

"Утверждаю"

Руководитель дошкольной образовательной  
организации

Примерное 10-дневное меню  
для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях  
10,5 часовым м пребыванием от 3 до 7 лет

День 1 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамин
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	С
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша гречневая молочная с маслом	200/5	5.89	5.42	25.84	176.00	0.21
Кофейный напиток с молоком	180	1.22	1.34	11.94	65.00	0.19
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2.30	4.50	15.40	111.00	
Итого:	420	9.41	11.26	53.18	352.00	0.40
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>						
Сок абрикосовый	200	1.00	1.00	25.40	105.60	8.00
Итого:	200	1.00	1.00	25.40	105.60	8.00
<b>ОБЕД</b>						
Салат из моркови с яблоками	60	0.50	2.10	5.00	40.00	1.26
Свекольник на мб, со сметаной	200/6	4.16	6.40	8.14	106.80	3.86
Азу с отварной говядиной	180	13	11.3	18	226	4.7
Компот из сухофруктов	150	0.70	0.04	18.00	75.20	0.30
Хлеб сельский	37.5	1.8	0.4	18	82.5	
Итого:	633.5	20.16	20.24	67.14	530.50	10.12
<b>ПОЛДНИК</b>						
Пирожок печёный с повидлом	60	3.60	3.12	26.40	147.00	0.00

Кефир	130	3.70	3.25	5.20	65.00	0.80
Запеканка рыбная с рисом и овощами	150	6.00	8.30	7.40	128.30	
Чай с сахаром	120/5	0.05	0.01	6.5	26	
Хлеб пшеничный 1с	23	1.80	0.23	11.30	54.50	0.00
Итого:	488	15.15	14.91	56.80	420.80	0.80
ВСЕГО:	1741.5	45.72	47.41	202.52	1408.90	19.32

## День 2- ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамин
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	С
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша "Дружба" молочная с маслом	200/5	5.20	7.10	23.20	177.50	0.21
Какао с молоком	180	2.42	2.58	13.61	87.30	0.39
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/5	4.80	7.20	15.40	146.00	0.19
Итого:	427	12.42	16.88	52.21	410.80	0.80
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>						
Фрукты свежие апельсин	100	1.00	0.00	8.10	36.40	60.00
Итого:	100	1.00	0.00	8.10	36.40	60.00
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свеклы	60	0.75	2.00	3.60	35.40	1.50
Суп картофельный с горохом с курицей и гренками	200/15/10	8.25	4.40	16.00	136.60	5.80
Котлеты рубленые из говядины	60/3	9.5	7	9.5	139	0.4
Макароны отварные	100	3.70	2.80	22.60	130.40	
Кисель	150			15.00	60.00	
Хлеб сельский	37.5	1.8	0.4	18	82.5	
Итого:	635.5	24.00	16.60	84.70	583.90	7.70
<b>ПОЛДНИК</b>						

Кондитерские изделия (вафли)	40	1.10	7.00	9.00	103.40	
Ряженка	130	3.72	3.20	3.50	57.50	0.65
Салат из моркови припущенной	50	0.75	0.06	8.50	38.29	1.90
Суфле из творога с молоком сгущенным	105/20	13.30	7.40	27.00	227.00	0.30
Чай с сахаром и лимоном	120/5/3	0.08	0.01	6.80	27.30	1.90
Хлеб пшеничный 1с	23	1.80	0.23	11.30	54.50	0.00
Итого:	496	20.75	17.90	66.10	507.99	4.75
ВСЕГО:	1658.5	58.17	51.38	211.11	1539.09	73.25

### День 3 - ий

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамин
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	С
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша пшеничная молочная с маслом	200/5	6.00	7.00	28.00	199.00	0.22
Чай с молоком,сахаром	180/10	2.60	2.30	14.30	89.00	0.02
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2.30	4.50	15.40	111.00	
Итого:	430	10.90	13.80	57.70	399.00	0.24
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>						
Сок яблочно-абрикосовый	200	0.60	0.00	24.00	98.40	4.00
Итого:	200	0.60	0.00	24.00	98.40	4.00
<b>ОБЕД</b>						
Салат из капусты с яблоками	60	1.10	2.70	5.70	51.50	11.40
Суп вермишелевый с картофелем и мясными фрикадельками	200/15	4.86	5.80	15.24	132.60	5.28
Тефтели рыбные в сметанно-томатном соусе	50/15	7.80	3.00	5.00	78.00	
Пюре Картофельное	120	2.40	3.60	16.80	109.20	8.34

