СОГЛАСОВАНО

Директор Филиала МАОУ "Новоклюшевская СОШ" "Сикровская СОШ"

«5» ноября 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ

индивидуальный предприниматель Петрова Светлана Александровна

«5» ноября 2026 г.

20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

№ 20-ШК-3/4282-26/142 от 12 октября 2026 г.

для питания в детских общеобразовательных организациях, разработано в соответствие с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Возрастная категория детей: с 12 лет и старше.

Приемы пищи: завтрак.



г. Тюмень, 2026г.

Аннотация

Меню приготавливаемых блюд для питания **в детских общеобразовательных организациях, разработано в соответствие с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.4282-26), раздел VIII «Особенности организации общественного питания детей».**

Возрастная категория детей: с 12 лет и старше.

В соответствие с Приложение 10, Таблица 3 «Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации» СанПиН 2.3/2.4.4282 – 26, предусмотрен прием пищи - **завтрак.**

Энергетическая ценность рациона питания **2720 ккал** в соответствие СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" Приложение 10, Таблица 1 «Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)».

Соблюдено требование **п.59/2-в. СанПиН 2.3/2.4.4282-26**, «допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5 % при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице 3 Приложения №10 к настоящим правилам, по каждому приему пищи».

Масса порций для детей в меню соответствует требованиям Приложения № 9, Таблица 1 «Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)» **СанПиН 2.3/2.4.4282-26.**

Суммарные объемы блюда по приемам пищи соответствуют требованиям Приложения № 9, Таблица 3 «Суммарные объемы блюда по приемам пищи (в граммах не менее)» **СанПиН 2.3/2.4.4282-26.**

Нормы питания в соответствии с **СанПиН 2.3/2.4.4282-26, Приложение 7, Таблица 2 "Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г., мл. на 1 ребенка в сутки)".**

Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, аннотацию, накопительную ведомость, таблицу распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи, таблицу суммарных объемов блюд по приемам пищи (в граммах - не менее).

Форма меню в соответствие с требованиями **СанПиН 2.3/2.4.4282-26**, Приложение 8 «Меню приготавливаемых блюд».

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической ценности.

Расчеты проведены на программном комплексе: «Система расчетов для общественного питания», одобренный Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей благополучия человека (свидетельство № 32 от 11.06.2009 г.)

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборнико рецептур в соответствие с требованиями **Раздел II п.11 СанПиН 2.3/2.4.4282-26**:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г **(№рец.-1996).**
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России - МП «ВИКА», 1992 г **(№рец.-1992).**
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественн питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1 Москва.:2006г; **(№рец.-2006, Москва).**
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного пита при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г **(№рец.-2004).**
- Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, ц интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учрежд профессионального образования, специализированных учреждений несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации - Пермь, «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государств медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. **(№рец.-2013, Пермь).**

ОГРН 1077203065
ИНН 7203208

- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. **(№рец.-2011, Екатеринбург).**
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, обслуживающих учащихся образовательных учреждений Свердловской области – Екатеринбург, Министерство торговли, питания и услуг Свердловской области, 2006г **(№рец.-2006, Екатеринбург).**
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, от 1 до 7 лет – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г **(№ рец.-2020,2021, Новосибирск).**
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, 1 – 4-х классов – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г **(№ рец.-2020,2021, Новосибирск).**
- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений — Пермь: Уральский региональный центр питания, 2021г **(№рец.-2021, Пермь).**

В целях профилактики гиповитаминозов в соответствие с **п.59/6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26** для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню использованы: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, витаминизированные напитки. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться **соль поваренная пищевая йодированная при** приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Соль в меню включена в состав рецептур блюд (каши, выпечные изделия), в другие блюда закладка соли осуществляется с учетом приготовления качественных по органолептическим показателям **в меру соленых блюд**.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2-х часов с момента изготовления, **п.59/2 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.**

Следует учитывать, что **выход фруктов, кондитерских изделий дан в меню ориентировочно**. При формировании ежедневного меню необходимо определять **фактический выход фруктов и кондитерских изделий**.

