

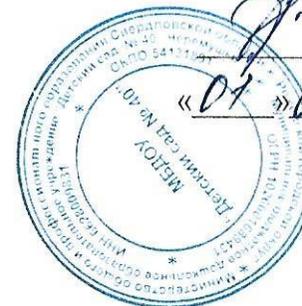
УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ

«Детский сад №40 «Черемушки»»

В.Н.Сарычева

«07» сентября 2013 г.



Для детей в возрасте от 3 до 7 лет,
посещающих дошкольные образовательные
учреждения с 10-часовым пребыванием

День 1				Химический состав								
Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда, г.	Энергетическая ценность, ккал	Пищевые вещества, г			Минеральные элементы, мг.		Витамины, мг.			№ рецептуры
				Б	Ж	У	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C	
завтрак:	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	150	155	4,9	4,5	23,4	73,1	0,8	0,1	0,08	0,3	11/4 (I)
	Какао с молоком	200	80	2,7	2,6	12,0	95,3	0,01	0,03	0,1	0,5	14/10(II)
	Хлеб пшеничный, витаминизированный с маслом сливочным	30/10	136	1,9 0,19	0,2 17,4	12,3 0,3	16,5 29,8	0,53 0,05	0,08 0,002	0,05 0,03	0,00 0,00	1/13 (II)
	Итого за прием:	390	371	9,7	24,7	48,0	214,7	1,4	0,2	0,3	0,8	
2-й завтрак	Сок	100	43	0,4	0,4	9,8	16,0	2,2	0,03	0,00	10,0	
обед:	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	43	0,4	4,0	1,4	5,8	0,3	0,02	0,01	9,0	ттк №15
	Борщ со сметаной	180	81	1,8	4,3	8,6	89,92	1,48	0,07	0,08	19,45	2/2 (I)

	Котлеты из рыбы	80	67	8,9	2,6	2,0	35,8	0,5	0,03	0,08	0,05	9/7 (II)
	Каша гречневая рассыпчатая с овощами	150	250	8,6	6,8	37,8	58,0	4,71	0,25	0,15	7,2	44/3 (I)
	Компот из сухофруктов	200	65	0,5	0,00	16,5	13,0	0,3	0,01	0,02	0,14	6/10 (II)
	Хлеб пшеничный, витаминизированный	30	47	1,5	0,2	9,8	13,2	0,42	0,06	0,06	0,00	
	Хлеб ржаной	37,5	52	2,0	0,4	10,0	10,5	1,2	0,06	0,02	0,00	
	Итого за прием:	737,5	445	17,8	14,1	61,8	188,8	4,6	0,3	0,3	29,2	
Полдник:	Пряники	25	52	0,8	0,7	10,7	-	-	-	-	0,00	
	Йогурт	180	107	5,22	5,76	8,5	216,0	0,18	0,07	0,36	2,34	
	Итого за прием:	205	159	6,02	6,46	19,2	216,0	0,18	0,07	0,36	2,34	
Итого за день:		1432,5	1018	33,9	45,7	138,8	636	8,4	0,6	0,96	42,3	
Расхождение		+178	-32	+2,4	+10,5	-13,5	+36	+0,9	0	+0,26	-8,5	

Норма суммарных объемов блюд по приемам пищи (в гр.)	Завтрак	350										
	2- й завтрак	100										
	Обед	450										
	Полдник	200										
	Итого:	1100										
Нормы физиологических потреб-й в энергии и пищ. в-вах для детей возрастных групп	Всего за день 75% от суточной потребности	1100	1050	31,5	35,25	152,25	600	7,5	0,6	0,7	33,8	
День 2				Химический состав								
Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда, г.	Энергетическая	Пищевые вещества, г	Минеральные элементы, мг.	Витамины, мг.	N рецептур					

