

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МБДОУ
г. Керчи РК «Детский сад № 32
«Дюймовочка» Котовой Т.Ю.
№ 33-од от 03.02.2025 г.

**ПРИМЕРНОЕ 10-ТИ ДНЕВНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ
ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА (от 3 до 7 лет)**



НЕДЕЛЯ: 1

ДЕНЬ: понедельник

Наименование блюда	Масса порций	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Витамин С (мг)	№ рецеп- туры
		Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г			
ЗАВТРАК							
Суп молочный с крупой	200	7,4	7,4	22,4	186	1,1	94
Чай с сахаром, лимоном	180	0,06	0,02	9,99	40	2,03	392
Бутерброд со сливочным маслом	45	3,05	4,625	20,07	137,10		1
		10,51	12,045	52,46	363,10	3,13	
2 ЗАВТРАК							
Соки овощные, фруктовые, ягодные	100	0,9	-	18,18	76	3,6	399
ОБЕД							
Салат из белокочанной капусты	50	0,7	3,03	4,51	43,7	16,2	20
Рассольник	200	2,07	5,09	14,77	113,20	5,496	75
Тефтели рыбные паровые	80	9,57	3,72	9,68	111	0,12	261
Соус № 355,356	30	0,5	1,7	2,1	26	0,4	356
Картофельное пюре	130	2,45	3,84	16,35	110	15,74	321
Компот из сушеных фруктов	180	0,4	0,12	24,9	101,8	0,4	376
Хлеб ржаной	50	4,25	0,5	21,5	105	-	
		19,94	18,00	93,81	610,7	38,356	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК							
Молоко кипяченое	180	5,48	4,88	9,07	102	2,46	400
Сырники из творога	100	18,69	12,67	11,40	234	0,25	231
Соус № 351,350,366	30	0,4	1,0	2,7	20	0,04	
Салат из моркови	40	0,499	0,038	4,645	20,92	1,92	41
Фрукты по сезону	100	1,5	0,5	21,0	95	10,00	368
		26,569	19,088	48,815	417,92	14,67	
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ		57,919	49,133	213,265	1467,72	59,756	

СУММАРНЫЙ ОБЪЕМ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Завтрак		Обед		Уплотненный полдник	
норма	факт	норма	факт	норма	факт
400-550	525	600-800	720	250-450	450

Дополнительные блюда для уплотненного полдника дошкольные группы 12 ч

Наименование блюда	Масса порций	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Витамин С (мг)	№ рецеп- туры
		Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г			
Яйцо вареное	1 шт.	5,08	4,6	0,28	63		
Хлеб	40	3,0	1,0	20	104		

Наименование блюда	Масса порций	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С (мг)	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г			
ЗАВТРАК							
Суп молочный с крупой	200	7,4	7,4	22,4	186	1,1	94
Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107	1,43	397
Бутерброд со сливочным маслом	45	3,05	4,625	20,07	137,10		1
Сыр порции	12	3,15	3,19	-	40,80	0,084	7
		17,27	18,405	58,29	470,90	2,614	
2 ЗАВТРАК							
Соки овощные, фруктовые, ягодные	100	0,9	-	18,18	76	3,6	399
ОБЕД							
Овощи по сезону	50	0,6	0,1	1,9	10,9	8,75	
Суп с клецками	250	6,05	3,6	15,66	119	11,2	85
Птица тушенная в соусе с овощами	230	11,94	8,64	20,88	209	9,24	302
Соус № 354	30	0,42	1,5	1,762	22,25	0,011	354
Компот из сушеных фруктов	180	0,4	0,12	24,9	101,80	0,4	376
Хлеб ржаной	50	4,25	0,5	21,50	105		
		23,66	14,46	86,602	567,95	29,601	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК							
Икра овощная	80	2,66	3,69	9,9	80,40	5,4	54
Омлет	80	7,52	13,46	1,51	157	0,15	215
Кофейный напиток	180	2,8	2,4	14,36	91	1,17	395
Хлеб пшеничный	40	3,0	1,0	20	104		
Фрукты по сезону	100	1,5	0,5	21,0	95	10,00	368
		17,48	21,05	66,77	527,40	16,72	
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ		59,31	53,915	229,842	1642,25	52,535	

СУММАРНЫЙ ОБЪЕМ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Завтрак		Обед		Уплотненный полдник	
норма	факт	норма	факт	норма	факт
400-550	537	600-800	790	250-450	480

