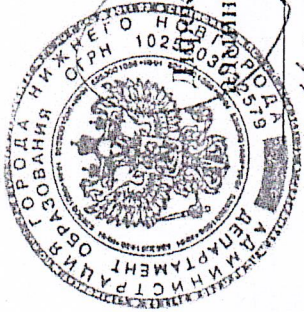


Утверждаю
Заведующий МБДОУ «Детский сад
№ 345»
С.А. Базалева
«13» декабря 2023г.



Согласовано
Директор Департамента образования
и молодежной политики
Администрации Нижегородской области
В.П. Радченко
«14» декабря 2023г.

Примерное 10-ти дневное меню
для организации питания детей
3-7 лет

в дошкольных образовательных учреждениях
города Нижнего Новгорода
с 12-ти часовым пребыванием

Первый день

Пищевые вещества

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2014 года	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества				Энергетическая ценность	Витамин С
			белки	жиры	углеводы			
	Завтрак							
185	Каша молочная овсяная («Геркулес») жидкая с маслом	200/5	3,8	5,5	18,0	137	0,0	
213	Яйцо вареное	1 шт	6,4	5,8	0,4	79	0,0	
394	Чай с молоком	180	2,7	2,3	12,3	81	1,2	
	Чай с молоком	25	1,8	0,4	12,6	62	0,0	
	Батон	460	14,6	14,0	43,3	359	1,2	
	Итого							
	2-й завтрак							
401	Кисломолочный напиток «Снежок»	100	2,6	2,5	11,0	77	0,9	
	Итого	100	2,6	2,5	11,0	77	0,9	
	Обед							
36	Салат из свежлы с огурцами солёными	60	0,8	3,1	5,1	52	7,2	
67	Щи из свежей капусты с картофелем на мясном бульоне	200	1,3	3,9	6,8	68	14,7	
276	Жаркое по-домашнему (говядина 1 сорт)	200	22,4	4,1	22,0	214	8,9	
376	Компот из сухофруктов	180	0,4	0,0	19,0	78	0,4	
	Хлеб ржаной	45	3,2	0,5	20,3	97	0,0	
	Батон	25	1,8	0,4	12,6	62	0,0	
	Итого	710	29,9	12,0	85,8	571	31,2	
	Уплотнённый полдник							
449	Оладьи со стущённым молоком	120/30	11,0	10,3	60,6	379	0,3	
	Молоко витаминизированное	200	5,6	6,4	9,4	118	10,0	
368	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	44	10,0	
	Итого	450	17,0	17,1	79,8	541	20,3	
	ВСЕГО	1720	64,1	45,6	219,9	1548	53,6	

Второй день

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2014 года	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества				Витамин С
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	
	Завтрак						
3	Бутерброд с сыром	15/5/25	5,5	8,5	14,3	155	0,1
185	Каша молочная рисовая жидкая с маслом	200/5	2,2	3,9	21,5	130	0,0
368	Фрукты свежие (бананы)	100	1,5	0,5	21,0	95	10,0
397	Какао с молоком	180	3,7	3,2	13,8	99	1,4
	Итого	530	12,8	16,1	70,6	479	11,5
	2-й завтрак						
	Биолакт	100	2,8	3,2	8,6	74	0,0
	Итого	100	2,8	3,2	8,6	74	0,0
	Обед						
45	Винегрет овощной	60	0,8	3,7	5,1	57	6,2
82	Суп картофельный с вермишелью с мясными фрикадельками (фарш домашний)	20/200	5,8	8,3	13,1	168	6,7
276/2015	Рулет мясной с яйцом (фарш домашний)	80	11,6	8,6	6,6	153	0,2
199/2015	Пюре гороховое	150	15,7	6,0	26,0	237	0,0
ТТК № 243	Кисель плодово-ягодный витаминизированный	180	0,0	0,0	25,0	101	7,0
	Хлеб ржаной	45	3,2	0,5	20,3	97	0,0
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0
	Итого	760	39,1	27,6	110,4	883	20,1
	Уплотнённый полдник						
252	Рыба запечённая в сметанном соусе (горбуша)	80	12,7	8,6	1,9	136	0,4
318	Картофель отварной	150	2,9	4,3	23,0	142	21,0
71/2015	Помидоры свежие (доп. гарнир)	60	0,7	0,1	2,3	13	15,0
399	Сок фруктовый	180	0,9	-	18,2	76	3,6
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0
	Итого	495	19,2	13,5	59,7	437	40,0
	ВСЕГО	1885	73,9	60,4	249,3	1873	71,6

