

Утверждаю

Заведующий МБДОУ «Детский сад

№ 168 »

М.И. Соловьева

« 11 » *декабря* 2023г.

Согласовано

директор департамента образования
Администрации г. Нижнего Новгорода

В.П. Радченко

« 11 » *декабря* 2023г.



**Примерное 10-ти дневное меню
для организации питания детей
1-3 года**

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

Первый день

№ 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	150/5	2,9	5,0	13,3	110	0,0	
213	Яйцо варёное	1шт	6,4	5,8	0,4	79	0,0	
394	Чай с молоком	150	2,7	2,3	9,3	69	1,2	
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0	
	Итого	380	14,0	13,6	37,3	328	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	3,3	
	Обед							
36	Салат из свёклы с огурцами солёными	40	0,6	2,4	2,7	35	3,4	
67	Щи из свежей капусты с картофелем на мясном бульоне	150	1,0	2,9	5,0	51	11,0	
276	Жаркое по-домашнему (говядина I сорт)	150	15,6	1,9	16,4	154	7,3	
376	Компот из сухофруктов	150	0,3	0,0	14,8	61	0,3	
	Хлеб ржаной	35	2,5	0,4	15,8	75	0,0	
	Батон	25	1,8	0,4	12,6	62	0,0	
	Итого	550	21,8	8,0	67,3	438	22,0	
	Уплотнённый полдник							
449	Оладьи со стужённым молоком	120/30	11,0	10,3	60,6	379	0,2	
400	Молоко кипяченое	150	4,6	4,1	7,6	85	2,1	
368	Фрукты свежие (яблока)	100	0,4	0,4	9,8	44	10,0	
	Итого	400	16,0	14,8	78,0	508	12,3	
	ВСЕГО	1430	54,4	38,9	193,6	1351	38,7	

Второй 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	10/5/25	4,3	7,0	14,3	138	0,1	
185	Каша молочная рисовая жидкая с маслом	150/5	1,6	3,8	15,9	105	0,0	
368	Фрукты свежие (бананы)	100	1,5	0,5	21,0	95	10,0	
397	Какао с молоком	160	3,4	2,9	12,8	91	1,3	
	Итого	455	10,8	14,2	64,0	429	11,4	
	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	40	0,5	2,5	3,4	38	4,1	
82	Суп картофельный с вермишелью с мясными фрикадельками (фарш домашний)	10/150	3,6	4,5	12,6	105	10,0	
276/2015	Рулет мясной с яйцом (фарш домашний)	60	8,7	6,5	4,9	115	0,1	
199/2015	Пюре гороховое	120	12,5	5,0	21,0	180	0,0	
399	Компот из яблок	150	0,1	0,1	8,9	37	1,3	
	Хлеб ржаной	35	2,5	0,4	15,8	75	0,0	
	Итого	565	28,0	19,0	66,6	550	15,5	
	Уплотнённый полдник							
252	Рыба запечённая в сметанном соусе (горбуша)	60	9,5	6,5	1,4	102	0,3	
318	Картофель отварной	120	2,3	3,5	18,4	114	17,0	
71/2015	Помидоры свежие (доп. гарнир)	45	0,5	0,1	1,7	10	11,3	
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	430	15,2	10,6	54,0	372	32,2	
	ВСЕГО	1550	57	47	193	1425	59	