Дополнительные блюда для уплотненного полдника 1 младшая 12 ч

Наименование блюда	Масса порций	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С (мг)	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
кондитерские изделия	40	3,0	6,8	27,20	184		

НЕДЕЛЯ: 1 ДЕНЬ: среда

Наименование блюда	Масса порций	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Витамин С (мг)	№ рецеп- туры
		Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г			
ЗАВТРАК							
Суп молочный с крупой	200	7,4	7,4	22,40	186	1,1	94
Чай с сахаром, лимоном	180	0,06	0,02	9,99	40	2,03	392
Бутерброд с маслом сливочным	45	3,05	4,625	20,07	137,1	-	1
Яйцо варенное	60	5,08	4,6	0,28	62,3	-	-
		15,59	16,645	52,74	425,40	3,13	
2 ЗАВТРАК							
Соки овощные фруктовые,ягодные	100	0,9	-	18,18	76	3,6	399
ОБЕД							
Салат из белокочанной капусты	50	0,7	3,03	4,51	43,7	16,2	20
Борщ картофелем	250	1,8	4,9	12,74	102,5	10,2	58
Котлета мясная	80	12,44	9,24	12,56	183	0,12	282
Макароны с масл.	130	4,73	0,713	26,96	129,87	-	204
Кисель из джема	180	0,07	-	20,05	80,5	0,06	383
Хлеб ржаной	50	4,25	0,5	21,5	105		
		23,99	18,383	98,32	644,57	26,58	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК							
Молоко кипяченое	180	5,48	4,88	9,07	102	2,46	400
Булочка веснушка	70	5,46	4,28	37,7	211,4	-	473
Фрукты	100	0,4	0,4	9,8	44	10,00	368
		11,34	9,56	56,57	357,40	12,46	
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ		51,82	44,588	225,81	1503,37	45,77	

СУММАРНЫЙ ОБЪЕМ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Завтрак		Обед		Полдник	
норма	факт	норма	факт	норма	факт
400-550	485	600-800	740	250-450	350

Дополнительные блюда для уплотненного полдника дошкольные группы 12 ч

Наименование блюда	Масса порций	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Витамин С (мг)	№ рецеп- туры
		Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г			
Каша с изюмом вязкая	200	6,12	6,65	53,13	297	0,87	176
хлеб пшеничный	40	3,0	1,0	20	104	-	

Наименование блюда	Масса порций	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С (мг)	№ рецеп-туры
		Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г			
ЗАВТРАК							
Суп молочный с крупой	200	6,9	6,4	22,9	177,7	1,1	94
Чай с сахаром, с лимоном	180	0,06	0,02	9,99	40	2,03	392
Бутерброд со слив. мас.	45	3,05	4,625	20,07	137,10		1
Сыр порции	12	3,15	3,19	-	40,80	0,084	7
		13,16	14,235	52,96	395,60	3,214	
2 ЗАВТРАК							
Соки овощные, фруктовые, ягодные	100	0,9	-	18,18	76	3,6	399
ОБЕД							
Овощи по сезону	50	0,6	0,01	1,9	10,9	8,75	
Щи со свежей капустой	200	1,74	4,88	8,48	67,60	18,46	67
Тефтели мясные	80	11,36	12,33	14,19	215	1,05	286
Соус 348,354,355	30	0,5	1,7	2,1	26	0,4	-
Каша рассыпчатая	130	6,42	4,2	28,76	178,8	0,52	168
Компот из сушеных фруктов	180	0,4	0,12	24,9	101,80	0,4	376
Хлеб ржаной	50	4,25	0,5	21,5	105		
		25,27	23,74	101,83	705,1	29,58	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК							
Молоко кипяченое	180	5,48	4,88	9,07	102	2,46	400
Запеканка из творога	100	17,54	12,05	17,15	247	0,24	237
Соус № 350, 351, 366	30	0,58	1,35	3,97	30,45	0,09	351
Фрукты по сезону	100	0,4	0,4	9,8	44	10,00	368
Салат из моркови с яблоком	40	0,344	2,088	3,148	32,76	2,78	40
		24,344	20,768	43,138	456,21	15,57	
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ		63,674	58,743	216,108	1632,91	51,964	

СУММАРНЫЙ ОБЪЕМ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Завтрак		Обед		Уплотненный полдник	
норма	факт	норма	факт	норма	факт
400-550	537	600-800	720	250-450	450