			ценност ь, ккал									Б
				Б	Ж	У	Ca	Fe	В ₁	В ₂	С	
завтрак:	Каша рисовая молочная с маслом сливочным	200	248	6,0	5,8	42,4	112,69	0,56	0,06	0,14	0,52	7/4 (I)
	Чай с молоком	200	61	1,4	1,4	11,2	53,06	0,07	0,01	0,06	0,26	12/10 (II)
	Хлеб пшеничный, витаминизированный с сыром	30/10	104	4,9	2,9	14,1	100,0	0,1	0,0	0,0	0,1	3/13 (II)
	Итого за прием:	440	413	12,3	10,1	67,7	265,75	0,73	0,07	0,2	0,88	
2-й завтрак	Сок	100	43	0,4	0,4	9,8	16,0	2,2	0,03	0,00	10,0	
обед:	Салат из отварного картофеля с кукурузой и растительным маслом	60	72	1,1	4,1	7,3	10,38	0,47	0,03	0,02	6,96	27/1 (I)
	Суп из овощей со сметаной	200	87	1,6	5,2	8,3	71,54	1,23	0,08	0,08	15,85	14/2 (I)
	Печень в молочном соусе	80	87	10,73	5,93	3,85	43,31	3,4	0,13	1,01	7,39	10/8 (II)
	Капуста тушеная	150	94	3,5	2,9	13,6	93,29	1,26	0,06	0,07	33,4	8/3 (I)

День 3			Химический состав										
суммарных объемов блюдов по приемам пищи (в гр.)	2- й завтрак	100											
	Обед	600											
	Полдник	250											
	Итого:	1350											
Нормы физиологич еских потреб-й в энергии и пищ. в-вах для детей возрастных групп	Всего за день 75% от суточной потребности	1350	1350	40,5	45,0	195,75	675,0	7,5	0,68	0,75	37,5		

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда, г.	Энергетическая ценность, ккал	Пищевые вещества, г			Минеральные элементы, мг.		Витамины, мг.			№ рецептуры
				Б	Ж	У	Ca	Fe	В ₁	В ₂	С	
завтрак:	Каша ячневая молочная с маслом сливочным	200	195	6,0	5,3	30,7	116,18	0,73	0,1	0,13	0,42	14/4 (I)
	Чай с лимоном	200/5	36	0,1	0,0	9,3	2,0	0,1	0,0	0,0	0,8	11/10 (II)
	Хлеб пшеничный, витаминизированный с маслом сливочным и сыром	30/5/10	137	5,0	6,6	14,1	101,2	0,1	0,0	0,0	0,1	4/13 (II)
	Итого за прием:	450	368	11,1	11,9	54,1	219,38	0,93	0,1	0,13	1,32	
2-й завтрак	Напиток витаминный «Витошка»	100	20	0,0	0,0	97	0,0	0,0	0,0	2,5	20	
обед:	Салат из белокочанной капусты с морковью и растительным маслом	60	63	1,0	4,0	5,9	28,06	0,39	0,02	0,03	22,54	5/1 (I)
	Суп крестьянский с крупой и сметаной	200	88	1,8	4,4	10,1	81,12	1,28	0,07	0,07	16,61	31/2 (I)
	Запеканка картофельная, фаршированная отварным мясом	200	210	14,0	10,7	31,4	30,0	3,1	0,2	0,2	14,6	38/8 (II)

	говядины с овощами											
	Соус молочный с овощами	30	20	0,6	1,2	1,9	16,1	0,1	0,0	0,0	0,2	5/11 (II)
	Компот из яблока и изюма	200	71	0,3	0,0	19,3	7,4	0,2	0,0	0,0	0,1	1/10 (II)
	Хлеб пшеничный, витаминизированный	30	70	2,28	0,24	14,8	19,8	0,63	0,09	0,06	0,00	
	Хлеб ржаной	37,5	65	2,5	0,5	12,5	13,12	1,5	0,07	0,03	0,00	
	Итого за прием:	757,5	587	22,48	21,04	95,9	195,6	7,2	0,27	0,21	54,1	
Полдник:	Вафли	25	130	1,0	6,5	16,5	-	-	-	-	-	
	Молоко кипяченое	200	111	5,8	5,9	9,0	222,8	0,2	0,1	0,3	1,1	ТТК
	Итого за прием:	225	241	6,8	12,4	25,5	222,8	0,2	0,1	0,3	1,1	
Итого за день:		1532,5	1216	40,4	45,3	272,5	637,8	8,3	0,47	3,14	76,5	
Расхождение		+182,5	-236	-0,1	+0,3	+76,8	-37,2	+0,8	-0,21	+2,4	+39	

День 4			Химический состав									
Норма суммарных объемов блюд по приемам пищи (в гр.)	Завтрак	400										
	2-й завтрак	100										
	Обед	600										
	Полдник	250										
	Итого:	1350										
Нормы физиологических потребностей в энергии и пище для детей возрастных групп	Всего за день	1350	1350	40,5	45,0	195,75	675,0	7,5	0,68	0,75	37,5	

