УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала
ООО "АРКАДА"

_____/**Л.С. Сафарян**/

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ

Перевальненская школа им. Ф.Ф. Федорченко

_____/Борисенко

«01» 09 **2026г.**

ОСНОВНОЕ МЕНЮ (упрощенное в режиме ЧС в Республике Крым)

2-х недельное для обучающихся 1-4 классов (возрастная категория: 7-11 лет) 2я смена

Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование, получающих основное общее и среднее общее образование, для школ Симферопольского района на 2026-2027 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)

*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-эпидемиологическому благополучию населения Первый заместитель исполнительного директора В.И.Тобис, ГУ НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростов НЦ здоровья детей РАМН 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. - 496с.

*СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и МР 2.4.0179-20

*Картотека блюд диетического (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-дистологов, диетсестер, специалистов общественного питания и заведующих производством. Том 1, 2, М. А. Самсонов, 1995/96 г.

*Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. / Сборник технических нормативов ФГАУ НЦЗД Минздрава России, ФГБУН ФИЦ Питания, 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. Никитюк, В.В. Чернигов и др.- М.:2022. — 698 с.

Симферопольский район 2026г.

Основное меню для детей 1-4 классов											2 смена
День 1											
№, рецептура	**Наименование блюда**	**Масса порций, г**	**Пищевая ценность**			**Энергетическая ценность, ккал**	**Вит. С, мг**	**Ca, мг**	**Mg, мг**	**Fe, мкг**
			белки, г	**жиры, г**	**углеводы, г**					
Обед										
47/2015	Салат из квашеной капусты	60	0,96	3,06	1,95	40,61	11,89	31,34	9,61	0,40
101/2017	Суп с крупой	200	1,57	2,17	9,69	68,60	6,60	17,60	18,22	0,70
234/2017	Котлета (биточки) рыбные	100	10,63	12,64	13,07	209,45	0,54	60,77	33,95	1,20
303/2017	Каша гречневая	150	4,00	4,24	24,55	152,40	0,00	10,53	99,90	3,36
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0.00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
18/2016	Хлеб пшеничный	45	3,42	0,36	22,11	105,75	0,00	10,35	14,85	0,86
19/2016	Хлеб ржаной	25	1.65	3,00	8,35	43,50	0,00	8,25	14,25	1,13
	Итого обед:	**780**	**22,23**	**25,47**	**86,70**	**648,24**	**19,08**	**141,53**	**192,98**	**8,07**
Полдник										
ПП	Блины со сгущенным молоком	160	11,80	14,16	44,99	347,20	0,16	130,49	23,34	1,31
18/2016	Хлеб пшеничный	20	1,50	0,60	10,02	51,80	0,00	4,40	6,60	0,40
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
403/2016	Фрукт свежий (по сезону)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	16,00	9,00	2,20
	Итого полдник:	**480**	**13,70**	**15,16**	**71,79**	**473,93**	**10,21**	**153,58**	**41,14**	**4,34**
	Всего:	**1260**	**35,93**	**40,63**	**158,50**	**1122,17**	**29,29**	**295,11**	**234,12**	**12,41**
День 2										
№, рецептура	**Наименование блюда**	**Масса порций, г**	**Пищевая ценность**			**Энергетическая ценность, ккал**	**Вит. С, мг**	**Ca, мг**	**Mg, мг**	**Fe, мкг**
			белки, г	**жиры, г**	**углеводы, г**					
Обед										
70/71/2015	Овощи натуральные по сезону	60	0,66	0,12	2,28	13,20	10,50	8,40	12,00	0,51
132/2016	Суп картофельный с горохом	200	4,10	8,90	22,84	158,00	3,75	24,37	22,94	1,72
289/2017	Рагу с мясной консервой	200	14,35	13,39	20,26	248,00	12,94	42,05	44,22	2,19
18/2016	Хлеб пшеничный	45	3,42	0,36	22,11	105,75	0,00	10,35	14,85	0,86
19/2016	Хлеб ржаной	25	1,65	3,00	8,35	43,50	0,00	8,25	14,25	1,13
484/2016	Сок фруктовый	180	0,90	0,18	18,18	82,80	3,60	12,60	7,20	2,52
	Итого обед:	**710**	**25,1**	**26,0**	**94,0**	**651,3**	**30,8**	**106,0**	**115,5**	**8,9**
Полдник										
ПП	Выпечка (штрудель с яблоком)	80	5,49	3,49	51,01	254,47	0,00	9,16	8,00	0,62
403/2016	Фрукт свежий (по сезону)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	16,00	9,00	2,20
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
	Итого полдник:	**380**	**5,89**	**3,89**	**67,80**	**329,40**	**10,05**	**27,85**	**19,20**	**3,25**
	Всего:	**1090**	**30,97**	**29,84**	**161,81**	**980,65**	**40,84**	**133,87**	**134,66**	**12,17**