Дополнительные блюда для уплотненного полдника дошкольные группы 12

Наименование блюда	Масса порций	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С (мг)	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Яйцо варенное	1 шт.	5,08	4,6	0,28	63	-	-
хлеб пшеничный	40	3,0	1,0	20	104		

НЕДЕЛЯ: 1 ДЕНЬ: пятница

Наименование блюда	Масса порций	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С (мг)	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г			
ЗАВТРАК							
Суп молочный с крупой	200	7,4	7,4	22,40	186	1,1	94
Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107	1,43	397
Бутерброд со сливочным маслом	45	3,05	4,625	20,07	137,10		1
		14,12	15,215	58,29	430,1	2,53	
2 ЗАВТРАК							
Соки овощные, фруктовые, ягодные	100	0,9	-	18,18	76	3,6	399
ОБЕД							
Салат из свеклы с огурцами соленными	50	0,62	3,00	3,37	43,75	4,25	36
Суп картофельный с крупой	200	2,4	2,8	15,87	97,7	8,2	80
Котлета мясная	80	12,44	9,24	12,56	183	0,12	282
Картофельное пюре	130	2,45	3,84	16,35	110	15,74	321
Компот из сушеных фруктов	180	0,4	0,12	24,9	101,80	0,4	376
Хлеб ржаной	50	4,25	0,5	21,50	105		
		22,56	19,50	94,55	641,25	28,71	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК							
Тефтели рыбные	80	9,57	3,72	9,68	111	0,12	261
Рис припущенный	80	2,4	2,9	24,4	133,3	-	316
Чай с сахаром	180	0,06	0,02	9,99	40	0,03	392
Хлеб пшеничный	40	3,0	1,0	20	104		
Кондитерские изделия	40	3,0	6,8	27,2	184		
		18,03	14,44	91,27	572,30	0,15	
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ		55,61	49,155	262,29	1719,65	34,99	

СУММАРНЫЙ ОБЪЕМ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Завтрак		Обед		Уплотненный полдник	
норма	факт	норма	факт	норма	факт
400-550	525	600-800	720	250-450	420

Дополнительные блюда для уплотненного полдника дошкольные группы 12 ч

Наименование блюда	Масса порций	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С (мг)	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г			
фрукты	100	1,5	0,5	21,0	95	10,0	368

НЕДЕЛЯ: 2

ДЕНЬ: понедельник

Наименование блюда	Масса порций	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С (мг)	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г			
ЗАВТРАК							
Суп молочный с крупой	200	6,9	6,4	22,9	177,7	1,1	94
Чай с сахаром, лимоном	180	0,06	0,02	9,99	40	2,03	392
Бутерброд со сливочным маслом	45	3,05	4,625	20,07	137,1		
Яйцо вареное	30	2,54	2,3	0,14	31,5		
		12,55	13,325	53,10	249,20	3,13	
2 ЗАВТРАК							
Соки овощные, фруктовые, ягодные	100	0,9	-	18,18	76	3,6	399
ОБЕД							
Салат из белокачанной капусты	50	0,7	3,03	4,51	43,7	16,22	20
Суп с макаронными изделиями	200	1,6	4,8	10,9	93,7	10,5	82
Котлета рыбная	80	10,09	3,26	6,79	97	0,24	255
Картофельное пюре	130	2,45	3,84	16,35	110	15,74	321
Компот из сушеных фруктов	180	0,4	0,12	24,9	101,8	0,4	376
Хлеб ржаной	50	4,25	0,5	21,5	105	-	
		19,49	15,25	84,92	551,20	43,10	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК							
Молоко кипяченое	180	5,48	4,88	9,07	102	2,46	400
Вареники ленивые	100	16,74	8,22	16,368	206,4	0,41	229
Соус № 351	30	0,58	1,35	3,97	30,45	0,09	
Фрукты по сезону	100	1,5	0,5	21,0	95	10,00	368
		24,3	14,95	50,408	433,85	12,96	
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ		57,24	43,525	206,608	1310,25	62,79	

СУММАРНЫЙ ОБЪЕМ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Завтрак		Обед		Уплотненный полдник	
норма	факт	норма	факт	норма	факт
400-550	555	600-800	690	250	450