Третий день

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2014 года	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества					Энергетическая ценность	Витамин С
			белки	жиры	углеводы				
	Завтрак								
1	Бутерброд с маслом	10/25	2,0	7,7	14,4	136	0,0		
215	Омлет натуральный	150	14,1	17,6	2,8	224	0,3		
306/2015	Горошек зелёный консервированный	35	1,2	0,1	2,3	14	3,5		
395	Кофейный напиток витаминизированный с молоком	180	2,9	2,4	12,4	83	1,2		
	Итого	400	20,2	27,8	31,9	457	5,0		
	2-й завтрак								
401	Ряженка с сахарным сиропом	100/10	2,9	4,0	10,7	91	0,7		
	Итого	110	2,9	4,0	10,7	91	0,7		
	Обед								
	Салат из свеклы с сыром	60	2,8	5,7	4,3	80	4,9		
31	Рассольник Ленинградский со сметаной	200/5	1,4	6,3	16,7	133	7,5		
76	Котлеты домашние (фарш домашний)	80	11,6	8,8	9,0	169	0,2		
271/2015	Рагу из овощей	150	1,8	5,6	11,1	102	8,3		
137	Компот из сухофруктов	180	0,4	0,0	19,0	78	0,4		
376	Хлеб ржаной	45	3,2	0,5	20,3	97	0,0		
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0		
	Итого	745	23,2	27,5	94,7	729	21,2		
	Уплотнённый полдник								
154	Запеканка морковная с творогом со ступённым молоком	150/25	17,0	14,6	37,9	352	2,3		
466	Сдоба обыкновенная	50	3,9	2,4	26,2	141	0,0		
368	Фрукты свежие (груши)	100	0,4	0,3	10,3	46	5,0		
393	Чай с лимоном	180/7	0,1	0,0	11,2	45	2,8		
	Итого	512	21,4	17,3	85,6	584	10,1		
	ВСЕГО	1767	67,6	76,6	222,9	1861	37,0		

Четвертый день

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2014 года	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества				Энергетическая ценность	Витамин С
			белки	жиры	углеводы			
	Завтрак							
2	Бутерброд с джемом	20/5/25	2,1	4,1	28,6	160	0,5	
ГТК 147	Каша молочная «Дружба» жидкая с маслом	200/5	6,2	7,5	31,7	210	1,8	
394	Чай с молоком	180	2,7	2,3	12,3	81	1,2	
	Итого	435	11,0	13,9	72,6	451	3,4	
	2-й завтрак							
401	Йогурт питьевой	100	3,0	2,5	11,0	79	1,1	
	Итого	100	3,0	2,5	11,0	79	1,1	
	Обед							
25	Салат из картофеля с зелёным горошком	60	1,2	3,1	5,9	56	9,4	
57	Борщ со свежей капустой и картофелем на мясном бульоне, со сметаной	200/5	2,4	4,7	10,4	90	8,2	
292	Макаронник с мясом (говядина 1 сорт)	200	22,4	14,7	41,7	388	0,5	
ГТК 206	Компот из ягод замороженных	180	0,2	0,1	9,8	41	4,1	
	Хлеб ржаной	45	3,2	0,5	20,3	97	0,0	
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0	
	Итого	715	31,4	23,6	102,4	742	22,1	
	Уплотнённый полдник							
255	Биточки рыбные запечённые (треска)	80	11,0	4,1	7,5	111	0,3	
321	Пюре картофельное	150	3,1	4,8	20,4	137	18,2	
ГТК 275	Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	60	0,4	3,0	6,0	52	25,8	
399	Сок фруктовый	180	0,9	0,0	18,2	76	3,6	
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0	
	Итого	495	17,4	12,4	66,4	446	47,9	
	ВСЕГО	1745	62,7	52,4	252,4	1718	74,6	