День 3

№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал	Вит. С, мг	Ca, мг	Mg, мг	Fe, мкг
			белки, г	жиры, г	углеводы, г					
Обед										
70/71/2015	Овощи натуральные по сезону	60	0,66	0,12	2,28	13,20	10,50	8,40	12,00	0,54
92/2017	Щи из свежей капусты	200	1,53	3,90	6,67	118,96	23,64	42,83	16,77	0,59
291/2017	Плов из птицы (мясная консерва)	200	16,94	10,46	25,73	305,33	6,02	46,34	54,04	1,97
18/2016	Хлеб пшеничный	45	3,42	0,36	22,11	105,75	0,00	10,35	14,85	0,86
19/2016	Хлеб ржаной	25	1,65	3,00	8,35	43,50	0,00	8,25	14,25	1,13
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
	Итого обед:	**730**	**24,20**	**17,84**	**72,12**	**614,67**	**40,21**	**118,86**	**114,11**	**5,51**
Полдник										
70/71/2015	Овощи натуральные по сезону	30	0,33	0,60	1,14	6,70	5,25	4,20	6,00	0,25
54-28м	Жаркое по-домашнему с мясной консервой	200	24,80	16,32	17,60	268,98	10,30	25,00	101,00	2,29
18/2016	Хлеб пшеничный	25	1,65	3,00	8,35	43,50	0,00	8,25	14,25	1,13
484/2016	Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,20	92,00	4,00	14,00	8,00	2,80
	Итого полдник:	**455**	**27,78**	**20,12**	**47,29**	**411,18**	**19,55**	**51,45**	**129,25**	**6,47**
	Всего:	**1185,00**	**51,98**	**37,96**	**119,41**	**1025,85**	**59,76**	**170,31**	**243,36**	**11,98**

День 4

№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал	Вит. С, мг	Ca, мг	Mg, мг	Fe, мкг
			белки, г	жиры, г	углеводы, г					
Обед										
70/71/2015	Овощи натуральные по сезону	60	0,66	0,12	2,28	13,20	10,50	8,40	12,00	0,54
122/2016	Рассольник Ленинградский	200	1,98	3,51	13,74	95,14	13,42	20,31	21,25	0,80
203/2012	Гречка по-купечески с мясной консервой	200	9,63	15,71	36,51	285,73	2,48	25,75	90,49	3,67
18/2016	Хлеб пшеничный	45	3,42	0,36	22,11	105,75	0,00	10,35	14,85	0,86
19/2016	Хлеб ржаной	25	1,65	3,00	8,35	43,50	0,00	8,25	14,25	1,13
403/2016	Фрукт свежий (по сезону)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	16,00	9,00	2,20
484/2016	Сок фруктовый	180	0,90	0,18	18,18	82,80	3,60	12,60	7,20	2,52
	Итого обед:	**810**	**18,64**	**23,28**	**110,97**	**673,12**	**40,00**	**101,66**	**169,04**	**11,71**
Полдник										
70/71/2015	Овощи натуральные по сезону	30	0,33	0,60	1,14	6,70	5,25	4,20	6,00	0,25
210/2016	Омлет запеченный	150	10,21	14,90	1,92	245,04	0,43	86,51	14,59	2,10
18/2016	Хлеб пшеничный	20	1,50	0,60	10,02	51,80	0,00	4,40	6,60	0,40
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
	Итого полдник:	**400**	**12,04**	**16,10**	**20,07**	**331,47**	**5,73**	**97,80**	**29,39**	**3,18**
	Всего:	**1210**	**30,68**	**39,38**	**131,04**	**1004,6**	**45,73**	**199,46**	**198,43**	**14,89**

