



OCHOBHOE MEHIO

2-х недельное для обучающихся 5-11 классов (возрастная категория: с 12 лет и старше)

Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование, получающих основное общее и среднее общее образование, для школ Красногвардейского района на 2025 -2026 учебный год

- * Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций, Сборник технических нормативов, под редакцией члена-корреспондента Российской Академии Наук В. Р. Кучмы, Москва 2016 г.
 - * Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник технических нормативов, издательство Москва "Дели плюс" 2017 г (2011 г), рекомендовано НИИ питания РАМН, руководители разработки сборника Могильный М.П. (ГОУ ВПО ПГТУ), Тутельян В.А.(ГУУ НИИ питания РАМН)
- эпидемиологическому благополучию населения Первый заместитель исполнительного директора В.И.Тобис, ГУ НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростов НЦ здоровья детей РАМН *Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, разработанная ГОУ высшего профессионального образования Московский государственный университет прикладной биотехнологии (МГУПБ) И.О. ректора Е.И.Титов, Московский фонд содействия санитарно-Директор В.Р.Кучма, 2006 г
- *Семидневные меню для основных вариантов стандартных диет оптимизированного состава, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях здравоохранения и учреждениях (отделениях) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов: практ. руководство (нормативный документ) / Сост. Б.С.Каганов, А.С. Шарафетдинов, Э.Н.Преображенская и др.- М.: 2010. -
- *СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и МР 2.4.0179-20
- *Картотека блюд дистического (лечебного и профилактического питания) оптимизированного состава для детей, Департамента здравоохранения г. Москвы / Сост. д.м.н., профессор Шарафетдинов Х.Х., д.м.н., профессор Конь И.Я., д.м.н. и др.- М.:2011
- *Семидневные меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава, применяемых в лечебном питании в медицинских организациях Российской Федерации (практическое руководство для врачей-диетологов, медицинских сестер диетических, специалистов по организации питания в стационарных учреждениях социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов, специалистов общественного питания) Тутельян В. А., Гаппаров М.М.Г., 2014г. - с. 459
- *Картотека блюд лечебного и рационального питания в учреждениях системы здравоохранения. / Практическое руководство для врачей-диетологов, диетсестер, специалистов общественного питания и заведующих производством. Том 1, 2, М. А. Самсонов, 1995/96 г.
 - биотехнологии и безопасности пищи, Отраслевой союз развития социального питания, НП СРО «АПСПОЗ» —М.: Издатель Научный центр здоровья детей / Сост. Г.Г. Онищенко, В.А.Тутельян, Д.Б. *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. / Сборник технических нормативов ФГАУ НЦЗД Минздрава России, ФГБУН ФИЦ Питания, Никитюк, В.В. Чернигов и др.- М.:2022. — 698 с.