Разработчик АУ ТО «Центр технологического контроля»
г. Тюмень ул. Рижская 47а
электронный адрес: tehkontrol2014@yandex.ru

Распределение энергетической ценности (калорийности) завтрака для детей школьного возраста с 12 лет и старше *

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.4282-26 (2720 ккал)**	Завтрак, ккал	% выполнения
	20-25 % от суточного рациона	
1 день	**544-680**	23
2 день	633	23
3 день	623	25
4 день	675	25
5 день	669	24
ИТОГО в среднем за неделю	650	**24**
6 день	**650**	23
7 день	616	22
8 день	599	22
9 день	606	23
10 день	633	24
ИТОГО в среднем за неделю	642	**23**
11 день	**619**	22
12 день	602	24
13 день	659	24
14 день	659	22
15 день	605	23
ИТОГО в среднем за неделю	616	**23**
16 день	**628**	24
17 день	645	24
18 день	650	24
19 день	650	23
20 день	616	22
ИТОГО в среднем за неделю	601	**23**
	632	

* - Приложение 10, Таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

** - Приложение 10, Таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню №20-ШК-З/4282-26/142 от 12 октября 2026 года для питания детей школьного возраста с 12 лет и старше (завтрак)

№	Продукты	Норма питания в г, мл, нетто на 1 ребенка в сутки*	Норма в день г, мл, нетто, прием пищи - завтрак	Фактически получено г, мл**																				за 20 дней, г	Факт в день г, мл.	% выполнения
				Дни																						
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
1	Хлеб ржаной	120	20	0	20	20	20	20	40	20	20	20	20	0	20	20	20	20	20	20	20	20	20	380	19	97
2	Хлеб пшеничный	200	30,0	30	36	20	28	20	40	32	26	20	20	30	40	20	61	20	20	20	20	65	32	600	30	100
3	Мука пшеничная	20	3,0	14	0	0	0	0	0	2,5	0	3	4	0	4	0	0	0	20	11	0	0	3	61	3	101
4	Крупы, бобовые	50	19,0	7	0	70	0	0	0	0	0	47	60	0	0	62	0	63	52	13	0	0	0	374	19	98
5	Макаронные изделия	20	16,0	0	0	0	64	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0	!	64	0	64	320	16	100
6	Картофель	187	50,5	0	154	0	20	170	0	0	154	0	30	0	0	0	154	0	0	195	0	154	0	1031	52	102
7	Овощи (свежие, мороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	320	67,2	0	8	128	113	100	0	112	0	143	146	0	107	144	105	12	0	107	100	8	12	1345	67	100
8	Фрукты свежие	185	27	0	150	0	0	0	0	5	0	40	0	0	0	0	0	180	5	30	0	100	0	510	26	95
9	Сухофрукты	20	5,4	0	0	25	0	0	0	0	22	0	15	0	0	20	0	0	0	0	25	0	0	107	5	99
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. Инстантные	200	40,0	0	0	0	0	200	0	0	200	0	0	0	0	0	200	0	0	0	0	200	0	800	40	100
11	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	35	13,1	31	10	10	15	0	15	13	0	16	10	15	10	19	0	10	36	15	10	0	16	250	12	95
12	Кондитерские изделия	15	3,6	20	0	0	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	0	70	4	97
13	Какао	1,2	0,24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	104
14	Чай	2	0,8	2	0,0	0,0	2	0,0	2	2,0	0,0	0	2,0	2	0,0	0	0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	2,0	16	0,8	100
15	Кофейный напиток	2	0,4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	8	0	100
16	Мясо 1-й категории	78	22	0	0	79	83	0	0	0	0	0	95	0	0	0	0	0	0	0	66	0	76	0	440	22	101
17	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	5	0	0	0	0	0	0	0	149	0	150	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	95	5	99
18	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат.)	53	31,8	0	89	0	0	0	0	0	0	136	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	120	632	32	99
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	77	15,4	100	135	0	0	0	0	60	0	29	0	0	0	20	130	0	39	100	232	0	0	29	0	874	44	96
20	Молоко	350	46	125	0	0	0	0	0	125	0	0	0	0	0	125	0	0	0	0	20	0	0	0	125	520	26	96
21	Кисломолочная пищевая продукция	180	27,0	137	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	218	0	0	0	0	0	0	0	0	355	18	99
22	Творог (5%-9% м.д.ж.)	60	18,0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	13	0	0	0	10	0	0	0	0	5	13	10	0	50	2,5	100
23	Сметана	10	2,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	15	0	0	57	2,9	95
24	Сыр	15	3,0	0	0	20	0	0	0	0	0	0	0	12	8	7	10	4	0	12	10	15	15	5	7	4	174	8,7	98
25	Масло сливочное	35	8,9	26	16	0	4	10	0	6,5	12	8	7	10	2	3	9	15	4	2	1	7	5	2	4	98	4,9	97
26	Масло растительное	18	5,0	0	2	16	2	2	3	4	5	10	2	3	9	15	4	2	1	7	5	2	4	0	20	271	14	97
27	Яйцо, шт.	40	14,0	24	6	0	8	0	152	20	0	0	4	0	0	0	0	0	6	7	20	4	0	0	0	0	0	0	0
28	Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
29	Крахмал	4	1,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0,5	95
30	Специи	2	0,5	0,5	0,5	0,5	0	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	25	1,2	99
31	Соль пищевая поваренная йодированная	5	1,3	1,3	1,3	1,3	0	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3					

*- Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Приложение 7. Таблица 2 "Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет. (в нетто г., мл. на одного ребенка в сутки)

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню №20-ШК-3/4282-26/142 от 12.10.26
АУ ТО «Центр технологического контроля»

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 12 лет и старше (не менее)

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Завтрак, грамм
	550
1 день	585
2 день	635
3 день	550
4 день	580
5 день	580
6 день	575
7 день	630
8 день	555
9 день	580
10 день	580
11 день	565
12 день	580
13 день	550
14 день	585
15 день	665
16 день	570
17 день	630
18 день	570
19 день	580
20 день	655

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203066147
ИНН 7203206134

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 1996 г.
таблица № 28

Извлечение

Расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий

Блюда	Наименование специй	
	Соль, г	Лавровый лист, г
1	2	5
1. Холодные блюда (на порцию)	2—3	0,01
2. Супы (на 1000 г)'	6—10	0,04
3. Блюда из овощей (варка) на 1 л воды	10	—
4. Блюда из круп (на 1 кг крупы)		
гречневая каша:		
рассыпчатая из ядрицы	21	—
вязкая	40	—
пшенная каша:		
рассыпчатая	25	—
вязкая	40	—
рисовая каша:		
рассыпчатая	28	—
вязкая	45	—
перловая каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	45	—
овсяная каша вязкая	40	—
манная каша вязкая	45	—
кукурузная каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	35	—
5. Блюда из бобовых (на 1 порцию отварных бобов)	3—4	—
6. Блюда из макаронных изделий (варка) на I кг изделий	30	
7. Блюда из яиц (на 1 шт.)	0,25	
8. Блюда из творога (на 1 кг)	10	
9. Блюда из рыбы и морепродуктов (на 1 порцию)	3	0,01
10. Блюда из мяса (на 1 порцию)	4	0,02
11. Блюда из сельскохозяйственной птицы (на 1 порцию)	3—5	0,02

[1] Норма закладки соли в молочных супах — 6 г на 1000 г.

Приложение N 11
СанПиН 2.3/2.4.4282-26

ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина 2 кат.	97
		Конина 1 кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина 1 кат.)	14
		Мясо (говядина 2 кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктовые – ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Меню приготавливаемых блюд
завтрак

Возрастная категория: с 12 лет и старше

ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ №20-ШК-3/4282-26/142 от 12 октября 2026г.

Разработано в соотвествии с СанПин2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, аннотацию, таблицу распределения энергитической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи, таблицу суммарных обьемов блюд по приемам пищи (в граммах-не менее)

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			*585*	*23,4*	*23,5*	*82,2*	*633,5*	
Бутерброд с маслом			30/10	2,3	7,4	14,5	133,8	№1-2004
Запеканка " Царская" из творога с джемом			200/20	16,8	12,1	48,1	368,1	№10/5-2011, Екатеринбург
Чай с молоком			200	2,8	2,5	15,1	94,1	№630-1996
Йогурт в индивидуальной упаковке			125	1,5	1,5	4,5	37,5	
ИТОГО:				*23*	*23*	*82*	*633*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%):*				*90*	*92*	*383*	*2720*	*При 1- разовом питании детей (завтрак)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):				*18-23*	*19-23*	*77-96*	*544-680*	