Пятый день

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2014 года	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества				Энергетическая ценность	Витамин С
			белки	жиры	углеводы			
	Завтрак							
3	Бутерброд с сыром	15/5/25	5,5	8,5	14,3	155	0,1	
237	Запеканка из творога со ступённым молоком	150/25	28,1	20,1	37,6	445	0,6	
397	Какао с молоком	180	3,7	3,2	13,8	99	1,4	
	Итого	400	37,3	31,8	65,7	699	2,2	
	2-й завтрак							
	Биолакт	100	2,8	3,2	8,6	74	0,0	
	Итого	100	2,8	3,2	8,6	74	0,0	
	Обед							
84	Суп картофельный с рыбными фрикадельками (треска)	25/200	6,0	2,5	11,4	106	9,0	
305	Котлета рубленая из цыплят (цыплята)	80	12,9	11,9	13,5	212	0,7	
330	Пюре из овощей	150	3,6	4,4	16,6	120	27,0	
71/2015	Огурцы свежие (доп. гарнир)	60	0,4	0,0	1,1	7	4,2	
376	Компот из сухофруктов	180	0,4	0,0	19,0	78	0,4	
	Хлеб ржаной	45	3,2	0,5	20,3	97	0,0	
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0	
	Итого	765	28,5	19,8	96,2	690	41,3	
	Уплотнённый полдник							
298	Голубцы ленивые (фарш домашний)	190	13,0	18,4	13,5	274	44,5	
	Вафли	30	2,0	9,4	17,3	158	0,0	
368	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	44	10,0	
393	Чай с лимоном	180/7	0,1	0,0	11,2	45	2,8	
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0	
	Итого	532	17,5	28,7	66,1	591	57,3	
	ВСЕГО	1797	86,1	83,5	236,6	2054	100,8	

Шестой день

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2014 года	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества				Энергетическая ценность	Витамин С
			белки	жиры	углеводы			
	Завтрак							
1	Бутерброд с маслом	10/25	2,0	7,7	14,4	136	0,0	
185	Каша молочная манная жидкая с маслом	200/5	3,2	3,9	20,4	130	0,0	
395	Кофейный напиток витаминизированный с молоком	180	2,9	2,4	12,4	83	1,2	
	Итого	420	8,1	14,0	47,2	349	1,2	
	2-й завтрак							
401	Кисломолочный напиток «Снежок»	100	2,6	2,5	11,0	77	0,9	
	Итого	100	2,6	2,5	11,0	77	0,9	
	Обед							
35	Салат из свеклы с яблоками	60	0,7	3,1	6,9	58	5,6	
81	Суп картофельный с горохом на мясном бульоне	200	4,4	4,2	13,1	108	4,7	
277	Гуляш из отварного мяса (говядина I сорт)	80	10,7	6,9	2,4	114	0,5	
317	Рожки отварные	150	5,5	4,5	26,4	168	0,0	
399	Сок фруктовый	180	0,9	0,0	18,2	76	3,6	
	Хлеб ржаной	45	3,2	0,5	20,3	97	0,0	
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0	
	Итого	740	27,4	19,7	101,5	691	14,3	
	Уплотнённый полдник							
189	Запеканка рисовая с творогом с джемом	150/30	9,0	7,4	69,4	378	0,8	
ТГК 22	Плошка Московская	50	3,8	4,0	22,7	161	0,0	
368	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	44	10,0	
394	Чай с молоком	180	2,7	2,3	12,3	81	1,2	
	Итого	510	15,9	14,1	114,2	664	12,0	
	ВСЕГО	1770	53,9	50,4	273,9	1781	28,4	