День 5

№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал	Вит. С, мг	Ca, мг	Mg, мг	Fe, мкг
			белки, г	жиры, г	углеводы, г					
Обед										
70/71/2015	Овощи натуральные по сезону	60	0,66	0,12	2,28	13,20	10,50	8,40	12,00	0,54
278/2021	Суп куриный с яйцом	200	17,40	4,20	3,50	120,00	1,30	18,00	20,00	1,20
311/2016	Гуляш из мясной консервы	100	12,33	6,80	11,50	172,59	1,20	143,23	45,71	0,83
203/2017	Макароны отварные	150	5,45	5,78	30,45	195,71	0,00	12,14	8,14	0,23
18/2016	Хлеб пшеничный	45	3,42	0,36	22,11	105,75	0,00	10,35	14,85	0,86
19/2016	Хлеб ржаной	25	1,65	3,00	8,35	43,50	0,00	8,25	14,25	1,13
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
	Итого обед:	**780**	**40,91**	**20,26**	**85,17**	**678,68**	**13,05**	**203,06**	**117,15**	**5,21**
Полдник										
182/2017	Молочная каша жидкая (крупа в ассортименте)	250	15,80	11,80	43,56	315,29	1,62	158,62	45,44	0,73
13/2016	Масло сливочное	10	0,05	8,25	0,08	74,80	0,00	2,40	0,05	0,02
18/2016	Хлеб пшеничный	20	1,50	0,60	10,02	51,80	0,00	4,40	6,60	0,40
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
	Итого полдник:	**480**	**17,35**	**20,65**	**60,65**	**469,82**	**1,67**	**168,11**	**54,29**	**1,58**
	Всего:	**1260**	**58,26**	**40,91**	**145,82**	**1148,5**	**14,72**	**371,17**	**171,44**	**6,79**

Неделя 2

День 6

№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал	Вит. С, мг	Ca, мг	Mg, мг	Fe, мкг
			белки, г	жиры, г	углеводы, г					
Обед										
70/71/2015	Овощи натуральные по сезону	60	0,66	0,12	2,28	13,20	10,50	8,40	12,00	0,54
92/2017	Щи из свежей капусты	200	1,53	3,90	6,67	118,96	23,64	42,83	16,77	0,59
234/2017	Котлета (биточки) рыбные	100	10,63	12,64	13,07	209,45	0,54	60,77	33,95	1,20
643/2022	Картофельное пюре	150	3,25	2,88	28,99	189,56	25,95	145,59	32,99	1,22
18/2016	Хлеб пшеничный	45	3,42	0,36	22,11	105,75	0,00	10,35	14,85	0,86
19/2016	Хлеб ржаной	25	1,65	3,00	8,35	43,50	0,00	8,25	14,25	1,13
484/2016	Сок фруктовый	180	0,90	0,18	18,18	82,80	3,60	12,60	7,20	2,52
	Итого обед:	**760**	**22,04**	**23,08**	**99,65**	**763,22**	**64,23**	**288,79**	**132,01**	**8,05**
Полдник										
413/2022	Омлет с зеленым горошком	150	14,19	14,37	3,98	202,16	2,25	106,58	21,41	2,79
13/2016	Масло сливочное	10	0,05	8,25	0,08	74,80	0,00	2,40	0,05	0,02
18/2016	Хлеб пшеничный	20	1,50	0,60	10,02	51,80	0,00	4,40	6,60	0,40
19/2016	Хлеб ржаной	25	1,65	3,00	8,35	43,50	0,00	8,25	14,25	1,13
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
	Итого полдник:	**405**	**17,39**	**26,22**	**29,41**	**400,19**	**2,30**	**124,32**	**44,51**	**4,76**
	Всего:	**1165**	**39,43**	**49,30**	**129,06**	**1163,41**	**66,53**	**413,11**	**176,52**	**12,81**