		0	Основное меню	ню для детей		5-11 классов		**	8	,
День 1										8
Ме, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г.	белки, г.	Пищев жиры, г.	Пищевая ценность , г. углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.	Вит. С, мг.	Са, мг.	Мв, мг.	Fe, мг.
Завтрак										
224/2017	Запеканка из творога с морковью со сметаной	160	17,70	16,78	42,00	444,43	1,36	291,57	45,82	1,14
18/2016	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,00	0,00	9,20	13,20	0,76
19/2016	Хлеб ржаной	50	3,30	09,0	16,70	87,00	00,00	16,50	28,50	
420/2016	Чай с сахаром	200	00,00	00,00	66'9	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
403/2016	Фрукт свежий (по сезону)	100	0,40	0,40	08'6	47,00	10,00	16,00	00,6	2,20
	Итого завтрак:	550	24,44	18,10	95,17	700,36	11,41	335,96	98,72	4,53
Обед										
54-83	Салат из белокочанной капусты с морковью	100	1,67	10,17	6,67	135,83	38,50	45,00	16,67	09,0
131/2010	Свекольник	250	2,34	5,25	17,23	121,34	16,99	44,05	30,49	1,51
234/2017	Котлета (биточки) рыбные	. 100	11,81	14,04	14,52	232,72	09,0	67,52	37,72	1,33
341/2016	Каша гречневая	180	7,61	5,89	34,33	220,50	00,00	15,06	120,13	4,04
859/2022	Сок фруктовый	200	0,10	0,20	20,20	92,00	4,00	14,00	8,00	2,80
18/2016	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,00	00,00	9,20	13,20	0,76
19/2016	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,20	00,00	06,6	17,10	1,35
	Итого обед:	006	28,54	36,23	125,65	948,59	60,09	204,73	243,31	12,40
	Bcero:	1450	52,98	54,33	220,81	1648,95	71,50	540,69	342,03	16,93
Tour 2	,									
Your 7				Пище	Пищевая ценность				;	ı
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г.	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.	Вит. С, мг.	Са, мг.	Мg, мг.	Fe, MF.
Завтрак										
182/2017	Каша рисовая молочная жилкая	250	15,80	11,80	39,50	315,29	1,62	158,62	45,44	0,73
15/2017	Сыр (порциями)	10	2,05	2,30	0,23	29,67	90,0	70,00	3,30	80,0
18/2016	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	00,00	06'9	06,6	0,57
403/2016	Фрукт свежий (по сезону)	100	0,40	0,40	08'6	47,00	10,00	16,00	9,00	2,20
378/2017	Чай с молоком	200	1,40	1,25	14,79	75,34	2,63	117,76	2,23	0,33
	Итого завтрак:	290	21,93	15,99	79,08	537,80	14,31	369,28	28'69	3,91
Обед										
8,9/2011	Икра свекольная	100	1,95	8,43	11,57	13,42	14,60	37,58	25,17	1,50
132/2016	Суп картофельный с горохом	250	5,87	5,55	19,27	150,85	11,50	61,25	38,26	2,50
TTK	Шницель рубленый куриный с соусом	100	18,59	11,38	15,17	174,90	1,21	1,25	2,04	0,08
354/2016	Картофельное пюре	180	3,90	5,21	26,46	168,83	31,14	55,72	39,61	1,48
18/2016	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,00	0,00	9,20	13,20	0,76
19/2016	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,20	00,00	06'6	17,10	1,35
451/2016	Компот из яблок	180	0,11	0,11	20,61	91,52	2,70	4,86	2,43	0,65
	Итого обед:	880	35,44	31,36	122,78	745,71	61,15	179,76	137,81	8,32
	Boero:	1470	57,37	47,35	201,86	1283,51	75,46	549,04	207,68	12,23
								2		

День 3										
				Пищев	Пищевая ценность					ş
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г.	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.	Вит. С, мг.	Са, мг.	Мg, мг.	Fe, MF.
Завтрак										
70/71/2015	Овощи натуральные по сезону	09	99,0	0,12	2,28	13,20	10,50	8,40	12,00	0,54
238/2016	Омлет паровой с мясом	150	18,85	21,44	6,93	280,59	0,64	110,12	28,59	3,02
18/2016	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	0,00	11,50	16,50	0,95
19/2016	Хпебржаной	40	2,64	0,48	13,36	09,69	00,00	13,20	22,80	1,80
484/2016	Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,20	92,00	4,00	14,00	8,00	2,80
	Итого завтрак:	500	26,95	22,64	67,37	572,89	15,14	157,22	87,89	9,11
Обел	6									
70/71/2015	Овощи натуральные по сезону	100	1,10	0,20	3,80	22,00	17,50	14,00	20,00	0,85
113/2017	Суп лапша Домашняя	250	2,56	5,54	11,63	275,05	5,00	28,55	10,68	0,65
331/2016	Плов из птицы	. 250	24,42	8,18	45,06	351,80	5,00	26,64	110,75	2,14
420/2016	Чай с сахаром	180	00,00	00,00	6,29	25,14	0,05	2,42	1,98	0,39
18/2016	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,00	0000	9,20	13,20	92,0
19/2016	Хлеб ржаной	. 30	1,98	0,36	10,02	52,20	00,00	06'6	17,10	1,35
403/2016	Филит свежий (по сезону)	100	0,40	0,40	08'6	47,00	10,00	16,00	00'6	2,20
0107/504	Wroto ofen:	950	33,50	15,00	106,28	867,19	37,55	106,71	182,70	8,34
	- Wash 0 10 131									,,
	Beero:	1450	60,45	37,64	173,65	1440,08	52,69	263,93	270,59	17,44
День 4										
				Пище	Пищевая ценность		,	(
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г.	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.	Вит. С, мг.	Ca, MF.	Mg, MI.	, C. MII.
Завтрак										
70/71/2015	Овощи натуральные по сезону	09	99'0	0,12	2,28	13,20	10,50	8,40	12,00	0,51
234/2017	Котлета (биточки) рыбные	06	10,63	12,64	19,02	209,45	0,54	60,77	33,95	1,20
354/2016	Картофельное пюре	180	3,90	5,21	26,46	168,83	31,14	55,72	39,61	1,48
18/2016	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	00,00	11,50	16,50	0,95
54-13хн	Напиток из шиповника	180	0,46	0,19	9,22	49,11	135,00	8,18	2,30	0,41
	Итого завтрак:	999	19,45	18,56	81,58	558,09	177,18	144,57	104,36	4,55
Обел										
7,46/2010	Икра из кабачков (консервы)	100	1,60	6,30	7,40	08'06	17,00	21,00	5,20	0,10
101/2011	Борш с капустой, картофелем и мясом	250	6,40	3,99	15,14	122,93	17,05	53,58	33,29	1,80
891/2022	Вапеники с картофелем и сметаной	230	5,18	5,18	32,94	298,54	11,39	217,13	19,78	1,12
9102/81	Хлеб ппеничный	40	3,04	0,32	89,61	94,00	00,00	9,20	13,20	0,76
107/01	Х депежи деп	30	1.98	0,36	10,02	52,20	00,00	06'6	17,10	1,35
246/2017	Voucea in a consolution	180	1 04	0.27	42.53	176,74	0,72	5,26	30,03	98'0
1107/645	Marco ofen.	830	19.24	16,42	127,71	835,21	46,16	316,07	118,60	5,99
	итого оосд.	1300	38 60	34 98	209 29	1393.29	223.34	460,63	222,96	10,53
	Bcero:	0,000	10,00	27,420						