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			665	*23,4*	*21,3*	*86,9*	*631,8*	
Фрукты в ассортименте			180	0,4	0,4	10,3	46	№458-2006, Москва
Котлета рыбная "Лада" (из горбуши и минтая) с маслом			100/5	14,1	11,8	9,5	201	№9/7-2011, Екатеринбург
Пюре картофельное			180	3,9	5,9	26,7	176	№520-2004
Кофейный напиток			200	2,3	2,5	14,8	90,9	№690-2004
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный			20					
Хлеб пшеничный			40	2,0	0,6	16,2	77,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			40					
ИТОГО:				*23*	*21*	*87*	*632*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%):*				*90*	*92*	*383*	*2720*	*При 1- разовом питании детей (завтрак)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):				*18-23*	*19-23*	*77-96*	*544-680*	

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			*550*	*21,5*	*22,8*	*96,1*	*675*	
Салат из свеклы с сыром			100	4,2	6,5	7,7	106,1	№50-2004
Плов из мяса			250	15,4	15,9	48,7	399,5	№370-2013, Пермь
Напиток из плодов шиповника			200	0,2	0,0	22,2	89,8	№705-2004
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	40,5	

или Хлеб ржаной витаминизированный	20					
Хлеб пшеничный	20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный	20					
ИТОГО:		*22*	*23*	*96*	*675*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%):*		*90*	*92*	*383*	*2720*	*При 1- разовом питании детей (завтрак)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):		*18-23*	*19-23*	*77-96*	*544-680*	

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			*580*	*22,0*	*23,0*	*93,7*	*669,0*	
Икра кабачковая промышленного производства			100	2,2	4,7	7,4	81	№50-2021, Пермь
ИЛИ								
Овощи свежие с зеленью (порциями)			100	0,7	0,1	1,9	11	№148-2021, Пермь
Котлета по хлыновски (говядина и свинина)			100	14,1	14,5	12,7	237,7	№464-2004
Макаронные изделия отварные			180	3,8	3,4	41,1	210,2	№516-2004
Чай с сахаром			200	0,2	0,0	15,0	60,8	№685-2004
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный			20					
Хлеб пшеничный			20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20					
ИТОГО:				*22*	*23*	*94*	*669*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%):*				*90*	*92*	*383*	*2720*	*При 1- разовом питании детей (завтрак)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):				*18-23*	*19-23*	*77-96*	*544-680*	

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			*580*	*23,4*	*23,3*	*86,8*	*649,7*	
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	182	100	100	0,8	0,1	1,6	10,6	№101-2004
ИЛИ								
Овощи свежие (огурцы)			100	0,7	0,1	1,9	11,3	№70-2006, Москва
Бедро куриное запеченное			100	15,5	15,1	0,7	200,7	№494-2004
Картофель толченый, по-деревенски			180	4,9	7,7	33,0	220,9	№208-2013, Пермь
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный			20					
Хлеб пшеничный			20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20					
ИТОГО:				*23*	*23*	*87*	*650*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%):*				*90*	*92*	*383*	*2720*	*При 1- разовом питании детей (завтрак)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):				*18-23*	*19-23*	*77-96*	*544-680*	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки):				*23*	*23*	*89*	*652*	*При одном приеме пищи (завтрак)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки) (20-25%):				*18-23*	*18-23*	*77-96*	*544-680*	

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			*565*	*23,4*	*22,7*	*77,3*	*605,4*	
Бутерброд с джемом			20/25	1,8	0,2	21,0	93,0	№2-2004
Омлет натуральный			200	17,5	20,5	2,4	264	№340-2004
Йогурт в индивидуальной упаковке			125	1,5	1,5	12,0	67,5	
Чай с сахаром			200	0,2	0,0	15,0	60,8	№685-2004
Хлеб пшеничный			20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20					
Хлеб ржаной			40	1,4	0,2	18,8	81,0	
или Хлеб ржаной витаминизированный			40					
ИТОГО:				*23*	*23*	*77*	*605*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%):*				*90*	*92*	*383*	*2720*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):				*18-23*	*19-23*	*77-96*	*544-680*	*При 1- разовом питании детей (завтрак)*