Седьмой день

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2014 года	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества				Энергетическая ценность	Витамин С
			белки	жиры	углеводы			
	Завтрак							
2	Бутерброд с джемом	20/5/25	2,1	4,1	28,6	160	0,5	
ГТК 147	Каша молочная «Дружба» жидкая с маслом	200/5	6,2	7,5	21,7	210	1,8	
397	Какао с молоком	180	3,7	3,2	13,8	99	1,4	
	Итого	435	12,0	14,8	64,1	469	3,7	
	2-й завтрак							
	Биолакт	100	2,8	3,2	8,6	74	0,0	
	Итого	100	2,8	3,2	8,6	74	0,0	
	Обед							
57	Борщ со свежей капустой и картофелем, со сметаной	200/5	2,4	4,7	10,4	90	8,2	
291	Запеканка картофельная с печеню	160	10,2	6,3	27,3	206	5,4	
71/2015	Огурцы свежие (доп. гарнир)	60	0,4	0,0	1,1	7	4,2	
376	Компот из сухофруктов	180	0,4	0,0	19,0	78	0,4	
	Хлеб ржаной	45	3,2	0,5	20,3	97	0,0	
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0	
	Итого	675	18,6	12,0	92,4	548	18,2	
	Уплотнённый полдник							
ГТК 534	Капуста тушёная с мясом	200	16,8	8,2	9,3	178	30,6	
454	Пирожок печёный слоёный с яблоками	60	3,4	1,5	28,5	140	0,2	
393	Чай с лимоном	180/7	0,1	0,0	11,2	45	2,8	
368	Фрукты свежие (бананы)	100	1,5	0,5	21,0	95	10,0	
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0	
	Итого	572	23,8	10,7	84,3	528	43,6	
	ВСЕГО	1782	57,2	40,7	249,4	1619	65,5	

Восьмой день

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2014 года	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества				Энергетическая ценность	Витамин С
			белки	жиры	углеводы			
	Завтрак							
ГТК 536	Вермишель молочная	200	2,4	0,3	19,5	90	0,0	
213	Яйцо вареное	1 шт	6,4	5,8	0,4	79	0,0	
394	Чай с молоком	180	2,7	2,3	12,3	81	1,2	
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0	
	Итого	455	13,4	8,9	46,5	320	1,2	
	2-й завтрак							
401	Йогурт питьевой	100	3,0	2,5	11,0	79	1,1	
	Итого	100	3,0	2,5	11,0	79	1,1	
	Обед							
34	Салат из свёклы с зеленым горошком	60	1,0	2,5	4,9	46	5,9	
109	Бульон куриный с гречками	200/25	5,7	0,6	32,3	159	3,2	
302	Цыпленок, тушеный в соусе с овощами	200	9,9	6,4	18,2	170	8,0	
ГТК № 243	Кисель плодово-ягодный витаминизированный	180	0,0	0,0	25,0	101	7,0	
	Хлеб ржаной	45	3,2	0,5	20,3	97	0,0	
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0	
	Итого	735	21,8	10,5	115,0	643	24,1	
	Уплотнённый полдник							
258	Шницель рыбный натуральный (треска)	80	12,1	3,9	8,2	116	2,6	
321	Пюре картофельное	150	3,1	4,8	20,4	137	18,2	
ГТК 275	Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	60	0,4	3,0	6,0	52	25,8	
	Печенье	20	1,6	3,0	12,6	84	-	
399	Сок фруктовый	180	0,9	0,0	18,2	76	3,6	
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0	
	Итого	515	20,0	15,2	79,7	535	50,2	
	ВСЕГО	1805	58,3	37,2	252,2	1577	76,6	