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда, г.	Энергетическая ценность, ккал	Пищевые вещества, г			Минеральные элементы, мг.		Витамины, мг.			№ рецептуры
				Б	Ж	У	Ca	Fe	В ₁	В ₂	С	
завтрак:	Вареники ленивые	150	355	25,7	14,2	31,2	203,9	0,9	0,1	0,3	0,3	6/5 (I)
	Соус молочный сладкий	30	33	0,7	1,4	4,5	25,1	0,0	0,0	0,0	0,1	2/11 (II)
	Чай с лимоном	200	35	0,0	0,0	9,1	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	10/10 (II)
	Хлеб пшеничный, витаминизированный с маслом сливочным	30 10	80	2,28 0,24	0,24 21,75	14,76 0,39	19,8 37,2	0,63 0,06	0,09 0,003	0,06 0,036	0,00 0,00	1/13 (II)
	Итого за прием:	420	503	28,92	37,6	60,0	356,3	1,59	0,22	0,4	0,4	
2-й завтрак	Компот из свежих яблок	100	45	0,4	0,4	9,8	16,0	2,2	0,03	0,02	10,0	
обед:	Салат из припущенной моркови с растительным маслом	60	60	0,8	5,0	4,4	19,6	2,2	0,0	0,0	1,1	22/1 (I)
	Борщ с мясом кур	200	78	1,9	2,8	11,1	10,26	0,34	0,03	0,01	0,38	20/2 (I)

	Рагу из овощей	150	135	3,1	4,2	20,6	37,12	1,09	0,12	0,1	10,74	19/3 (I)
	Биточки рыбные	80	87	6,81	3,71	6,59	27,85	0,38	0,04	0,05	0,37	11/7 (II)
	Напиток из шиповника	200	72	0,5	0,00	18,3	14,48	0,32	0,01	0,02	0,16	6/10 (II)
	Хлеб пшеничный, витаминизированный	30	70	2,28	0,24	14,8	19,8	0,63	0,09	0,06	0,00	
	Хлеб ржаной	40	65	2,5	0,5	12,5	13,12	1,5	0,07	0,03	0,00	
	Итого за прием:	760	620	20,8	23,24	83,35	125,6	6,9	0,35	0,29	12,84	
Полдник:	Булочка российская	50	142	4,45	3,21	23,72	25,98	0,69	0,06	0,06	0,36	9/12 (II)
	Молоко кипяченое	200	111	5,8	5,9	9,0	222,8	0,2	0,1	0,3	1,1	ТТК
	Итого за прием:	250	153	10,3	9,11	32,7	248,8	0,89	0,16	0,36	1,46	
Итого за день:		1547,5	1321	60,42	70,35	185,85	746,7	11,58	0,76	1,07	24,7	
Расхождение		+197,5	-129	+19,92	+25,35	-9,9	+71,7	+4,08	+0,08	+0,32	-12,8	

День 5			Химический состав										
Норма суммарных объемов блюд по приемам пищи (в гр.)	Завтрак	400											
	2- й завтрак	100											
	Обед	600											
	Полдник	250											
	Итого:	1350											
Нормы физиологических потреб-й в энергии и пищ. в-вах для детей возрастных групп	Всего за день	1350	1350	40,5	45,0	195,75	675,0	7,5	0,68	0,75	37,5		

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда, г.	Энергетическая ценность, ккал	Пищевые вещества, г			Минеральные элементы, мг.		Витамины, мг.			№ рецептуры
				Б	Ж	У	Ca	Fe	В ₁	В ₂	С	
завтрак:	Омлет запеченный или паровой с зеленым горошком	150	128	9,9	6,9	6,4	80,6	1,72	0,09	0,28	3,2	3/6
	Кисель из клюквы	200	96	0,1	0,0	24,5	5,81	0,16	0,0	0,0	1,2	8/10 (II)
	Хлеб пшеничный, витаминизированный с сыром	30/10	104	4,9	2,9	14,1	100,0	0,1	0,0	0,0	0,1	3/13 (II)
	Итого за прием:	390	328	14,9	9,8	45,0	186,41	1,98	0,09	0,28	4,5	
2-й завтрак	Фрукт	100	45	0,4	0,4	9,8	16,0	2,2	0,03	0,02	10,0	
обед:	Салат из моркови с яблоками и растительным маслом	60	62	0,6	4,0	6,0	13,53	0,53	0,03	0,03	3,19	11/1
	Рассольник домашний со сметаной	200	84	1,6	4,0	9,9	64,1	1,2	0,08	0,07	15,1	2/2 (I)
	Котлеты из мяса кур	80	87	10,73	5,93	3,85	43,31	3,4	0,13	1,01	7,39	5/9 (II)