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	5/25	2,0	3,6	14,4	99	0,0	
215	Омлет натуральный	130	12,4	15,0	2,3	194	0,2	
306/2015	Горошек зелёный консервированный	35	1,2	0,1	2,3	14	3,5	
392	Чай с сахаром	160	0,0	0,0	5,3	21	0,0	
	Итого	355	15,6	18,7	24,3	328	3,7	
	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							
31	Салат из свеклы с сыром	40	1,9	3,8	2,9	53	3,3	
76	Рассольник Ленинградский со сметаной	150/5	0,7	4,6	10,5	89	4,6	
271/2015	Котлеты домашние (фарш домашний)	60	8,7	6,6	6,8	127	0,2	
137	Рагу из овощей	120	1,4	4,5	8,9	82	6,6	
376	Компот из сухофруктов	150	0,3	0,0	14,8	61	0,3	
	Хлеб ржаной	35	2,5	0,4	15,8	75	0,0	
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0	
	Итого	585	17,5	20,4	74,0	557	15,0	
	Уплотнённый полдник							
154	Запеканка морковная с творогом со стужённым молоком	130/20	14,4	11,7	31,6	290	2,0	
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	
400	Молоко кипяченое	150	4,6	4,1	7,6	85	2,1	
	Итого	450	23,3	18,5	75,7	562	9,0	
	ВСЕГО	1500	59,3	61,6	184,7	1538	28,4	

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	
ТТК 147	Каша молочная «Дружба» жидкая с маслом	150/5	4,7	6,6	21,9	163	1,3	
394	Чай с молоком	150	2,7	2,3	9,3	69	1,2	
	Итого	355	9,5	13,0	59,8	392	3,0	
	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	40	0,8	2,0	3,9	37	6,3	
57	Борщ со свежей капустой и картофелем на мясном бульоне, со сметаной	150/5	2,0	3,7	7,8	70	6,2	
292	Макаронник с мясом (говядина I сорт)	150	16,8	11,0	31,0	291	0,4	
ТТК 206	Компот из ягод замороженных	35	0,2	0,1	8,0	34	3,4	
	Хлеб ржаной	530	2,5	0,4	15,8	75	0,0	
	Итого	530	22,3	17,2	66,5	507	16,3	
	Уплотнённый полдник							
255	Биточки рыбные запечённые (треска)	60	8,0	2,8	6,0	81	0,3	
321	Пюре картофельное	120	2,5	3,8	16,4	110	14,5	
ТТК 275	Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	45	0,7	2,3	5,5	46	12,0	
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	430	14,1	9,5	60,3	383	30,4	
	ВСЕГО	1415	48,8	42,1	197,6	1361	50,7	

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	10/5/25	4,3	7,0	14,3	138	0,1	
237	Запеканка из творога со сгущённым молоком	130/20	24,2	17,3	31,4	379	0,5	
397	Какао с молоком	160	3,4	2,9	12,8	91	1,3	
	Итого	350	31,9	27,2	58,5	608	1,9	
	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 каргофельный с рыбными фрикадельками (треска)	20/150	4,3	1,9	11,0	79	6,8	
305	Котлета рубленая из цыплят (цыплята)	60	9,6	8,7	10,0	157	0,5	
330	Пюре из овощей	120	2,9	3,5	13,2	96	21,5	
376	Компот из сухофруктов	150	0,3	0,0	14,8	61	0,3	
	Хлеб ржаной	35	2,5	0,4	15,8	75	0,0	
	Итого	535	19,7	14,5	64,8	468	29,1	
	Уплотнённый полдник							
298	Голубцы ленивые (фарш домашний)	135	9,8	13,6	10,3	201	35,1	
	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	150/3,5	0,1	0,0	8,1	33	1,4	
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0	
	Итого	444	14,3	23,9	59,8	506	46,5	
	ВСЕГО	1429	68,6	68,8	191,7	1656	77,5	