Девятый день

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2014 года	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества					Витамин С
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность		
	Завтрак							
3	Бутерброд с сыром	15/5/25	5,5	8,5	14,3	155	0,1	
231	Сырники из творога со стуженым молоком	150/25	29,8	21,1	28,0	423	0,6	
395	Кофейный напиток витаминизированный с молоком	180	2,9	2,4	12,4	83	1,2	
	Итого	400	38,2	32,0	54,7	661	1,9	
	2-й завтрак							
401	Кефир с сахарным сиропом	100/10	2,8	2,5	17,6	104	0,9	
	Итого	110	2,8	2,5	17,6	104	0,9	
	Обед							
22	Салат из картофеля с соевым огурцом	60	0,8	3,1	5,1	52	7,2	
67	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,3	3,9	6,8	68	14,7	
ГТК 274	Ёжики "Аппетитные" (фарш домашний)	100/50	11,6	11,4	12,9	205	3,5	
376	Компот из сухофруктов	180	0,4	0,0	19,0	78	0,4	
	Хлеб ржаной	45	3,2	0,5	20,3	97	0,0	
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0	
	Итого	660	19,3	19,5	78,4	570	25,7	
	Уплотнённый полдник							
305	Котлета рубленая из цыплят (цыплята)	80	12,9	11,9	13,5	212	0,7	
137	Рагу из овощей	150	1,8	5,6	11,1	102	8,3	
368	Фрукты свежие (груши)	100	0,4	0,3	10,3	46	5,0	
393	Чай с лимоном	180/7	0,1	0,0	11,2	45	2,8	
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0	
	Итого	542	17,2	18,3	60,4	475	16,8	
	ВСЕГО	1712	77,5	72,3	211,1	1810	45,3	

Десятый день

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2014 года	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества				Витамин С
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	
	Завтрак						
1	Бутерброд с маслом	10/25	2,0	7,7	14,4	136	0,0
185	Каша молочная пшеничная жидкая с маслом	200/5	4,6	4,9	25,3	164	0,0
394	Чай с молоком	180	2,7	2,3	12,3	81	1,2
	Итого	420	9,3	14,9	52,0	381	1,2
	2-й завтрак						
	Биолакт	100	2,8	3,2	8,6	74	0,0
	Итого	100	2,8	3,2	8,6	74	0,0
	Обед						
45	Винегрет овощной	60	0,8	3,7	5,1	57	6,2
85	Суп картофельный с клецками	200/25	2,5	3,4	13,8	96	4,7
286	Тефтели мясные (фарш домашний)	80/40	9,7	12,9	14,8	200	1,9
313	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,1	38,6	244	0,0
399	Сок фруктовый	180	0,9	0,0	18,2	76	3,6
	Хлеб ржаной	45	3,2	0,5	20,3	97	0,0
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0
	Итого	805	27,7	27,1	125,1	840	16,4
	Уплотнённый полдник						
249	Рыба запечённая в омлете (горбуша)	80	15,2	5,0	2,1	114	0,6
321	Пюре картофельное	150	3,1	4,8	20,4	137	18,2
71/2015	Огурцы свежие (доп. гарнир)	60	0,4	0,0	1,1	7	4,2
368	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	44	10,0
11К № 243	Кисель плодово-ягодный витаминизированный	180	0,0	0,0	25,0	101	7,0
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0
	Итого	595	21,1	10,7	72,8	473	40,0
	ВСЕГО	1920	60,9	56,0	258,5	1768	57,6
	Общее	17903	662,1	574,9	2426,3	17609	610,9
	среднее в день	1790	66,2	57,5	242,6	1761	61,1

С ноября по октябрь. С ноября по март замена на консервированные овощи.

Исполнитель: **Производственно-технологического отдела МБУ «Дирекция по организации питания» Решетникова Н.В.**