День 7

№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал	Вит. С, мг	Ca, мг	Mg, мг	Fe, мкг
			белки, г	жиры, г	углеводы, г					
Обед										
47/2015	Салат из квашеной капусты	60	0,96	3,06	1,95	40,61	11,89	31,34	9,61	0,40
122/2016	Рассольник Ленинградский	200	1,98	3,51	13,74	95,14	13,42	20,31	21,25	0,80
291/2017	Плов из птицы (мясная консерва)	200	16,94	10,46	25,73	305,33	6,02	46,34	54,04	1,97
18/2016	Хлеб пшеничный	45	3,42	0,36	22,11	105,75	0,00	10,35	14,85	0,86
19/2016	Хлеб ржаной	25	1,65	3,00	8,35	43,50	0,00	8,25	14,25	1,13
484/2016	Сок фруктовый	180	0,90	0,18	18,18	82,80	3,60	12,60	7,20	2,52
	Итого обед:	**710**	**25,85**	**20,57**	**90,06**	**673,13**	**34,93**	**129,19**	**121,20**	**7,67**
Полдник										
ПП	Оладьи со сгущенным молоком	170	12,54	15,05	47,80	368,90	0,17	138,65	24,80	1,39
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
18/2016	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,74	70,50	0,00	6,90	9,90	0,57
403/2016	Фрукт свежий (по сезону)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	16,00	9,00	2,20
	Итого полдник:	**500**	**15,22**	**15,69**	**79,33**	**514,33**	**10,22**	**164,24**	**45,90**	**4,59**
	Всего:	**1210**	**41,07**	**36,26**	**169,38**	**1187,46**	**45,15**	**293,43**	**167,10**	**12,26**

День 8

№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал	Вит. С, мг	Ca, мг	Mg, мг	Fe, мкг
			белки, г	жиры, г	углеводы, г					
Обед										
70/71/2015	Овощи натуральные по сезону	60	0,66	0,12	2,28	13,20	10,50	8,40	12,00	0,51
132/2016	Суп картофельный с горохом	200	4,10	8,90	22,84	158,00	3,75	24,37	22,94	1,72
54-28м	Жаркое по-домашнему с мясной консервой	200	24,80	16,32	17,60	268,98	10,30	25,00	101,00	2,29
18/2016	Хлеб пшеничный	45	3,42	0,36	22,11	105,75	0,00	10,35	14,85	0,86
19/2016	Хлеб ржаной	25	1,65	3,00	8,35	43,50	0,00	8,25	14,25	1,13
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
403/2016	Фрукт свежий (по сезону)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	16,00	9,00	2,20
	Итого обед:	**830**	**35,03**	**29,10**	**89,96**	**664,36**	**34,60**	**95,06**	**176,24**	**9,13**
Полдник										
378/2022	Плов из риса с курагой	150	9,06	11,08	41,82	276,00	0,81	41,52	39,92	1,24
15/2017	Сыр (порциями)	10	2,05	2,30	0,23	29,67	0,06	70,00	3,30	0,08
18/2016	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	4,60	6,60	0,38
484/2016	Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,20	92,00	4,00	14,00	8,00	2,80
403/2016	Фрукт свежий (по сезону)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	16,00	9,00	2,20
	Итого полдник:	**480**	**14,03**	**14,14**	**81,89**	**491,67**	**14,87**	**146,12**	**66,82**	**6,70**
	Всего:	**1310**	**49,06**	**43,24**	**171,86**	**1156,03**	**49,47**	**241,18**	**243,06**	**15,83**