Шестой день

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2014 года	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества				Энергетическая ценность	Витамин С
			белки	жиры	углеводы			
	Завтрак							
185	Каша молочная манная жидкая с маслом	150/5	2,4	3,8	15,1	104	0,0	
213	Яйцо варёное	шт	6,4	5,8	0,4	79	0,0	
394	Чай с молоком	170	3,0	2,6	10,5	78	1,1	
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0	
	Итого	400	13,8	12,7	40,3	331	1,1	
	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	40	0,5	2,0	4,6	39	3,7	
81	Суп картофельный с горохом на мясном бульоне	150	3,3	3,2	9,8	81	3,5	
277	Гуляш из отварного мяса (1 сорт)	60	8,1	5,3	2,2	89	0,5	
317	Рожки отварные	120	4,4	3,6	21,2	135	0,0	
399	Сок фруктовый	180	0,9	0,0	18,2	76	3,6	
	Хлеб ржаной	35	2,5	0,4	15,8	75	0,0	
	Итого	585	19,7	14,5	71,7	495	11,3	
	Уплотнённый полдник							
189	Залежанка рисовая с творогом, с джемом	130/25	8,0	6,4	59,0	323	0,7	
ТТК 22	Плюшка 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	
392	Чай с сахаром	150	0,0	0,0	5,0	20	0,0	
	Итого	455	12,2	10,8	96,5	548	10,7	
	ВСЕГО	1540	48,3	40,5	219,5	1451	24,0	

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	
ТТК 147	Каша молочная «Дружба» жидкая с маслом	150/5	4,7	6,6	21,9	163	1,3	
397	Какао с молоком	150	3,2	2,7	11,0	81	1,2	
	Итого	355	10,0	13,4	61,5	404	3,0	
	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	150/5	2,0	3,7	7,8	70	6,2	
291	Запеканка картофельная с печеню	130	8,3	4,2	22,0	159	4,4	
71/2015	Огурцы свежие (доп.гарнир)	40	0,3	0,0	0,8	5	2,8	
376	Компот из сухофруктов	150	0,3	0,0	14,8	61	0,3	
	Хлеб ржаной	35	2,5	0,4	15,8	75	0,0	
	Итого	510	13,4	8,3	61,2	370	13,7	
	Уплотнённый полдник							
ТТК 534	Капуста тушёная с мясом	150	12,0	6,5	7,1	135	23,4	
454	Пирожок печёный сдобный с яблоками	60	3,4	1,5	28,5	140	0,2	
393	Чай с лимоном	150/3,5	0,1	0,0	8,1	33	1,4	
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	489	19,0	9,0	79,0	473	35,0	
	ВСЕГО	1454	45,1	34,0	210,2	1321	51,7	

Восьмой день

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2014 года	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества				Энергетическая ценность	Витамин С
			белки	жиры	углеводы			
	Завтрак							
ТТК 536	Вермишель молочная	150	1,9	0,2	13,7	64	0,0	
213	Яйцо варёное	1шт	6,4	5,8	0,4	79	0,0	
394	Чай с молоком	150	2,7	2,3	9,3	69	1,2	
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0	
	Итого	375	13,0	8,8	37,7	282	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	40	0,7	1,7	3,3	31	3,9	
109	Бульон куриный с гречками	150/25	3,8	1,6	26,4	135	0,3	
302	Цыплята, тушеные в соусе с овощами	150	7,4	4,8	13,6	127	6,0	
399	Компот из яблок	150	0,1	0,1	8,9	37	1,3	
	Хлеб ржаной	35	2,5	0,4	15,8	75	0,0	
	Итого	550	14,5	8,6	68,0	405	11,5	
	Уплотнённый полдник							
258	Шницель рыбный натуральный (треска)	60	9,0	2,7	5,8	83	1,8	
321	Пюре картофельное	120	2,5	3,8	16,4	110	14,5	
ТТК 275	Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	40	0,3	2,0	4,0	35	17,2	
	Печенье	20	1,6	3,0	12,6	84	0,0	
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	445	16,3	12,0	71,2	458	37,1	
	ВСЕГО	1470	46,7	32,0	187,9	1224	50,9	