Компот из кураги	150	0.7	0.0	20.0	83	0.13
Хлеб сельский	37.5	1.8	0.4	18	82.5	
Итого:	647.5	18.66	15.50	80.74	536.80	25.15
<b>ПОЛДНИК</b>						
Катык	130	3.77	3.25	5.46	66.2	0.84
Шанежка наливная с яйцом	50	4.30	2.00	12.00	83.20	0.08
Рагу из птицы с овощами	120/30	13.10	14.20	9.20	217.00	0.33
Напиток из плодов шиповника	120	0.4	0.17	11.3	48.3	60
Хлеб пшеничный 1с	23	1.80	0.23	11.30	54.50	0.00
Итого:	473	23.37	19.85	49.26	469.20	61.25
ВСЕГО:	1750.5	53.53	49.15	211.70	1503.40	90.64

#### День 4 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамин
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	С
<b>ЗАВТРАК</b>						
Суп молочный с крупой	180	3.50	4.40	15.00	114.00	0.52
Кофейный напиток с молоком	180	1.22	1.34	11.94	65.00	0.19
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/5	4.80	7.20	15.40	146.00	0.19
Итого:	402	9.52	12.94	42.34	325.00	0.90
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>						
Фрукты свежие груша	100	0.60	0.43	14.00	62.30	7.00
Итого:	100	0.60	0.43	14.00	62.30	7.00
<b>ОБЕД</b>						
Икра кабачковая порционно	40	0.76	3.56	3.08	47.40	2.80
Щи со свежей капустой, картофелем на м/б с сметаной	200/6	1.40	4.50	6.80	73.30	9.60
Жаркое по-домашнему из отварной говядины	200	11.6	14	29	288.4	3.13

Компот из сухофруктов	150	0.70	0.04	18.00	75.20	0.30
Хлеб сельский	37.5	1.8	0.4	18	82.5	
Итого:	633.5	16.26	22.50	74.88	566.80	15.83
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кефир	130	3.70	3.25	5.20	65.00	0.80
Кондитерские изделия (крекер)	20	0.50	3.90	22.00	125.10	
Салат из моркови с яблоками	40	0.30	1.40	3.30	27.00	0.80
Запеканка из творога с крошкой	120	17.70	5.90	20.00	203.90	
Чай с сахаром	120/5	0.05	0.01	6.5	26	
Хлеб пшеничный 1с	23	1.80	0.23	11.30	54.50	0.00
Итого:	458	24.05	14.69	68.30	501.50	1.60
ВСЕГО:	1593.5	50.43	50.56	199.52	1455.60	25.33

### День 5 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамин
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	С
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша полбяная молочная с маслом	200/5	5.89	5.42	25.84	176.00	0.21
Какао с молоком	180	2.42	2.58	13.61	87.30	0.39
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2.30	4.50	15.40	111.00	
Итого:	420	10.61	12.50	54.85	374.30	0.61
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>						
Сок вишневый	200	1.40	0.40	22.80	100.40	14.80
Итого:	200	1.40	0.40	22.80	100.40	14.80
<b>ОБЕД</b>						
Салат "Здоровье"	60	0.36	2.40	4.50	41.00	1.10
Суп с крупой и картофелем с мясными фрикадельками	200/15	3.35	5.20	8.10	93.00	1.00

