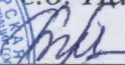


УТВЕРЖДАЮ

Заведующая

МБДОУ "Детский сад №58"

г.о. Нальчик

 Ф.Б. Хачемизова

Приказ от "06" сентября 2024 г. № 77о/д



**Примерное  
перспективное десятидневное меню  
для питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет  
в Муниципальном казенном дошкольном учреждении  
"Детский сад №58"  
на 2024-2025 учебный год**

г.Нальчик, 2024-2025гг.

**ПЕРВЫЙ ДЕНЬ**

Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Витамин С, мг	Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
<b>ЗАВТРАК</b>							
Каша геркулесовая молочная с маслом	150/10	4,05	5,69	25,25		155,30	168
Хлеб с маслом	20/8	1,72	5,28	10,23	0,00	95,20	1
Чай с сахаром	150/10	0,04	0,01	6,99	0,02	28,00	393
<b>Итого завтрак:</b>	<b>348,0</b>	<b>5,81</b>	<b>10,98</b>	<b>42,47</b>	<b>0,02</b>	<b>278,50</b>	
<b>2 ЗАВТРАК</b>							
Печенье	40	2,96	3,76	29,24	0,00	162,80	Пр
<b>Итого 2 завтрак:</b>	<b>40</b>	<b>2,96</b>	<b>3,76</b>	<b>29,24</b>	<b>0,00</b>	<b>162,8</b>	
<b>ОБЕД</b>							
Свекольник со сметаной	150/3	3,29	3,16	9,78	3,49	80,85	81
Котлета из говядины	60	9,33	6,93	9,42	0,09	137,25	282
Капуста тушеная	120	2,48	3,89	11,33	20,62	90,61	336
Компот из свежих яблок	150	0,16	0,16	23,88	51,72	97,60	372
Хлеб Пшеничный	50	3,2	0,4	19,3	0,0	93,5	Пр
<b>Итого обед:</b>	<b>533,0</b>	<b>18,4</b>	<b>14,5</b>	<b>73,7</b>	<b>75,9</b>	<b>499,8</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>							
Макаронные отварные с маслом и сыром	120,0	7,4	8,0	18,2	0,1	174,4	206
Чай с сахаром и лимоном	160/4	0,04	0,01	6,99	0,02	28,00	393
<b>Итого полдник:</b>	<b>284,0</b>	<b>7,5</b>	<b>8,0</b>	<b>25,2</b>	<b>0,1</b>	<b>202,4</b>	
<b>Всего за день:</b>	<b>1205,0</b>	<b>34,7</b>	<b>37,3</b>	<b>170,6</b>	<b>76,0</b>	<b>1143,5</b>	

Допустимы отклонения при составлении меню от рекомендуемых норм питания (+-5%)

Допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов (+-10%)

"Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях" М.П. Магильный

## ВТРОРОЙ ДЕНЬ

Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Витамин С, мг	Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
<b>ЗАВТРАК</b>							
Омлет натуральный	65	5,75	10,29	1,15	0,11	120,06	215
Хлеб с маслом	20/8	1,72	5,28	10,23	0,00	95,20	1
Чай с сахаром	150/10	0,04	0,01	6,99	0,02	28,00	393
<b>Итого завтрак:</b>	<b>253,0</b>	<b>7,51</b>	<b>15,58</b>	<b>18,37</b>	<b>0,13</b>	<b>243,26</b>	
<b>2 ЗАВТРАК</b>							
Яблоко	100	0,40	0,40	9,80	10,00	44,00	368
<b>Итого 2 завтрак:</b>	<b>100</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,8</b>	<b>10,00</b>	<b>44</b>	
<b>ОБЕД</b>							
Рассольник со сметаной	150/3	0,98	3,04	7,84	4,20	62,55	73
Макароник с мясом	120	13,65	8,75	25,04	0,31	234,00	292
Компот из свежих яблок	150	0,16	0,16	23,88	51,72	97,60	372
Хлеб Пшеничный	50	3,2	0,4	19,3	0,0	93,5	ПФ
<b>Итого обед:</b>	<b>473,0</b>	<b>18,0</b>	<b>12,4</b>	<b>76,1</b>	<b>56,2</b>	<b>487,7</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>							
Маннй пудинг	150	8,0	9,9	51,0	0,9	326,0	195
Чай с сахаром	150/10	0,04	0,01	6,99	0,02	28,00	393
<b>Итого полдник:</b>	<b>310,0</b>	<b>8,1</b>	<b>9,9</b>	<b>58,0</b>	<b>0,9</b>	<b>354,0</b>	
<b>Всего за день:</b>	<b>1136,0</b>	<b>33,9</b>	<b>38,3</b>	<b>162,3</b>	<b>67,3</b>	<b>1128,9</b>	