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	10/5/25	4,3	7,0	14,3	138	0,1
231	Сырники из творога со сгущенным молоком	130/30	26,4	19,0	28,5	393	0,6
392	Чай с сахаром	150	0,0	0,0	5,0	20	0,0
	Итого	350	30,7	26,0	47,8	551	0,7
	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 соленым огурцом	40	0,6	2,1	3,4	35	4,8
67	Щи из свежей капусты с картофелем	150	1,0	2,9	5,0	51	11,0
ТТК 274	Ёжики "Аппетитные"(фарш домашний)	80/50	5,9	7,7	10,5	135	2,0
376	Компот из сухофруктов	150	0,3	0,0	14,8	61	0,3
	Хлеб ржаной	35	2,5	0,4	15,8	75	0,0
	Итого	505	10,3	13,1	49,5	357	18,1
	Уплотнённый полдник						
305	Котлета рубленая из цыплят (цыпята)	60	9,6	8,7	10,0	157	0,5
137	Рагу из овощей	120	1,4	4,5	8,9	82	6,6
368	Фрукты свежие (груши)	100	0,4	0,3	10,3	46	5,0
ТТК 206	Компот из ягод замороженных	150	0,2	0,1	8,0	34	3,4
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0
	Итого	455	13,6	14,1	51,5	389	15,6
	ВСЕГО	1420	57,4	55,7	166,4	1401	35,3

Десятый день

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2014 года	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества				Энергетическая ценность	Витамины С
			белки	жиры	углеводы			
	Завтрак							
2	Бутерброд с джемом	20/5/25	2,1	4,1	28,6	160	0,5	
185	Каша молочная пшеничная жидкая с маслом	150/5	3,5	4,6	18,8	130	0,0	
394	Чай с молоком	150	2,7	2,3	9,3	69	1,2	
	Итого	355	8,3	11,0	56,7	359	1,7	
	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							
45	Винегрет овощной	40	0,5	2,5	3,4	38	4,1	
85	Суп картофельный с клецками	150/20	1,4	2,3	8,3	59	3,9	
286	Тефтели мясные (фарш домашний)	60/30	7,3	9,7	11,7	151	1,4	
313	Каша гречневая рассыпчатая	120	6,9	4,9	30,9	195	0,0	
399	Сок фруктовый	180	0,9	0,0	18,2	76	3,6	
	Хлеб ржаной	35	2,5	0,4	15,8	75	0,0	
	Итого	635	19,5	19,8	88,2	594	13,0	
	Уплотнённый полдник							
249	Рыба запечённая в омлете (горбуша)	60	10,3	3,6	2,6	84	0,2	
321	Пюре картофельное	120	2,5	3,8	16,4	110	14,5	
71/2015	Огурцы свежие (доп.гарнир)	40	0,3	0,0	0,8	5	2,8	
368	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	44	10,0	
392	Чай с сахаром	150	0,0	0,0	5,0	20	0,0	
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0	
	Итого	495	15,5	8,3	48,8	333	27,6	
	ВСЕГО	1585	46,1	42,3	202,3	1360	42,3	
	Общее	14792	531,5	462,9	1947,1	14088	458,4	
	среднее в день	1479	53,1	46,3	194,7	1409	45,8	

* Овощи свежие на доп. гарнир с апреля по октябрь. С ноября по март замена на консервированные овощи.

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

Циклическое меню разработано на основании нормативных документов:

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

- Сборник рецептур 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 1 до 3 лет	Фактическое выполнение по меню
Белки (г)	38	53
Жиры (г)	42	46
Углеводы (г)	183	195
Энергетическая ценность (ккал)	1260	1409

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

**Распределение калорийности по приёмам пищи
1-3 года**

<i>Дни</i>	<i>Калорийность завтрака</i>	<i>Калорийность 2-го завтрака</i>	<i>Калорийность обеда</i>	<i>Калорийность уплотнённого полдника</i>	<i>Общая калорийность</i>
1	328	77	438	508	1351
2	429	74	550	372	1425
3	328	91	557	562	1538
4	392	79	507	383	1361
5	608	74	468	506	1656
6	331	77	495	548	1451
7	404	74	370	473	1321
8	282	79	405	458	1224
9	551	104	357	389	1401
10	359	74	594	333	1360
Итого	4012	803	4741	4532	14088
В среднем в день	401	80	474	453	1409
Соотношение	29%	6%	34%	32%	101%
Нормы СанПиНа	20%	5%	35%	30%	90%