Котлеты рубленые из птицы	60	9.60	7.50	4.70	124.70	0.30
Капуста тушеная (в сметанном соусе)	150	3	4.9	13.7	111	
Компот из свежих яблок	150	0.10	0.10	11.80	48.50	1.20
Хлеб сельский	37.5	1.8	0.4	18	82.5	
<b>Итого:</b>	<b>672.5</b>	<b>18.21</b>	<b>20.50</b>	<b>60.80</b>	<b>500.60</b>	<b>3.60</b>
<b>ПОЛДНИК</b>						
Ряженка	130	3.72	3.20	4.46	61.50	0.65
Кондитерские изделия печенье	30	1.00	2.00	27.00	130.00	
Рыбная "Неженка"	60	14.4	5.7	11.7	156	
Картофель тушёный	120	2.25	6.75	10.50	112.00	9.00
Чай с сахаром и лимоном	120/5/3	0.08	0.01	6.80	27.30	1.90
Хлеб пшеничный 1с	23	1.80	0.23	11.30	54.50	0.00
<b>Итого:</b>	<b>491</b>	<b>23.25</b>	<b>17.89</b>	<b>71.76</b>	<b>541.00</b>	<b>11.55</b>
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1783.5</b>	<b>53.47</b>	<b>51.29</b>	<b>210.21</b>	<b>1516.30</b>	<b>30.56</b>

### День 6 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамин
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	С
<b>ЗАВТРАК</b>						
Суп молочный с вермишелью	180	3.90	3.70	16.00	113.00	0.50
Чай с молоком, сахаром	180/10	2.60	2.30	14.30	89.00	0.02
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/5	4.80	7.20	15.40	146.00	0.19
<b>Итого:</b>	<b>412</b>	<b>11.30</b>	<b>13.20</b>	<b>45.70</b>	<b>348.00</b>	<b>0.71</b>
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>						
Фрукты свежие яблоко	100	0.40	0.40	10.00	45.20	10.00
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>0.40</b>	<b>0.40</b>	<b>10.00</b>	<b>45.20</b>	<b>10.00</b>
<b>ОБЕД</b>						
Икра кабачковая порционно	40	0.76	3.56	3.08	47.40	2.80

Рассольник ленинградский с курицей, со сметаной	200/15/5	4.56	7.50	12.64	136.30	5.37
Запеканка картофельная с мясом	150/20	14.10	12.40	30.00	288.00	4.40
Компот из кураги	150	0.7	0.0	20.0	83	0.13
Хлеб сельский	37.5	1.8	0.4	18	82.5	
Итого:	617.5	21.92	23.86	83.72	637.20	12.70
<b>ПОЛДНИК</b>						
Ватрушка с повидлом	50	3.18	3.20	20.00	122	0.05
Катык	130	3.77	3.25	5.46	66.2	0.84
Биточки рубленные из рыбы	80	7.00	3.20	3.00	69.00	
Капуста тушеная	100	1.98	3.71	9.49	79	16.3
Напиток из плодов шиповника	120	0.4	0.17	11.3	48.3	60
Хлеб пшеничный 1с	23	1.80	0.23	11.30	54.50	0.00
Итого:	488	18.13	13.76	60.55	438.50	77.19
ВСЕГО:	1617.5	51.75	51.22	199.97	1468.90	100.60

### День 7 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамин
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	С
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша рисовая молочная с маслом	200/5	5.70	7.80	28.00	205.00	0.21
Кофейный напиток с молоком	180	1.22	1.34	11.94	65.00	0.19
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2.30	4.50	15.40	111.00	
Итого:	420	9.22	13.64	55.34	381.00	0.40
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>						
Сок персик-банан	200	0.60	0.30	16.50	71.10	6.00
Итого:	200	0.60	0.30	16.50	71.10	6.00
<b>ОБЕД</b>						
Салат из моркови с яблоками	60	0.50	2.10	5.00	40.00	1.26

Борщ со свежей капустой, картофелем на м/б, со сметаной	200/6	1.50	3.90	9.50	79.00	6.36
Рагу овощное с отварным мясом	160/30	10.45	13.40	23.70	257.20	0.32
Кисель	150			18.00	72.00	
Хлеб сельский	37.5	1.8	0.4	18	82.5	
Итого:	623.5	14.25	19.80	74.20	530.70	7.94
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия (вафли)	40	1.00	5.00	18.00	121.00	
Кефир	130	3.70	3.25	5.20	65.00	0.80
Запеканка творожная с повидлом	130/20	17.50	12.06	17.16	247.20	0.24
Чай с сахаром	120/5	0.05	0.01	6.5	26	
Хлеб пшеничный 1с	23	1.80	0.23	11.30	54.50	0.00
Итого:	468	24.05	20.55	58.16	513.70	1.04
ВСЕГО:	1711.5	48.12	54.29	204.20	1496.50	15.38