				Пищев	Пищевая ценность				Mana	T. ser
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г.	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.	Вит. С, мг.	Ca, MF.	Mg, Mr.	re, MI.
Завтрак										
193/2016	Каша жидкая молочная геркулесовая	250	11,50	12,58	39,29	324,95	4,20	173,79	67,33	1,56
13/2016	Масло сливочное	10	0,05	8,25	80,0	74,80	0,00	2,40	0,05	0,02
18/2016	Хлеб пшеничный	90	3,80	0,40	24,60	117,50	00,00	11,50	16,50	0,95
19/2016	Хлеб ржаной	20	3,30	09'0	16,70	87,00	00,00	16,50	28,50	2,25
415/2016	Какао с молоком	180	3,22	2,32	13,24	90,05	1,05	111,08	26,64	06'0
	Итого завтрак:	540	21,87	24,15	93,91	694,30	5,25.	315,27	139,02	5,68
Обел	0									
67/2017	Винегрет овощной	100	1,40	10,00	0,72	125,10	9,62	31,20	19,52	0,82
137/2016	Суп крестьянский	250	2,74	6,48	13,66	126,38	23,65	41,04	30,19	96'0
406/2022	Паста сливочная	. 250	20,48	23,78	37,72	446,66	20,56	169,63	61,31	1,78
18/2016	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,00	00,00	9,20	13,20	0,76
19/2016	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,20	00,00	06'6	17,10	1,35
420/2016	Чай с сахаром	180	00,00	0000	6;58	25,14	0,05	2,42	1,98	0,39
403/2016	Фрукт свежий (по сезону)	100	0,40	0,40	08'6	47,00	10,00	16,00	00,6	2,20
	Илако обан	950	30,04	41.34	68,76	916,48	63,87	279,39	152,29	8,26
	TILOTO GOCAL	1490	51.91	65.48	191.79	1610,78	69,12	594,66	291,31	13,94
День 6										
				Пище	Пищевая ценность			(;	E
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г.	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.	Вит. С, мг.	Ca, Mr.	Mg, Mr.	re, MI.
Завтрак										
22/2016	Горошек консервированный	40	1,24	80,0	2,60	16,00	3,12	8,00	5,71	0,27
210/2016	Омлет натуральный	200	13,61	15,87	2,56	215,84	0,57	115,35	19,45	2,80
13/2016	Масло сливочное	10	50,0	8,25	80,0	74,80	00,00	2,40	0,05	0,02
18/2016	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	00,00	11,50	16,50	0,95
19/2016	Хлеб ржаной	90	3,30	09'0	16,70	87,00	00,00	16,50	28,50	2,25
349/2017	Компот из сухофруктов	200	1,16	0,30	47,26	196,38	0,80	5,84	33,37	96'0
	Итого завтрак:	550	23,16	25,50	93,80	707,52	4,49	159,59	103,58	7,25
Обед										
70/71/2015	Овощи натуральные по сезону	100	1,10	0,20	3,80	22,00	17,50	14,00	20,00	0,85
157/20216	Щи из свежей капусты	250	1,91	4,18	8,34	79,50	29,55	53,54	20,96	0,74
234/2017	Котлета (биточки) рыбные	100	11,81	14,04	14,52	232,72	09,0	67,52	37,72	1,33
303/2017	Каша вязкая рисовая	180	4,54	9,34	47,15	290,40	00,00	4,96	21,60	0,44
18/2016	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,00	00,00	9,20	13,20	0,76
19/2016	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,20	00,00	06,6	17,10	1,35
420/2016	Чай с сахаром	180	0,00	00,00	6,29	25,14	0,05	2,42	1,98	0,39
	Итого обед:	088	24,38	28,44	109,80	795,96	47,70	161,54	132,56	5,86