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			*730*	*22,2*	*18,6*	*93,3*	*629*	
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	154	100	100	3,1	0,2	6,5	40	№101-2004
ИЛИ								
Овощи свежие с зеленью (порциями)			100	0,7	0,1	1,9	11	№148-2021, Пермь
Наггетсы из курицы запеченные (4 шт. по 25 г. на порцию)			100	12,6	14,2	5,2	199	№372-2021, Пермь
ИЛИ								
Наггетсы из курицы запеченные (4 шт. по 25 г. на порцию)			100	12,6	14,2	5,2	199	№372-2021, Пермь
Макаронные изделия отварные			180	3,8	3,4	41,1	210,2	№516-2004
Чай с лимоном			200	0,1	0,0	12,5	50	№686-2004
Фрукты в ассортименте			150	0,2	0,3	8,6	37,9	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный			20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20					
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный			20					
ИТОГО:				*22*	*19*	*93*	*629*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%):*				*90*	*92*	*383*	*2720*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):				*18-23*	*19-23*	*77-96*	*544-680*	*При 1- разовом питании детей (завтрак)*

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			*550*	*23,5*	*23,2*	*87,6*	*652,0*	
Рыба запечённая с маслом			120/5	16,1	14,4	4,4	211	№310-1996
Пюре картофельное			180	3,9	5,9	26,7	176	№520-2004
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			45	1,4	2,5	17,0	96	
Сок в ассортименте	200	200	200	0,4	0,0	22,0	90	№518-2013, Пермь

Хлеб пшеничный	20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный	20					
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный	20					
ИТОГО:		*23*	*23*	*88*	*652*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%):*		*90*	*92*	*383*	*2720*	*При 1- разовом питании детей (завтрак)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):		*18-23*	*19-23*	*77-96*	*544-680*	

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			*580*	*19,1*	*22,7*	*89,0*	*635,7*	
Салат из капусты белокочанной			100	2,1	5,1	9,3	91,5	№1-2013, Пермь
ИЛИ								
Салат из свежих помидоров			100	1,0	5,1	3,5	63,9	№22-2013, Пермь
Печень говяжья по - строгановски			100	11,9	10,9	3,7	160,5	№431-2004
ИЛИ								
Бефстроганов из говядины			100	12,5	10,9	5,6	170,5	№423-2004
Рис припущенный с овощами "Мозаика"			180	3,2	6,3	37,9	221,1	№416-2013, Пермь
Компот из свежих плодов			200	0,2	0,0	20,6	83,2	№585-1996
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный			20					
Хлеб пшеничный			20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20					
ИТОГО:				*19*	*23*	*89*	*636*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%):*				*90*	*92*	*383*	*2720*	*При 1- разовом питании детей (завтрак)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):				*18-23*	*19-23*	*77-96*	*544-680*	

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			*620*	*22,2*	*21,3*	*89,7*	*638,5*	
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	182	100	100	0,8	0,1	1,6	10,6	№101-2004
ИЛИ								
Овощи свежие (огурцы)			100	0,7	0,1	1,9	11,3	№70-2006, Москва
Колбаски из говядины и свинины запеченные с сыром			100	12,2	15,2	6,8	213	№32-1992
Каша гречневая рассыпчатая с морковью и чесночком			180	6,8	5,5	44,0	252,7	№203-2021, Пермь
Чай "Витаминный"			200	0,7	0,1	19,8	82,9	№493-2013, Пермь
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный			20					
Хлеб пшеничный			20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20					
ИТОГО:				*22*	*21*	*90*	*638*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%):*				*90*	*92*	*383*	*2720*	*При 1- разовом питании детей*

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):	18-23	19-23	77-96	544-680	(завтрак)
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки):	22	22	87	632	При одном приеме пищи (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки)(20-25%):	18-23	18-23	77-96	544-680	