Допустимы отклонения при составлении меню от рекомендуемых норм питания (+-5%)

Допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов (+-10%)

"Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях" М.П. Могильный

**ПРЕЛЮБИТЕЛЬСКИЙ ДЕНЬ**

Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Витамин С, мг	Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
<b>ЗАВТРАК</b>							
Каша рисовая молочная с маслом	150/10	2,32	3,05	27,74	0,00	147,75	168
Хлеб с маслом	20/8	1,72	5,28	10,23	0,00	95,20	1
Чай с сахаром	150/10	0,04	0,01	6,99	0,02	28,00	393
<b>Итого завтрак:</b>	<b>348,0</b>	<b>4,08</b>	<b>8,34</b>	<b>44,96</b>	<b>0,02</b>	<b>270,95</b>	
<b>2 ЗАВТРАК</b>							
Хлеб с повидлом	30/5	1,58	2,50	17,54	0,06	99,27	2
<b>Итого 2 завтрак</b>	<b>35</b>	<b>1,58</b>	<b>2,5</b>	<b>17,54</b>	<b>0,06</b>	<b>99,27</b>	
<b>ОБЕД</b>							
Суп картофельный с крупой (пшено), со сметаной	150/5	1,31	1,70	8,57	4,95	54,90	80
Курица, тушеная в соусе с овощами	180	9,37	2,28	16,49	7,34	124,00	302
Компот из свежих яблок	150	0,16	0,16	23,88	51,72	97,60	372
Хлеб Пшеничный	50	3,2	0,4	19,3	0,0	93,5	ПР
<b>Итого обед:</b>	<b>535,0</b>	<b>14,0</b>	<b>4,5</b>	<b>68,3</b>	<b>64,0</b>	<b>370,0</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>							
Сырники творожные со сметаной	50/5	9,3	6,3	5,4	0,1	116,0	231
Чай с сахаром	150/10	0,04	0,01	6,99	0,02	28,00	393
<b>Итого полдник</b>	<b>215,0</b>	<b>9,3</b>	<b>6,3</b>	<b>12,4</b>	<b>0,2</b>	<b>144,0</b>	
<b>Всего за день:</b>	<b>1133,0</b>	<b>29,0</b>	<b>21,7</b>	<b>143,1</b>	<b>64,2</b>	<b>884,2</b>	

Допустимы отклонения при составлении меню от рекомендуемых норм питания (+-5%)

Допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов (+-10%)

"Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях" М.П. Могильный

## ЧЕТВЕРТЫЙ ДЕНЬ

Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Витамин С, мг	Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
<b>ЗАВТРАК</b>							
Каша пшеничная молочная с маслом	150/5	4,27	4,86	29,32	0,00	178,00	168
Хлеб с маслом	20/8	1,72	5,28	10,23	0,00	95,20	1
Чай с сахаром	150/10	0,04	0,01	6,99	0,02	28,00	393
<b>Итого завтрак:</b>	<b>343,0</b>	<b>6,03</b>	<b>10,15</b>	<b>46,54</b>	<b>0,02</b>	<b>301,20</b>	
<b>2 ЗАВТРАК</b>							
Вафли	25	1,03	7,88	15,00	0,00	133,75	Пр
<b>Итого 2 завтрак:</b>	<b>25</b>	<b>1,03</b>	<b>7,88</b>	<b>15</b>	<b>0,00</b>	<b>133,75</b>	
<b>ОБЕД</b>							
Борщ со свежей капустой и сметаной	150/5	1,09	2,95	7,64	6,17	61,50	57
Биточки рыбные	60	8,00	2,82	5,75	0,26	80,25	255
Каша рисовая (гарнир)	120	2,97	2,89	21,13		122,40	313
Соус томатный	30	0,34	1,26	2,40	0,71	22,35	348
Компот из свежих яблок	150	0,16	0,16	23,88	51,72	97,60	372
Хлеб Пшеничный	50	3,2	0,4	19,3	0,0	93,5	Пр
<b>Итого обед:</b>	<b>550,0</b>	<b>15,7</b>	<b>10,5</b>	<b>80,1</b>	<b>58,9</b>	<b>477,6</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>							
Оладьи	60	4,52	5,69	24,55	0,22	167,50	449
Чай с сахаром и лимоном	160/4	0,04	0,01	6,99	0,02	28,00	393
<b>Итого полдник:</b>	<b>224,0</b>	<b>4,6</b>	<b>5,7</b>	<b>31,5</b>	<b>0,2</b>	<b>195,5</b>	
<b>Всего за день:</b>	<b>1142,0</b>	<b>27,3</b>	<b>34,2</b>	<b>173,2</b>	<b>59,1</b>	<b>1108,1</b>	

Допустимы отклонения при составлении меню от рекомендуемых норм питания (+-5%)

Допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов (+-10%)

"Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях" М.П. Могильный

**ПЯТЫЙ ДЕНЬ**

Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Витамин С, мг	Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
<b>ЗАВТРАК</b>							
Каша ячневая молочная с маслом	150/5	3,29	3,15	24,89	0,00	141,00	168
Хлеб с маслом	20/8	1,72	5,28	10,23	0,00	95,20	1
Чай с сахаром	150/10	0,04	0,01	6,99	0,02	28,00	393
<b>Итого завтрак:</b>	<b>343,0</b>	<b>5,05</b>	<b>8,44</b>	<b>42,11</b>	<b>0,02</b>	<b>264,20</b>	
<b>2 ЗАВТРАК</b>							
Яблоко	100	0,40	0,40	9,80	10,00	44,00	368
<b>Итого 2 завтрак:</b>	<b>100</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,8</b>	<b>10,00</b>	<b>44</b>	
<b>ОБЕД</b>							
Суп перловый со сметаной	170/5	1,31	1,70	8,57	4,95	54,90	80
Шефтели мясные со сметанной подливой	60/60	8,14	9,04	10,30	0,45	155,00	287/354
Компот из свежих яблок	150	0,16	0,16	23,88	51,72	97,60	372
Хлеб Пшеничный	50	3,2	0,4	19,3	0,0	93,5	ПФ
<b>Итого обед:</b>	<b>475,0</b>	<b>12,8</b>	<b>11,3</b>	<b>62,1</b>	<b>57,1</b>	<b>401,0</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>							
Суп молочный с макаронами	152,0	4,3	3,9	14,1	0,7	108,9	93
Хлеб Пшеничный	50	3,2	0,4	19,3	0,0	93,5	ПФ
<b>Итого полдник:</b>	<b>202,0</b>	<b>7,5</b>	<b>4,3</b>	<b>33,5</b>	<b>0,7</b>	<b>202,4</b>	
<b>Всего за день:</b>	<b>1120,0</b>	<b>25,7</b>	<b>24,5</b>	<b>147,4</b>	<b>67,8</b>	<b>911,6</b>	