День 7										
				Пищев	Пищевая ценность					
№, peuenTypa	Наименование блюда	Масса порций, г.	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.	Вит. С, мг.	Са, мг.	Мв, мг.	Fe, мг.
Завтрак										
7.46/2010	Икра из кабачков (консервы)	09	96'0	3,78	4,44	54,48	10,20	12,60	3,12	90,0
226/2016	Макароны запеченные с сыром	180	12,18	14,33	30,70	300,96	80,0	258,00	18,82	1,24
18/2016	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	0,00	11,50	16,50	0,76
19/2016	Хлеб ржаной	50	3,30	09'0	16,70	87,00	00,00	16,50	28,50	1,35
	Кондитерское изделие (печенье)	20	1,50	1,96	14,88	82,80	0,00	5,80	4,00	0,42
420/2016	Чай с сахаром	200	00,00	00,00	66'9	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
	Итого завтрак:	999	21,74	21,07	98,31	670,67	10,33	307,09	73,14	4,26
Обел										
70/2015	Овощи натуральные по сезону	100	0,80	0,10	1,70	13,00	5,00	23,00	14,00	09,0
131/2010	Свекольник	250	2,34	5,25	17,23	121,34	16,99	44,05	30,49	1,51
327/2022	Капуста тушеная с мясом	. 250	7,31	10,53	17,30	320,38	69,16	108,20	44,25	1,83
18/2016	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,00	00,00	9,20	13,20	0,76
19/2016	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	13,36	09,69	00,00	13,20	22,80	1,80
349/2017	Компот из сухофруктов	180	1,04	0,27	42,53	176,74	0,72	5,26	30,03	98,0
	Итого обел:	098	17,17	16,95	111,80	795,05	114,40	202,91	154,77	7,36
	Beero:	1420	38,91	38,01	210,10	1465,72	124,73	510,00	227,90	11,61
День 8	0									
				Пище	Пищевая ценность			(
Ns, peuenrypa	Наименование блюда	Масса порций, г.	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.	Вит. С, мг.	Са, мг.	Мg, мг.	re, Mr.
Завтрак										
193/2016	Каша жидкая молочная геркулесовая	250	11,50	12,58	39,29	324,95	4,20	173,79	67,33	1,56
15/2017	Сыр (порциями)	10	2,05	2,30	0,23	29,67	90,0	70,00	3,30	80,0
18/2016	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,00	00,00	9,20	13,20	0,76
403/2016	Филт свежий (по сезону)	100	0,40	0,40	08'6	47,00	10,00	16,00	9,00	2,20
378/2017	Usic monorow	200	1,40	1,25	14,79	75,34	2,63	117,76	2,23	0,33
210/2016	Man o motorom	009	18.39	16,85	83,79	570,96	16,89	386,75	92,06	4,93
Обел	HIOTO Sabi pare									
70/71/2015	Овощи натуральные по сезону	100	0,70	0,10	1,90	11,00	10,00	23,00	14,00	06'0
132/2016	Суп картофельный с горохом	250	5,87	5,55	19,27	150,85	11,50	61,25	38,26	2,50
289/2017	Рагу из птицы	250	17,94	16,74	25,33	310,00	16,18	52,56	55,28	2,74
18/2016	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,00	0,00	9,20	13,20	92,0
19/2016	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	13,36	09,69	00,00	13,20	22,80	1,80
451/2016	Компот из яблок	180	0,11	0,11	20,61	91,52	2,70	4,86	2,43	0,65
403/2016	Фрукт свежий (по сезону)	100	0,40	0,40	08'6	47,00	10,00	16,00	00'6	2,20
	Итого обел:	096	31	24	110	774	50	180	155	12
	Reero.	1560	49,09	40,54	193,73	1344,93	67,27	566,82	250,02	16,48
	Decio.									