	Соус молочный с овощами	30	20	0,6	1,2	1,9	16,1	0,1	0,0	0,0	0,2	5/11 (II)
	Макаронные изделия отварные	150	188	5,3	3,8	32,4	12,82	0,74	0,06	0,02	0,0	43/3 (I)
	Компот из яблок и изюма	200	71	0,3	0,0	18,5	6,03	0,15	0,0	0,01	0,6	2/10 (II)
	Хлеб пшеничный, витаминизированный	30	70	2,28	0,24	14,8	19,8	0,63	0,09	0,06	0,00	
	Хлеб ржаной	37,5	65	2,5	0,5	12,5	13,12	1,5	0,07	0,03	0,00	
	Итого за прием:	757,5	686	26,81	21,77	102,05	243,71	12,4	0,64	1,37	37,83	
Полдник:	Печенье	25	108	1,9	4	16,3	-	-	-	-	-	
	Снежок	180	107	5,22	5,76	8,5	216,0	0,18	0,07	0,36	2,34	
	Итого за прием:	205	215	7,12	9,76	24,8	216,0	0,18	0,07	0,36	2,34	
Итого за день:		1452,5	1274	49,23	41,73	181,65	662,12	16,76	0,83	2,03	54,67	
Расхождение		-102,5	-76	+8,73	-3,27	-14,1	-12,88	+9,26	+0,15	+1,28	+17,2	

День 6			Химический состав									
Норма суммарных объемов блюд по приемам пищи (в гр.)	Завтрак	400										
	2- й завтрак	100										
	Обед	600										
	Полдник	250										
	Итого:	1350										
Нормы физиологических потреб-й в энергии и пищ. в-вах для детей возрастных групп	Всего за день	1350	1350	40,5	45,0	195,75	675,0	7,5	0,68	0,75	37,5	

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда, г.	Энергетическая ценность, ккал	Пищевые вещества, г			Минеральные элементы, мг.		Витамины, мг.			N рецептуры
				Б	Ж	У	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C	
завтрак:	Каша ассорти (рис + греча) молочная с маслом сливочным	200	172	5,1	5,9	24,0	114,27	0,9	0,07	0,15	0,53	18/4 (I)
	Чай	200	35	0,0	0,0	9,1	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	10/10 (II)
	Хлеб пшеничный, витаминизированный с маслом сливочным	30 10	80	2,28 0,24	0,24 21,75	14,76 0,39	19,8 37,2	0,63 0,06	0,09 0,003	0,06 0,036	0,00 0,00	1/13 (II)
	Итого за прием:	440	287	7,62	27,89	48,25	178,77	1,59	0,163	0,246	0,53	
2-й завтрак	Фрукт	100	45	0,4	0,4	9,8	16,0	2,2	0,03	0,02	10,0	
обед:	Салат из отварной свеклы с огурцом и р/м	60	78	3,1	5,4	4,3	108,0	0,07	0,01	0,5	4,9	ТТК
	Щи из свежей капусты со сметаной	200	55	1,6	2,6	6,5	86,51	1,26	0,07	0,08	20,71	8/2 (I)
	Мясо говядины, тушеное с овощами	200	285	15,7	15,7	19,8	26,09	2,77	0,14	0,15	10,68	3/8 (II)

блюд по приемам пищи (в гр.)	Обед	600											
	Полдник	250											
	Итого:	1350											
Нормы физиологических потреб-й в энергии и пищ. в-вах для детей возрастных групп	Всего за день	1350	1350	40,5	45,0	195,75	675,0	7,5	0,68	0,75	37,5		
День 7				Химический состав									
Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда, г.	Энергетическая ценность, ккал	Пищевые вещества, г			Минеральные элементы, мг.		Витамины, мг.			N рецептур	
				Б	Ж	У	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C		