Ведомость контроля за рационом питания по цикличному меню 2024 г

Рацион: Городские дет.сады 3-7л

Приемы пищи: Завтрак, 2-й завтрак, Обед, Уплотненный полдник

Возраст: 3-7 лет

Продукт	Количество продуктов по дням в граммах, нетто										Норма продуктов (90% от суточной нормы) для детей в возрасте от 3 до 7 лет, в граммах нетто	Фактическое выполнение, гр	% выполнения
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
	Говядина	97	65	57	90	60	65	81		50			
Дрожжи сухие	0,5		0,3			0,3	0,2					0,1	100
Какао		2			2		2					0,5	120
Картофель	155	225	108	168	172	40	169	212	96	183	126	153	121
Кондитерские изделия					30			20			18	5	28
Кофейный напиток			3			3			3		1,1	0,9	82
Крупы (злаки), бобовые	31	102	12	25	17	92	25		13,9	109	39	43	109
Макаронные изделия		8		55		51		22			11	14	124
Масло растительное	14	10	17	10	2	7	13	8	23	6	10	11	110
Масло сливочное	11	23	28	28	28	25,9	17	5	8	36	19	21	110
Молоко, в.т.ч. кисломолочная	643	328	290	364	307	391	356	387	278	352	405	369/405*	91/100*
Мука пшеничная	68	2,6	40		2,3	33,7	26	2,6	26,5	18,7	26	22	85
Напитки витаминизированные		180						180		180	45	54	120
Овощи, зелень	131	120	273	180	287	80	345	183	210	134	198	194	98
Птица					59/91*			80	59/91*		22	26	118
Рыба - филе		59		60	24			68		65	33	28/33*	85/100*
Сахар	22,4	20	40,2	25	35	38	45,2	23	42,5	21	27	31	115
Сметана		9	21	5	13,5	4	5	9	22	10	10	9,9	100
Соки фруктовые (овощные)		180		180		180		180		180	90	90	100
Соль	4	4	3	4	3	6	3	5	3	6	4,5	4	91
Субпродукты							41				23	4	18
Сыр твердый		19	9			15			15		5,4	6	107
Сметаног			56		138	45			150		36	39	108
Фрукты (плоды) свежие	100	100	107	27	107	116	133		107	100	90	90	100
Фрукты (плоды) сухие	18		18		18		18		18		10	9	90
Слеб пшеничный	50	83	67,7	89	90	50	50	89	90	86	72	74	103
Слеб ржаной	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	100
Слеб	0,6		0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,5	0,5	100
Слеб	53	29	123	11	12	7	1	53	13	27	36	33/36*	91/100*

100гр заменяется на 87гр мяса. Невыполнение по рыбе 5гр заменяем на 4гр мяса

100гр заменяется на 14гр мяса. Невыполнение по молоку 36гр заменяем на 5 гр мяса

41 гр заменяется на 26гр мяса. Невыполнение по яйцу 3гр заменяем на 2гр мяса

Издание меню разработано на основании нормативных документов:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2014 года издания.

- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2015 года издания

- Техничко-технологические карты

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

При приготовлении блюд используется йодированная соль, которая добавляется в конце варки.

По разработанному меню получены следующие данные:

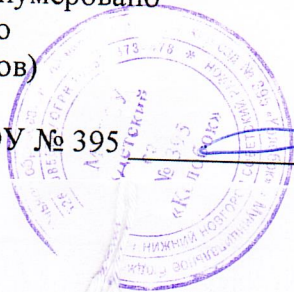
Названия пищевых веществ	Потребность для детей от 3-х до 7 лет	Фактическое выполнение по меню
Белки (г)	49	66
Жиры (г)	54	57,5
Углеводы (г)	235	243
Энергетическая ценность (ккал)	1620	1761

Начальник производственно-технологического отдела МБУ «Дирекция по организации питания» Решетникова Н.В.

Каппоруйность питанья
3-7 лет

Дни	Белки	Жиры	Углеводы	Каппоруйность
1	64,1	45,6	219,9	1548
2	73,9	60,4	249,3	1873
3	67,6	76,6	222,9	1861
4	62,7	52,4	252,4	1718
4	86,1	83,5	236,6	2054
5	53,9	50,4	273,9	1781
6	57,2	40,7	249,4	1619
7	58,3	37,2	252,2	1577
8	77,5	72,3	211,1	1810
9	60,9	56,0	258,5	1768
10	662,1	574,9	2485,6	17609
Итого	662,1	574,9	2485,6	1761
В среднем в День	66,2	57,5	248,6	
Соотношение	1	0,9	3,9	

Прошнуровано, пронумеровано
и скреплено печатью
15 (пятнадцать листов)
Копия верна
Заведующий МБДОУ № 395



Е.В.Базанова