День 9										
				Пищев	Пищевая ценность					
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г.	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.	Вит. С, мг.	Са, мг.	Мg, мг.	Fe, Mr.
Завтрак										
198/2016	Молочная каша пшенная	250	12,79	9,61	42,96	293,60	2,20	190,80	60,44	1,54
13/2016	Масло сливочное	10	0,05	8,25	0,08	74,80	00,00	2,40	0,05	0,02
18/2016	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	6,90	06'6	0,57
418/2016	Кофейный напиток	180	4,36	3,33	14,04	105,32	1,17	130,45	30,17	0,45
403/2016	Фрукт свежий (по сезону)	100	0,40	0,40	08'6	47,00	10,00	16,00	00,6	2,20
	Итого завтрак:	570	19,88	21,83	81,64	591,22	13,37	346,55	109,56	4,78
Обед										
TTK	Салат из свеклы с растит маслом	100	1,43	5,08	17,10	83,55	27,05	29,03	17,17	12,00
122/2016	Рассольник Ленинградский	250	2,48	4,39	17,18	118,93	16,78	25,39	26,56	1,00
TTK	Голубцы ленивые с соусом	100	8,51	9,31	9,01	210,36	29,58	18,45	23,74	1,24
354/2016	Картофельное пюре	. 180	3,90	5,21	26,46	168,83	31,14	55,72	39,61	1,48
18/2016	Хлеб ппеничний	40	3,04	0,32	19,68	94,00	00,00	9,20	13,20	0,76
19/2016	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	13,36	09,69	00,00	13,20	22,80	1,80
859/2022	Сок фичктовый	200	0,10	0,20	20,20	92,00	4,00	14,00	8,00	2,80
770700	The state of the s	010	33.10	34.00	122 00	91.48	108 55	164 99	151.08	21.08
	Итого обед:	910	01,22	24,33	177,30	07/150	Colon	Char	oof to	
	BCEFO:	1480	41,98	46,82	204,62	1428,48	121,92	511,54	260,63	72,83
День 10	0									
				Пище	пищевая ценность		D	Co Mr	Me Mr	Fe. Mr.
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г.	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.	But. C, Mr.	Са, мг.	. M. W. MI.	
Завтрак										
70/71/2015	Овощи натуральные по сезону	09	99'0	0,12	2,28	13,20	10,50	8,40	12,00	0,54
54-28M	Жаркое по -домашнему	200	19,23	18,20	17,60	225,70	10,30	25,00	101,00	2,29
18/2016	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,00	0000	9,20	13,20	0,76
19/2016	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,20	00,00	06'6	17,10	1,35
484/2016	Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,20	92,00	4,00	14,00	8,00	2,80
	Итого завтрак:	530	25,91	19,20	82,69	477,10	24,80	05,59	151,30	7,74
Обед										
62/2017	Салат из моркови с сахаром	100	1,17	6,83	0,20	47,47	4,50	24,42	34,20	0,65
101/2011	Борщ с капустой, картофелем и мясом	250	6,40	3,99	15,14	122,93	17,05	53,58	33,29	1,80
208/2017	Лапшевник с творогом	250	21,50	20,90	48,71	469,35	0,43	165,16	32,11	1,59
18/2016	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,00	00,00	9,20	13,20	92,0
19/2016	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	13,36	09'69	00,00	13,20	22,80	1,80
349/2017	Компот из сухофруктов	180	1,04	0,27	42,53	176,74	0,72	5,26	30,03	98,0
	Итого обед:	860	35,79	32,79	139,62	80,086	22,70	270,81	165,63	7,46
	Bcero:	1390	61,70	51,99	209,40	1457,18	47,50	337,31	316,93	15,20
	ВСЕГО за 10 дней:	14530	500,61	471,09	2018,85	14576,42	905,71	4655,75	2626,20	153,33
	СРЕЛНЕЕ ЗА 1ЛЕНЬ:	1453	50.06	47.11	201,88	1457,64	90,57	465,57	262,62	15,33
	The state of the s									

ИТОГО ПО ОСНОВНОМУ МЕНЮ

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ И КАЛОРИЙНОСТИ

		Пишевые вещества	а	Энергетическая
завтрак, Обед	белки, г	жиры,г	углево-ды, г	ценность, ккал
Норма по СанПиН	45,00	46,00	191,50	1360,0
Фактическое значение	50,06	47,11	201,88	1457,64

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ В ГРАММАХ

Возраст детей 12л и старше	Завтрак, обед
Нормативное значение	1350,00
Фактическое значение	1453