## День 8 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамин
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	С
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша манная молочная с маслом	200/5	6.00	13.74	29.30	265.00	0.22
Какао с молоком	180	2.42	2.58	13.61	87.30	0.39
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/5	4.80	7.20	15.40	146.00	0.19
Итого:	427	13.22	23.52	58.31	498.30	0.80
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>						
Фрукты свежие банан	100	0.72	0.36	17.00	74.12	10.00
Итого:	100	0.72	0.36	17.00	74.12	10.00
<b>ОБЕД</b>						
Огурцы соленые порционно	40	0.32	0.04	0.68	4.40	2.00



Суп крестьянский с курицей, сметаной	200/15/5	5.7	6.00	13.40	130	3.50
Котлеты "Аппетитные"	60	5.50	3.50	15.00	114.00	
Макароны отварные	100	3.70	2.80	22.60	130.40	
Компот из свежих яблок	150	0.10	0.10	11.80	48.50	1.20
Хлеб сельский	37.5	1.8	0.4	18	82.5	
Итого:	630.5	17.12	12.84	81.48	510.20	6.70
<b>ПОЛДНИК</b>						
Ряженка	130	3.72	3.20	5.46	65.50	0.65
Пирожок печёный с картофелем	50	3.30	3.70	15.30	107.70	0.80
Омлет натуральный	140/3	10.80	8.40	3.23	131.70	0.17
Чай с сахаром и лимоном	120/5/3	0.08	0.01	6.80	27.30	1.90
Хлеб пшеничный 1с	23	1.80	0.23	11.30	54.50	0.00
Итого:	474.8	19.70	15.54	42.09	386.70	3.52
ВСЕГО:	1632.3	50.76	52.26	198.88	1469.32	21.02

## День 9 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамин
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	С
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша пшеничная молочная с маслом	200/5	5.00	8.20	30.30	215.00	0.22
Чай с молоком, сахаром	180/10	2.60	2.30	14.30	89.00	0.02
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2.30	4.50	15.40	111.00	
Итого:	430	9.90	15.00	60.00	415.00	0.24
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>						
Сок яблоко-вишня	200	1.20	0.60	17.00	78.20	9.00
Итого:	200	1.20	0.60	17.00	78.20	9.00
<b>ОБЕД</b>						
Салат "Пестрый"	50	0.50	2.25	4.80	42.00	0.80

Суп из овощей с мясными фрикадельками, со сметаной	200/15/6	4.19	6.44	9.90	114.00	8.14
Тефтели мясные	60/10	4.20	6.00	5.80	94.00	0.07
Пюре Картофельное	120	2.40	3.60	16.80	109.20	8.34
Компот из сухофруктов	150	0.70	0.04	18.00	75.20	0.30
Хлеб сельский	37.5	1.8	0.4	18	82.5	
Итого:	658.5	13.79	18.73	73.30	516.90	17.65
<b>ПОЛДНИК</b>						
Катык	130	3.77	3.25	5.46	66.2	0.84
Шафран с яблоками	50	0.42	3.5	4.9	53	1.46
Пудинг из творога	100/20	12.80	8.80	33.30	263.60	0.02
Чай с сахаром	120/5	0.05	0.01	6.5	26	
Хлеб пшеничный 1с	23	1.80	0.23	11.30	54.50	0.00
Итого:	450	18.84	15.79	61.46	463.30	2.32
ВСЕГО:	1738.5	43.73	50.12	211.76	1473.40	29.21

## День 10 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамин
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	С
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша Геркулесовая молочная с маслом	200/5	6.70	5.50	23.00	168.00	0.23
Кофейный напиток с молоком	180	1.22	1.34	11.94	65.00	0.19
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/5	4.80	7.20	15.40	146.00	0.19
Итого:	427	12.72	14.04	50.34	379.00	0.61
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>						
Фрукты свежие яблоко	100	0.36	0.36	10.00	44.70	10.00
Итого:	100	0.36	0.36	10.00	44.70	10.00
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свежей капусты	60	0.80	3.00	5.40	51.80	19.00