День 9

№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал	Вит. С, мг	Ca, мг	Mg, мг	Fe, мкг
			белки, г	жиры, г	углеводы, г					
Обед										
70/71/2015	Овощи натуральные по сезону	60	0,66	0,12	2,28	13,20	10,50	8,40	12,00	0,54
137/2016	Суп крестьянский с крупой	200	2,19	5,18	10,93	101,10	18,92	32,83	24,15	0,77
311/2016	Гуляш из мясной консервы	100	12,33	6,80	11,50	172,59	1,20	143,23	45,71	0,83
203/2017	Макароны отварные	150	5,45	5,78	30,45	195,71	0,00	12,14	8,14	0,23
18/2016	Хлеб пшеничный	45	3,42	0,36	22,11	105,75	0,00	10,35	14,85	0,86
19/2016	Хлеб ржаной	25	1,65	3,00	8,35	43,50	0,00	8,25	14,25	1,13
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
	Итого обед:	**780**	**25,70**	**21,24**	**92,6**	**659,8**	**30,67**	**217,89**	**121,30**	**4,78**
Полдник										
193/2016	Молочная каша жидкая (крупа в ассортименте)	200	15,33	7,04	31,43	259,96	3,36	139,03	53,86	1,25
13/2016	Масло сливочное	10	0,05	8,25	0,08	74,80	0,00	2,40	0,05	0,02
18/2016	Хлеб пшеничный	20	1,54	0,60	10,02	51,80	0,00	4,40	6,60	0,40
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
	Итого полдник:	**430**	**16,92**	**15,89**	**48,52**	**414,49**	**3,41**	**148,52**	**62,71**	**2,10**
	Всего:	**1210**	**42,62**	**37,13**	**141,12**	**1074,27**	**34,08**	**366,41**	**184,01**	**6,88**

День 10

№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал	Вит. С, мг	Ca, мг	Mg, мг	Fe, мкг
			белки, г	жиры, г	углеводы, г					
Обед										
70/71/2015	Овощи натуральные по сезону	60	0,66	0,12	2,28	13,20	10,50	8,40	12,00	0,54
82/2017	Борщ с капустой и картофелем	200	1,31	4,86	8,67	106,06	14,48	27,49	15,19	0,72
203/2012	Гречка по-купечески с мясной консервой	200	9,63	15,71	36,51	285,73	2,48	25,75	90,49	3,67
18/2016	Хлеб пшеничный	45	3,42	0,36	22,11	105,75	0,00	10,35	14,85	0,86
19/2016	Хлеб ржаной	25	1,65	3,00	8,35	43,50	0,00	8,25	14,25	1,13
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
	Итого обед:	**730**	**16,67**	**24,05**	**84,91**	**582,17**	**27,51**	**82,93**	**148,98**	**7,34**
Полдник										
70/71/2015	Овощи натуральные по сезону	30	0,33	0,60	1,14	6,70	5,25	4,20	6,00	0,25
226/2016	Макароны,запеченные с сыром	150	12,50	14,80	36,74	312,80	0,07	215,00	15,68	1,03
18/2016	Хлеб пшеничный	20	1,54	0,60	10,02	51,80	0,00	4,40	6,60	0,40
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
	Итого полдник:	**400**	**14,37**	**16,00**	**54,89**	**399,23**	**5,37**	**226,29**	**30,48**	**2,11**
	Всего:	**1130**	**31,04**	**40,05**	**139,79**	**981,40**	**32,88**	**309,22**	**179,46**	**9,45**
	ВСЕГО за 10 дней:	***12030***	***411,04***	***394,70***	***1467,79***	***10844,32***	***418,45***	***2793,28***	***1932,17***	***115,47***
	СРЕДНЕЕ ЗА 1ДЕНЬ:	***1203***	***41,10***	***39,47***	***146,78***	***1084,43***	***41,84***	***279,33***	***193,22***	***11,55***

ИТОГО ПО ОСНОВНОМУ МЕНЮ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ И КАЛОРИЙНОСТИ

ОБЕД,ПОЛДНИК	Пишевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
	белки, г	жиры,г	углево-ды, г	
Норма по СанПиН	30,8-38,5	31,6-39,5	134-167,5	940-1175
Фактическое значение	41,1	39,47	146,78	1084,43

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ В ГРАММАХ

Возраст детей 7-11 лет	Обед,Полдник
Нормативное значение	1000,00
Фактическое значение	1203,0