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			585	21,4	20,9	82,0	601,7	
Бутерброд с маслом			30/10	2,3	7,4	14,5	133,8	№1-2004
Пудинг творожный запеченный с молоком сгущенным			200/20	17,1	12,0	48,0	368,4	№362-2004
Чай с сахаром			200	0,2	0,0	15,0	60,8	№685-2004
Йогурт в индивидуальной упаковке			125	1,8	1,5	4,5	38,7	
ИТОГО:				21	21	82	602	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:			90	92	383	2720		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):			18-23	19-23	77-96	544-680	При 1- разовом питании детей (завтрак)	

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			580	21,4	21,5	94,9	657,6	
Салат "Любительский" с сыром			100	2,4	6,7	8,7	105	№4-2006, Екатеринбург
ИЛИ								
Винегрет овощной			100	1,5	5,0	14,9	110,5	№71-2004
Гуляш из говядины			100	9,1	7,5	3,4	117,5	№437-2004
Макаронные изделия отварные			180	3,8	3,4	41,1	210,2	№516-2004
Какао с молоком			200	3,4	3,2	16,1	106,8	№642-1996
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный			20					
Хлеб пшеничный			40	2,0	0,6	16,2	77,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			40					
ИТОГО:				21	21	95	658	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:			90	92	383	2720		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):			18-23	19-23	77-96	544-680	При 1- разовом питании детей (завтрак)	

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			550	19,5	22,3	95,2	658,5	
Салат из капусты белокочанной с морковью			100	1,6	5,1	9,6	90,7	№4-2013, Пермь
ИЛИ								
Салат из свежих помидоров			100	1,0	5,1	3,5	63,9	№22-2013, Пермь
Плов из птицы			250	15,5	16,8	44,2	390	№406-2013, Пермь
Компот из сухофруктов			200	0,7	0,0	23,9	98,4	№639-2004
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный			20					

Хлеб пшеничный	20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный	20					
ИТОГО:		*20*	*22*	*95*	*659*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%):*		*90*	*92*	*383*	*2720*	*При 1- разовом питании детей (завтрак)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):		*18-23*	*19-23*	*77-96*	*544-680*	

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			*585*	*21,3*	*19,4*	*86,6*	*605,2*	
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	182	100	100	0,8	0,1	1,6	10,6	№101-2004
ИЛИ								
Овощи свежие (огурцы)			100	0,7	0,1	1,9	11,3	№70-2006, Москва
Вершинки рыбные с маслом			100/5	13,5	12,7	10,7	211	№9/7-2011, Екатеринбург
ИЛИ								
Наггетсы рыбные запеченные, с маслом (4 шт. по 25 г. на порцию)			100/5	13,5	12,7	10,7	211	№304-2021, Пермь
Пюре картофельное			180	3,9	5,9	26,7	176	№520-2004
Сок в ассортименте	200	200	200	0,4	0,0	22,0	90	№618-2013, Пермь
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный			20					
Хлеб пшеничный			40	2,0	0,6	16,2	77,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			40					
ИТОГО:				*21*	*19*	*87*	*605*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%):*				*90*	*92*	*383*	*2720*	*При 1- разовом питании детей (завтрак)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):				*18-23*	*19-23*	*77-96*	*544-680*	

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			*665*	*23,4*	*23,1*	*78,8*	*616,1*	
Фрукты в ассортименте			180	0,4	0,4	10,3	46	№468-2006, Москва
Люля-кебаб из птицы, с маслом			100/5	14,6	15,5	1,2	202,7	№1045-2006
Рис припущенный			180	4,4	4,3	35,0	196,6	№512-2004
Кофейный напиток			200	2,3	2,5	14,8	90,9	№690-2004
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный			20					
Хлеб пшеничный			20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20					
ИТОГО:				*23*	*23*	*79*	*616*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%):*				*90*	*92*	*383*	*2720*	*При 1- разовом питании детей (завтрак)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):				*18-23*	*19-23*	*77-96*	*544-680*	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки):				*21*	*21*	*88*	*628*	*При одном приеме пищи (завтрак)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки) (20-25%):				*18-23*	*18-23*	*77-96*	*544-680*	