завтрак:	Каша геркулесовая	200	202	6,4	7,4	27,2	104,71	1,24	0,14	0,13	0,42	8/4 (I)
	Кофейный напиток с молоком	200	135	3,9	3,5	22,9	111,76	1,1	0,03	0,13	0,52	13/10 (II)
	Хлеб пшеничный, витаминизированный с сыром	30/10	104	4,9	2,9	14,1	100,0	0,1	0,0	0,0	0,1	3/13 (II)
	Итого за прием:	440	441	15,4	21,2	64,2	316,47	2,44	0,17	0,26	1,04	
2-й завтрак	Фрукт	100	45	0,4	0,4	9,8	16,0	2,2	0,03	0,02	10,0	
обед:	Салат из белокочан. капусты с яблоком и р/м	60	45	0,7	4,0	1,8	19,52	0,28	0,01	0,02	14,8	7/1 (I)
	Свекольник со сметаной	200	93	1,7	4,4	11,7	83,93	1,76	0,08	0,08	15,05	5/2 (I)
	Котлета рыбная	80	117	10,59	6,47	4,17	112,8	0,85	0,08	0,1	5,46	тгк
	Каша рисовая рассыпчатая	150	197	3,7	3,4	37,1	8,61	0,55	0,04	0,02	0,00	45/3 (I)
	Соус молочный с овощами	30	20	0,6	1,2	1,9	16,1	0,1	0,0	0,0	0,2	5/11 (II)
	Компот из яблок и чернослива	200	70	0,3	0,0	18,1	9,55	0,28	0,0	0,01	0,12	3/10(II)
	Хлеб пшеничный,	30	70	2,28	0,24	14,8	19,8	0,63	0,09	0,06	0,00	

День 8				Химический состав								
Прием пищи (в гр.) приемы	Наименование блюда	Выход блюда, г.	Энергетическая ценность, ккал	Пищевые вещества, г			Минеральные элементы, мг.		Витамины, мг.			N рецептуры
	Полдник	250		Б	Ж	У	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C	
	Итого:	1350										
Нормы												
физиологических	Каша пшеничная молочная с маслом	200	206	6,5	6,0	31,2	97,53	1,05	0,14	0,11	0,42	11/4 (I)
потреб-й в энергии и пищ. в-вах для детей возрастных групп	Всего за день	1350	1350	40,5	45,0	195,75	675,0	7,5	0,68	0,75	37,5	

	сливочным											
	Чай с молоком	200	61	1,4	1,4	11,2	53,06	0,07	0,01	0,06	0,26	12/10 (II)
	Хлеб пшеничный, витаминизированный с маслом сливочным и сыром	30/5/10	137	5,0	6,6	14,1	101,2	0,1	0,0	0,0	0,1	4/13 (II)
	Итого за прием:	465	404	12,9	14,0	56,5	251,79	1,22	0,15	0,17	0,78	
2-й завтрак	Напиток из шиповника	100	33	0,2	0,1	16,7	4,09	0,21	0,01	0,02	39	15/10 (II)
обед:	Салат из моркови и р/м	60	64	0,7	4,0	6,6	14,38	0,38	0,03	0,4	2,65	10/1 (I)
	Рассольник со сметаной	200	68	1,4	2,6	9,4	20,1	0,58	0,05	0,04	4,29	9/2 (II)
	Запеканка капустная с мясом говядины	200	308	21,0	19,0	13,4	109,36	2,96	0,06	0,16	9,88	39/8 (II)
	Компот из яблок и кураги	200	71	0,3	0,0	19,3	7,4	0,2	0,0	0,0	0,1	1/10 (II)
	Хлеб пшеничный, витаминизированный	30	70	2,28	0,24	14,8	19,8	0,63	0,09	0,06	0,00	
	Хлеб ржаной	37,5	65	2,5	0,5	12,5	13,12	1,5	0,07	0,03	0,00	

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей различных возрастных групп	Всего за день	1350	1350	40,5	45,0	195,75	675,0	7,5	0,68	0,75	37,5	
День 9				Химический состав								
Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда, г.	Энергетическая ценность, ккал	Пищевые вещества, г			Минеральные элементы, мг.		Витамины, мг.			№ рецептуры
				Б	Ж	У	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C	
завтрак:	Суфле творожное	150	336	22,07	18,7	20,56	203,83	0,93	0,06	0,33	0,34	19/5 (I)
	Чай с лимоном	200/5	36	0,1	0,0	9,3	2,0	0,1	0,0	0,0	0,8	11/10 (II)
	Хлеб пшеничный, витаминизированный с маслом	30	80	2,28	0,24	14,76	19,8	0,63	0,09	0,06	0,00	1/13 (II)