Дополнительные блюда для уплотненного полдника дошкольные группы 12 ч

Наименование блюда	Масса порций	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С (мг)	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г			
ЗАВТРАК							
сыр	12	3,15	3,19	-	40,8	0,084	
хлеб пшеничный	40	3,0	1,0	20	104		

Наименование блюда	Масса порций	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С (мг)	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г			
ЗАВТРАК							
Суп молочный с крупой (овсянка)	200	7,4	7,4	22,4	186	1,1	94
Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107	1,43	397
Бутерброд со сливочным маслом	45	3,05	4,625	20,07	137,1		1
Сыр порциями	10	2,63	2,66	-	34	0,07	7
		16,75	17,875	58,29	464,10	2,60	
2 ЗАВТРАК							
Соки овощные, фруктовые, ягодные	100	0,9		18,18	76	3,6	399
ОБЕД							
Овощи по сезону	50	0,6	0,1	1,9	11	8,75	
Борщ с капустой и картофелем	250	2,042	5,0	14,11	109,75	8,78	57
Плов с птицей	210	21,47	19,69	35,69	406	1,01	304
Компот из сушеных фруктов	180	0,4	0,12	24,9	101,8	0,4	376
Хлеб ржаной	50	4,25	0,5	21,5	105		
		28,762	25,41	98,1	733,55	18,94	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК							
Рагу из овощей	80	0,976	5,824	6,0	80	4,42	137
Омлет	80	7,52	13,46	1,51	157	0,15	215
Кофейный напиток	180	2,8	2,4	14,36	91	1,17	395
Хлеб пшеничный	40	3,0	1,0	20,0	104		
Фрукты по сезону	100	1,5	0,5	21,0	95	10,00	368
		15,796	23,184	62,87	527	15,74	
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ		62,208	66,469	237,44	1800,65	40,88	

СУММАРНЫЙ ОБЪЕМ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Завтрак		Обед		Полдник	
норма	факт	норма	факт	норма	факт
400-550	535	600-800	740	450-600	480

Дополнительные блюда для уплотненного полдника дошкольные группы 12 ч

Наименование блюда	Масса порций	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С (мг)	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г			
ЗАВТРАК							
Кондитерские изделия	40	1,6	12,12	25,2	212		

Наименование блюда	Масса порций	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Витамин С (мг)	№ рецеп- туры
		Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г			
ЗАВТРАК							
Макароны отварные с сыром	175/5/20	11,17	10,28	31,78	264	0,14	206
Чай с сахаром, с лимоном	180	0,06	0,02	9,99	40	2,03	392
Бутерброд со сливочным маслом	45	3,05	4,625	20,07	137,1		1
		14,28	14,925	61,84	441,1	2,17	
2 ЗАВТРАК							
Соки овощные, фруктовые, ягодные	100	0,9	-	18,18	76	3,6	399
ОБЕД							
Свекла тушенная в смет. соусе	50	0,809	0,645	5,2	29,85	0,57	340
Щи со свежей капустой с картофелем	200	1,74	4,88	8,48	67,6	18,46	67
Тефтели мясные 1 вариант	80	11,36	12,33	14,19	215	1,05	286
Соус 348,354,355	30	0,5	1,7	2,1	26	0,4	
Каша пшеничная	130	3,71	3,95	24,336	118,68	0,52	168
Компот из свежих плодов	180	0,11	0,1	21,5	87,9	1,5	372
Хлеб ржаной	50	4,25	0,5	21,5	105		
		22,479	24,105	97,306	650,03	22,50	
Уплотненный ПОЛДНИК							
Молоко кипяченное	180	5,48	4,88	9,07	102	2,46	400
Пирожки печеные	80	5,86	9,04	32,16	196,8	0,176	454
Фрукты	100	1,5	0,5	21,0	95	10,00	368
Салат из моркови	40	0,49	0,038	4,64	20,92	1,92	41
		13,33	14,458	66,87	414,72	14,556	
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ		50,989	53,488	244,196	1581,85	42,826	

СУММАРНЫЙ ОБЪЕМ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Завтрак		Обед		Полдник	
норма	факт	норма	факт	норма	факт
400-550	525	600-800	710	250-450	360

Дополнительные блюда для уплотненного полдника дошкольные группы 12 ч

Наименование блюда	Масса порций	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С (мг)	№ рецеп-туры
		Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г			
ЗАВТРАК							
Суп молочный с крупой	200	6,9	6,4	22,9	177,1	1,1	94
Хлеб пшеничный	40	3,0	1,0	20	104		