16 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			*570*	*20,2*	*21,3*	*93,2*	*645,1*	
Каша пшенная жидкая			250	9,9	10,5	33,5	268	№311-2004
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			250	9,4	9,6	32,5	254	№311-2004
Манник с джемом			120	9,2	10,5	39,1	287,7	№5502021, Пермь
Чай с лимоном			200	0,1	0,0	12,5	50	№686-2004
Хлеб пшеничный			20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20					
ИТОГО:				*20*	*21*	*93*	*645*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%):*				*90*	*92*	*383*	*2720*	*При 1- разовом питании детей (завтрак)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):				*18-23*	*19-23*	*77-96*	*544-680*	

17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			*630*	*21,9*	*23,4*	*88,3*	*650,3*	
Винегрет овощной			100	1,5	5,0	14,9	110,5	№71-2004
Тефтели из говядины с рисом ("ёжики"), запеченные с соусом			100/50	13,6	10,1	6,7	172	№390-2013, Пермь
Картофель толченый, по-деревенски			180	4,9	7,7	33,0	220,9	№208-2013, Пермь
Компот из ягод замороженных			200	0,2	0,2	16,2	67,4	№491-2021, Пермь
Хлеб пшеничный			20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20					
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный			20					
ИТОГО:				*22*	*23*	*88*	*650*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%):*				*90*	*92*	*383*	*2720*	*При 1- разовом питании детей (завтрак)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):				*18-23*	*19-23*	*77-96*	*544-680*	

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			*570*	*20,9*	*23,3*	*89,3*	*649,8*	
Икра кабачковая промышленного производства			100	2,2	4,7	7,4	81	№50-2021, Пермь
ИЛИ								
Овощи свежие с зеленью (порциями)			100	0,7	0,1	1,9	11	№148-2021, Пермь
Паста "Карбонара" с птицей			270	16,8	18,2	42,2	400	№54-3гк-2020, 2021, Новосибирск
Напиток из плодов шиповника			200	0,2	0,0	22,2	89,8	№705-2004
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный			20					
Хлеб пшеничный			20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20					
ИТОГО:				*21*	*23*	*89*	*650*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%):*				*90*	*92*	*383*	*2720*	*При 1- разовом питании детей*

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):	18-23	19-23	77-96	544-680	(завтрак)

19 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			*650*	*21*	*20*	*91*	*624*	
Голубцы ленивые, запеченные с соусом			120	13,9	12,8	7,9	202	№372-2013, Пермь
Пюре картофельное			180	3,9	5,9	26,7	176	№520-2004
Сок в ассортименте	200	200	200	0,4	0,0	22,0	90	№518-2013, Пермь
Фрукты в ассортименте			150	0,2	0,3	8,6	37,9	№468-2008, Москва
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный			20					
Хлеб пшеничный			40	2,0	0,6	16,2	77,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			40					
ИТОГО:				*21*	*20*	*91*	*624*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%):*				*90*	*92*	*383*	*2720*	*При 1- разовом питании детей (завтрак)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):				*18-23*	*19-23*	*77-96*	*544-680*	

20 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			*605*	*20*	*22*	*92*	*642,2*	
Йогурт в индивидуальной упаковке			125	1,8	1,5	4,5	38,7	
Наггетсы из курицы запеченные (4 шт. по 25 г. на порцию)			100	12,6	14,2	5,2	199	№372-2021, Пермь
ИЛИ								
Наггетсы из курицы запеченные (4 шт. по 25 г. на порцию)			100	12,6	14,2	5,2	199	№372-2021, Пермь
Каша гречневая рассыпчатая			180	3,7	5,5	50,0	264,3	№508-2004
Чай с сахаром			200	0,2	0,0	15,0	60,8	№685-2004
Хлеб ржаной			20	0,9	0,2	8,7	40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный			20					
Хлеб пшеничный			20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20					
ИТОГО:				*20*	*22*	*92*	*642*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%):*				*90*	*92*	*383*	*2720*	*При 1- разовом питании детей (завтрак)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтраки (20-25%):				*18-23*	*19-23*	*77-96*	*544-680*	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки):				*21*	*22*	*91*	*642*	*При одном приеме пищи (завтрак)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки) (20-25%):				*18-23*	*18-23*	*77-96*	*544-680*	

*Приложение 10, Таблица 1 "Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществ (суточная)" СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".