Допустимы отклонения при составлении меню от рекомендуемых норм питания (+-5%)

Допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов (+-10%)

"Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях" М.П. Могильный

## ШЕСТИЙ ДЕНЬ

Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Витамин С, мг	Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
<b>ЗАВТРАК</b>							
Каша геркулесовая молочная с маслом	150/10	4,05	5,69	25,25		155,30	168
Хлеб с маслом	20/8	1,72	5,28	10,23	0,00	95,20	1
Чай с сахаром	150/10	0,04	0,01	6,99	0,02	28,00	393
<b>Итого завтрак:</b>	<b>348,0</b>	<b>5,81</b>	<b>10,98</b>	<b>42,47</b>	<b>0,02</b>	<b>278,50</b>	
<b>2 ЗАВТРАК</b>							
Хлеб с сыром	20/10	3,36	4,39	9,64	0,05	92,00	3
<b>Итого 2 завтрак:</b>	<b>30</b>	<b>3,36</b>	<b>4,39</b>	<b>9,64</b>	<b>0,05</b>	<b>92</b>	
<b>ОБЕД</b>							
Суп картофельный с крупой (рис), со сметаной	150/5	1,20	1,64	8,75	4,95	54,45	80
Котлета из мяса птицы (филе куриное)	60	11,22	2,36	9,33	0,00	130,00	287
Соус сметанный	30	0,56	2,00	2,35	0,02	29,60	354
Каша пшеничная (гарнир)	120	3,35	4,01	19,18		126,13	315
Компот из свежих яблок	150	0,16	0,16	23,88	51,72	97,60	372
Хлеб Пшеничный	50	3,2	0,4	19,3	0,0	93,5	ПР
<b>Итого обед:</b>	<b>565,0</b>	<b>19,7</b>	<b>10,6</b>	<b>82,8</b>	<b>56,7</b>	<b>531,3</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>							
Булочка домашняя	50,0	9,3	10,0	22,7	0,1	218,0	206
Кефир с сахаром	155	4,4	3,8	6,0	1,1	75,0	401
<b>Итого полдник:</b>	<b>205,0</b>	<b>13,6</b>	<b>13,8</b>	<b>28,7</b>	<b>1,1</b>	<b>293,0</b>	
<b>Всего за день:</b>	<b>1148,0</b>	<b>42,5</b>	<b>39,7</b>	<b>163,6</b>	<b>57,8</b>	<b>1194,8</b>	

Допустимы отклонения при составлении меню от рекомендуемых норм питания (+-5%)

Допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов (+-10%)

"Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях" М.П. Могильный

**СЕДЬМОЙ ДЕНЬ**

Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Витамин С, мг	Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
<b>ЗАВТРАК</b>							
Каша пшеничная молочная с маслом	150/5	4,25	3,96	28,08	0,00	165,00	168
Хлеб с маслом	20/8	1,72	5,28	10,23	0,00	95,20	1
Чай с сахаром	150/10	0,04	0,01	6,99	0,02	28,00	393
<b>Итого завтрак:</b>	<b>343,0</b>	<b>6,01</b>	<b>9,25</b>	<b>45,30</b>	<b>0,02</b>	<b>288,20</b>	
<b>2 ЗАВТРАК</b>							
Хлеб с маслом	20/8	1,72	5,28	10,23	0,00	95,20	1
<b>Итого 2 завтрак:</b>	<b>28</b>	<b>1,72</b>	<b>5,28</b>	<b>10,23</b>	<b>0,00</b>	<b>95,2</b>	
<b>ОБЕД</b>							
Свекольник со сметаной	150/3	3,29	3,16	9,78	3,49	80,85	81
Толуцы ленивые	120	10,61	6,81	15,04	15,03	164,00	298
Соус сметанный	30	0,56	2,00	2,35	0,02	29,60	354
Компот из свежих яблок	150	0,16	0,16	23,88	51,72	97,60	372
Хлеб Пшеничный	50	3,2	0,4	19,3	0,0	93,5	ПФ
<b>Итого обед:</b>	<b>503,0</b>	<b>17,8</b>	<b>12,5</b>	<b>70,4</b>	<b>70,3</b>	<b>465,6</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>							
Суп молочный гречневый	155,0	4,5	4,1	12,8	0,7	106,2	94
Хлеб Пшеничный	50	3,2	0,4	19,3	0,0	93,5	ПФ
<b>Итого полдник:</b>	<b>205,0</b>	<b>7,6</b>	<b>4,5</b>	<b>32,1</b>	<b>0,0</b>	<b>199,7</b>	
<b>Всего за день:</b>	<b>1079,0</b>	<b>33,2</b>	<b>31,6</b>	<b>158,0</b>	<b>70,3</b>	<b>1048,7</b>	