Наименование блюда	Масса порций	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С (мг)	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г			
ЗАВТРАК							
Суп молочный с крупой	200	6,9	6,4	22,9	177,7	1,1	94
Чай с сахаром, лимоном	180	2,67	2,34	14,31	89	1,2	394
Бутерброд со сливочным маслом	45	3,05	4,625	20,07	137,1		1
		12,62	13,365	57,28	403,8	2,3	
2 ЗАВТРАК							
Соки овощные, фруктовые, ягодные	100	0,9	-	18,18	76	3,6	399
ОБЕД							
Салат из белокачанной капусты	50	0,7	3,03	4,51	43,7	16,20	20
Рассольник	200	2,236	2,628	10,24	73,6	5,496	76
Жаркое по - домашнему	220	27,53	7,47	21,95	265	8,97	276
Компот из сухофруктов	180	0,4	0,12	24,9	101,8	0,4	376
Хлеб ржаной	50	4,25	0,5	21,5	105		
Соус № 348, 354, 355	30	0,5	1,7	2,1	26	0,4	
		35,616	15,448	85,2	615,10	31,466	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК							
Молоко кипяченое	180	5,48	4,88	9,07	102	2,46	400
Творожная запеканка	100	17,54	12,05	17,15	247	0,24	237
Фрукты по сезону	100	0,4	0,4	9,8	44	10,00	368
Соус № 351	30	0,58	1,35	3,97	30,45	0,09	
		24	18,68	39,99	423,45	12,79	
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ		73,136	47,493	200,65	1518,35	50,156	

СУММАРНЫЙ ОБЪЕМ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Завтрак		Обед		Уплотненный полдник	
норма	факт	норма	факт	норма	факт
400-550	470	600-800	790	250-450	430

Дополнительные блюда для уплотненного полдника дошкольные группы 12 ч

Наименование блюда	Масса порций	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Витамин С (мг)	№ рецеп- туры
		Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г			
ЗАВТРАК							
Яйцо вареное	1 шт	5,08	4,6	0,28	63		
Хлеб пшеничный	40	3,0	1,0	20	104		

Наименование блюда	Масса порций	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С (мг)	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г			
ЗАВТРАК							
Суп молочный с крупой (рис)	200	7,4	7,4	22,41	186	1,1	94
Кофейный напиток с молоком	180	2,8	2,4	14,36	91	1,17	395
Бутерброд со сливочным маслом	45	3,05	4,625	20,07	137,1		
Яйцо вареное	1 шт	5,08	4,6	0,28	63		
		18,33	19,025	57,12	477,1	2,27	
2 ЗАВТРАК							
Фрукты по сезону	100	0,4	0,4	9,8	44	10,00	368
ОБЕД							
Овощи по сезону	50	0,4	0,05	1,4	7,5	8,75	
Суп картофельный с крупой	200	1,6	4,8	10,9	93,7	10,5	80
Котлета мясная	80	12,44	9,24	12,56	183	0,12	282
Каша гречневая вязкая	130	3,71	3,95	24,336	118,68	-	168
Компот из сушеных фруктов	180	0,4	0,12	24,9	101,8	0,4	376
Хлеб ржаной	50	4,25	0,5	21,5	105		
		22,8	18,66	95,596	491	19,77	
ПОЛДНИК							
Тефтели рыбные тушеные	80	9,57	3,72	9,68	111	0,12	261
Овощи тушеные, запеченные припущенные	80	2,39	4,06	12,9	98	4,42	137
Сок фруктовый	100	0,9	-	18,18	76	3,6	399
Хлеб пшеничный	40	3,0	1,0	20	104		
Кондитерские изделия	40	3,0	6,8	27,2	184		
		18,86	15,58	87,96	573	8,14	
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ		60,39	53,665	250,476	1585,10	40,18	

СУММАРНЫЙ ОБЪЕМ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Завтрак		Обед		Полдник	
норма	факт	норма	факт	норма	факт
400-550	465	600-800	690	250-450	340

Дополнительные блюда для уплотненного полдника дошкольные группы 12 ч

Наименование блюда	Масса порций	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С (мг)	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г			
ЗАВТРАК							
Сыр	15	3,48	4,43	-	54	0,11	7

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 143507986500560089701835989304833372774460075122

Владелец Котова Татьяна Юрьевна

Действителен с 03.04.2025 по 03.04.2026