	сливочным	10		0,24	21,75	0,39	37,2	0,06	0,003	0,036	0,00	
	Итого за прием:	395	452	24,69	40,69	45,01	262,83	1,72	0,153	0,426	1,14	
2-й завтрак	Сок	100	43	0,4	0,4	9,8	16,0	2,2	0,03	0,00	10,0	
обед:	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	60	60	0,4	5,9	1,4	13,66	0,34	0,02	0,02	5,47	14/1 (I)
	Суп картофельный с рыбой	200	87	1,6	5,2	8,3	71,54	1,23	0,08	0,08	15,85	14/2 (I)
	Бифштекс рубленый из мяса говядины	80	140	9,73	10,5	1,65	11,17	0,82	0,03	0,07	0,46	11/7 (II)
	Пюре картофельное	150	135	3,1	4,2	20,6	37,12	1,09	0,12	0,1	10,74	3/3 (I)
	Соус молочный с овощами	30	20	0,6	1,2	1,9	16,1	0,1	0,0	0,0	0,2	5/11 (II)
	Компот из яблок и изюма	200	71	0,3	0,0	18,5	6,03	0,15	0,0	0,01	0,06	2/10 (II)
	Хлеб пшеничный, витаминизированный	30	70	2,28	0,24	14,8	19,8	0,63	0,09	0,06	0,00	
	Хлеб ржаной	37,5	65	2,5	0,5	12,5	13,12	1,5	0,07	0,03	0,00	

	Хлеб пшеничный, витаминизированный с сыром	30/10	104	4,9	2,9	14,1	100,0	0,1	0,0	0,0	0,1	3/13 (II)
	Итого за прием:	440	314	9,3	6,7	54,7	219,92	0,96	0,05	0,13	0,84	
2-й завтрак	Сок	100	43	0,4	0,4	9,8	16,0	2,2	0,03	0,00	10,0	
обед:	Салат из свежих помидоров	60	65	0,6	6,0	2,1	8,63	0,49	0,03	0,02	13,48	15/1 (I)
	Суп гороховый	200	96	5,2	1,8	14,4	88,02	2,33	0,19	0,08	10,68	29/2 (I)
	Мясо кур отварное	80	211	14,3	11,7	11,9	33,91	1,16	0,06	0,12	0,3	5/9 (II)
	Картофель тушеный с овощами	150	188	5,3	3,8	32,4	12,82	0,74	0,06	0,02	0,0	43/3 (I)
	Компот из сухофруктов	200	72	0,5	0,00	18,3	14,48	0,32	0,01	0,02	0,16	6/10 (II)
	Хлеб ржаной	37,5	65	2,5	0,5	12,5	13,12	1,5	0,07	0,03	0,00	
	Итого за прием:	787,5	796	31,57	25,25	109,62	193,42	6,98	0,45	0,3	24,82	
Полдник:	Пряник	25	86	1,25	1,13	17,8	-	-	-	-	0,00	
	Йогурт	180	107	5,22	5,76	8,5	216,0	0,18	0,07	0,36	2,34	

	Итого за прием:	205	193	6,47	6,89	26,3	216,0	0,18	0,07	0,36	2,34	
Итого за день:		1532,5	1346	47,74	39,24	200,42	645,34	10,32	0,6	0,79	38,0	
Расхождение		+182,5	-4	+7,24	-5,76	+4,67	-29,66	+2,82	-0,08	+0,04	+0,05	
Норма суммарных объемов блюд по приемам пищи (в гр.)	Завтрак	400										
	2- й завтрак	100										
	Обед	600										
	Полдник	250										
	Итого:	1350										
Нормы физиологических потреб-й в энергии и пищ. в-вах для детей возрастных	Всего за день	1350	1350	40,5	45,0	195,75	675,0	7,5	0,68	0,75	37,5	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 10485556620218183357344113440560018432977890958

Владелец Сарычева Вера Николаевна

Действителен с 17.05.2024 по 17.05.2025