Допустимы отклонения при составлении меню от рекомендуемых норм питания (+-5%)

Допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов (+-10%)

"Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях" М.П. Могильный



**ВОСЬМОЙ ДЕНЬ**

Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Витамин С, мг	Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
<b>ЗАВТРАК</b>							
Каша пшеничная молочная с маслом	150/5	4,27	4,86	29,32	0,00	178,00	168
Хлеб с маслом	20/8	1,72	5,28	10,23	0,00	95,20	1
Чай с сахаром	150/10	0,04	0,01	6,99	0,02	28,00	393
<b>Итого завтрак:</b>	<b>343,0</b>	<b>6,03</b>	<b>10,15</b>	<b>46,54</b>	<b>0,02</b>	<b>301,20</b>	
<b>2 ЗАВТРАК</b>							
Вафли	25	1,03	7,88	15,00	0,00	133,75	Пр
<b>Итого 2 завтрак</b>	<b>25</b>	<b>1,03</b>	<b>7,88</b>	<b>15</b>	<b>0,00</b>	<b>133,75</b>	
<b>ОБЕД</b>							
Борщ со свежей капустой и сметаной	150/5	1,50	1,67	10,20	4,95	61,95	80
Котлета рыбная	60,0	8,09	2,54	6,41	2,08	81,00	256
Пюре картофельное	120	2,45	3,84	16,34	14,52	109,71	321
Компот из свежих яблок	150	0,16	0,16	23,88	51,72	97,60	372
Хлеб Пшеничный	50	3,2	0,4	19,3	0,0	93,5	Пр
<b>Итого обед:</b>	<b>535,0</b>	<b>15,4</b>	<b>8,6</b>	<b>76,2</b>	<b>73,3</b>	<b>443,8</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>							
Булочка повидлом	50	9,3	10,0	22,7	0,1	218,0	206
Чай с сахаром и лимоном	160/4	0,04	0,01	6,99	0,02	28,00	393
<b>Итого полдник</b>	<b>244,0</b>	<b>9,3</b>	<b>10,0</b>	<b>29,7</b>	<b>0,0</b>	<b>246,0</b>	
<b>Всего за день:</b>	<b>1147,0</b>	<b>31,8</b>	<b>36,7</b>	<b>167,4</b>	<b>73,3</b>	<b>1124,7</b>	

Допустимы отклонения при составлении меню от рекомендуемых норм питания (+-5%)

Допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов (+-10%)

"Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях" М.П. Могильный

## ДЕВЯТЫЙ ДЕНЬ

Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Витамин С, мг	Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
<b>ЗАВТРАК</b>							
Каша манная молочная с маслом	150/10	3,40	3,96	27,83		161,00	168
Хлеб с маслом	20/8	1,72	5,28	10,23	0,00	95,20	1
Чай с сахаром	150/10	0,04	0,01	6,99	0,02	28,00	393
<b>Итого завтрак:</b>	<b>348,0</b>	<b>5,16</b>	<b>9,25</b>	<b>45,05</b>	<b>0,02</b>	<b>284,20</b>	
<b>2 ЗАВТРАК</b>							
Хлеб с маслом	20/8	1,72	5,28	10,23	0,00	95,20	1
<b>Итого 2 завтрак:</b>	<b>28</b>	<b>1,72</b>	<b>5,28</b>	<b>10,23</b>	<b>0,00</b>	<b>95,2</b>	
<b>ОБЕД</b>							
Суп "Крестьянский", со сметаной	150/5	1,31	1,70	8,57	4,95	54,90	80
Плов с курицей	120	12,45	4,36	20,10	0,31	169,50	304
Компот из свежих яблок	150	0,16	0,16	23,88	51,72	97,60	372
Хлеб Пшеничный	50	3,2	0,4	19,3	0,0	93,5	ПФ
<b>Итого обед:</b>	<b>475,0</b>	<b>17,1</b>	<b>6,6</b>	<b>71,9</b>	<b>57,0</b>	<b>415,5</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>							
Ленивые вареники	65	8,91	7,89	9,21	0,12	144,00	230
Чай с сахаром и лимоном	160/4	0,04	0,01	6,99	0,02	28,00	393
<b>Итого полдник:</b>	<b>229,0</b>	<b>9,0</b>	<b>7,9</b>	<b>16,2</b>	<b>0,0</b>	<b>172,0</b>	
<b>Всего за день:</b>	<b>1080,0</b>	<b>32,9</b>	<b>29,1</b>	<b>143,4</b>	<b>57,0</b>	<b>966,9</b>	

Допустимы отклонения при составлении меню от рекомендуемых норм питания (+5%)

Допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов (+10%)

"Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях" М.П. Могильный

## ДЕСЯТЫЙ ДЕНЬ

Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Витамин С, мг	Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
<b>ЗАВТРАК</b>							
Каша "Ассорти" с молоком и маслом	150/10	4,25	3,96	28,08		165,00	168
Хлеб с маслом	20/8	1,72	5,28	10,23	0,00	95,20	1
Чай с сахаром	150/10	0,04	0,01	6,99	0,02	28,00	393
<b>Итого завтрак:</b>	<b>348,0</b>	<b>6,01</b>	<b>9,25</b>	<b>45,30</b>	<b>0,02</b>	<b>288,20</b>	
<b>2 ЗАВТРАК</b>							
Печенье	40	2,96	3,76	29,24	0,00	162,80	Пр
<b>Итого 2 завтрак:</b>	<b>40</b>	<b>2,96</b>	<b>3,76</b>	<b>29,24</b>	<b>0,00</b>	<b>162,8</b>	
<b>ОБЕД</b>							
Суп гороховый со сметаной	150/5	3,29	3,16	9,78	3,49	80,85	81
Трещка по-купечески	120	13,28	11,70	32,02	0,52	225,61	166/Пр
Компот из свежих яблок	150	0,16	0,16	23,88	51,72	97,60	372
Хлеб Пшеничный	50	3,2	0,4	19,3	0,0	93,5	Пр
<b>Итого обед:</b>	<b>475,0</b>	<b>19,9</b>	<b>15,4</b>	<b>85,0</b>	<b>55,7</b>	<b>497,6</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>							
Оладьи	60	4,52	5,69	24,55	0,22	167,50	449
Чай с сахаром и лимоном	160/4	0,04	0,01	6,99	0,02	28,00	393
<b>Итого полдник:</b>	<b>224,0</b>	<b>4,6</b>	<b>5,7</b>	<b>31,5</b>	<b>0,2</b>	<b>195,5</b>	
<b>Всего за день:</b>	<b>1087,0</b>	<b>33,4</b>	<b>34,1</b>	<b>191,1</b>	<b>56,0</b>	<b>1144,1</b>	

Допустимы отклонения при составлении меню от рекомендуемых норм питания (+-5%)

Допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов (+-10%)

"Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях" М.П. Могильный