* приложение № 10 таблица 3 и п. 8.1.2.2 к СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

**Калорийность питания
1-3 года**

<i>Дни</i>	<i>Белки</i>	<i>Жиры</i>	<i>Углеводы</i>	<i>Калорийность</i>
1	54,4	38,9	193,6	1351
2	56,8	47,0	193,2	1425
3	59,3	61,6	184,7	1538
4	48,8	42,1	197,6	1361
5	68,6	68,8	191,7	1656
6	48,3	40,5	219,5	1451
7	45,1	34,0	210,2	1321
8	46,7	32,0	187,9	1224
9	57,4	55,7	166,4	1401
10	46,1	42,3	202,3	1360
Итого	531,5	462,8	1947,1	14088
В среднем в день	53,1	46,3	194,7	1409
Соотношение	1	0,9	3,7	

Ведомость контроля за рационом питания по циклическому меню 2024г

Рацион: Городские дет.сады 1-3 г

Приемы пищи: Уплотненный полдник; Завтрак; Обед; 2-ой завтрак

Возраст: 1-3 года

Продукт	Количество продуктов по дням в граммах, нетто										Фактическое выполнение, гр	Норма продуктов (90% от суточной нормы) для детей в возрасте от 1 до 3 лет, в граммах	% выполнения
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
Говядина	65	43,4	43	69	45	49	57		40	38	45	45	100
Дрожжи хлебопекарные	0,5		0,3			0,3	0,2				0,1	0,1	100
Какао	134	180	83	130,4	132,8	30	136,4	166	72	143	108	121	112
Картофель					30			20			11	5	45
Кондитерские изделия	23	80,2	10	18,8	14	66	18,8		11	78	27	32	118
Крупы (злаки), бобовые		6		41		41		17			7,2	10	138
Макаронные изделия	11,4	8,3	13	7,2	1,5	5,1	12,4	5,3	19,3	4,5	8	8,8	109
Масло растительное	14	20,2	21,1	23,5	19	18,9	14,1	4	7	2,5	16	17	103
Масло сливочное	616	286	334	321	275	279	304	339	196	315	351	326	93
Молоко, в.т.ч. кисломолочная продукция	68	2	40		1,1	33	25	2	24	15	22,5	21	93
Мука пшеничная	92	100	223	123	171	56	235	128	143	92	162	136	84
Овощи, зелень					44/68*			60	44/68*		18	20	111
Птица		44		45	22			51		49	29	21/28*	72/97*
Рыба - филе	17	15	28	19	26	32	39	17	35	15	23	24	104
Сахар		7	18	5	9	4	5	7	22	8	8	8	100
Сметана		180		180		180		180		180	90	90	100
Соки фруктовые (овощные)	4	5	2	4	3	4	2	3	4	3	2,7	3	111
Соль							33				18	3	18
Субпродукты													
Сыр твердый		12,9	6		10				10		3,6	3,9	108
Творог			48		120	39			130		27	34/27*	126/100*
Фрукты (плоды) свежие	100	100	100	23	104	111	134	37	123	100	86	93	109
Фрукты (плоды) сухие	15		15		15		15		15		8	7,5	94
Хлеб пшеничный	50	57	59,5	61	61	25	50	89	61	58	54	57	106
Хлеб ржаной	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	36	35	97
Чай	0,4		0,4	0,4	0,4	0,8	0,4	0,4	0,4	0,8	0,4	0,4	100
Яйцо	53	18	115	8	10	56	1	52	11	17	36	34	94

Рыба 100гр заменяется на 105гр творога. Невыполнение по рыбе 7гр заменяем на 7 гр творога