Суп-лапша домашняя с курицей	200/15	4.96	3.60	14.44	109.80	0.50
Плов из говядины	200	15.60	15.00	28.00	309.50	0.65
Кисель	150			18.00	71.00	
Хлеб сельский	37.5	1.8	0.4	18	82.5	
Итого:	662.5	23.16	22.00	83.84	624.60	20.15
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кефир	130	3.70	3.20	5.20	65.00	0.80
Кондитерские изделия (крекер)	20	0.50	3.90	16.00	101.00	
Рыба, запеченная с картофелем	180	15.00	11.00	13.00	211.00	0.53
Чай с сахаром и лимоном	120/5/3	0.08	0.01	6.80	27.30	1.90
Хлеб пшеничный 1с	23	1.80	0.23	11.30	54.50	0.00
Итого:	481	21.08	18.34	52.30	458.80	3.23
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1670.5</b>	<b>57.32</b>	<b>54.74</b>	<b>196.48</b>	<b>1507.10</b>	<b>33.99</b>
<b>ИТОГО за 10 дней:</b>	<b>16897.80</b>	<b>512.98</b>	<b>512.43</b>	<b>2046.35</b>	<b>14838.51</b>	<b>439.30</b>
		51.30	51.24	204.64	1483.85	43.93
		205.19	461.19	818.54	1484.92	
распределение Б,Ж,У от калорийности,%		13.82	31.06	55.12	100.00	

**Примечание:**

1. Предусмотренные среднесуточные нормы, утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в ДОУ

2. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается их замена на равноценные

по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение №14)

Согласно требованиям СанПиН (таб.№4,5) режим питания для детей с 10,5 часовым пребыванием не регламентируется. При составлении примерного 10-дневного меню предусмотрен усиленный полдник с включением продуктов из расчета 75%, завтрак, обед-80% -100% от рекомендуемого среднесуточного набора продуктов, согласно приложения №10 . Суммарный объем блюд завтрака и обеда выполняется, усиленный полдник соответствует суммарному объему ужина (приложение №13).

3. При разработке меню для дошкольных учреждений (ДОУ) были использованы следующие нормативно - технические документы:

3.1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных

учреждений, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели принт 2010-2016гг.

3.2 Сборник методических рекомендаций по организации питания детей в учреждениях образования 2013г

3.3 Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания

Тутельян В.А., Скурихин И.М. Москва 2007 г.

3.4. Справочник рецептов блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4, 2003

3.5. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010-2014гг.

3.6. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ - интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений г. Пермь 2001г.

3.7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996г

3.8. Техничко-технологические карты

4. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:

говядина 1 категории упитанности (лопатка, фарш, гуляш п/ф);

сельскохозяйственная птица бройлеры потрошенные

рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы (п/ф фарш рыбный)

яйца куриные 1 категории, рассчитаны условно массой нетто 48г

картофель рассчитан по закладке продуктов с 1.01 (35% отходы) морковь, свекла рассчитаны с 1.01 (25% отходы)

огурцы и помидоры свежие парниковые

масло сливочное с массовой долей жира 72,5%

огурцы соленые в банках без уксуса с лимонной кислотой

сметана с массовой долей жира 15%

кисломолочные продукты, молоко с массовой долей жира 2,5%

**Калорийность  
ДОУ от 3 до 7 лет**

	<b>Объемы порций</b>	<b>Белки</b>	<b>Жиры</b>	<b>Угл-ды</b>
<b>норма</b>	<b>1450-2300</b>	<b>40,5-58,4</b>	<b>45-55,2</b>	<b>196-220</b>
1	1741.50	45.72	47.41	202.52
2	1658.50	58.17	51.38	211.11
3	1750.50	53.53	49.15	211.70
4	1593.50	50.43	50.56	199.52
5	1783.50	53.47	51.29	210.21
6	1617.50	51.75	51.22	199.97
7	1711.50	48.12	54.29	204.20
8	1632.30	50.76	52.26	198.88
9	1738.50	43.73	50.12	211.76
10	1670.50	57.32	54.74	196.48
<b>Всего</b>	<b>16897.80</b>	<b>512.98</b>	<b>512.43</b>	<b>2046.35</b>
<b>В среднем</b>	<b>1689.78</b>	<b>51.30</b>	<b>51.24</b>	<b>204.64</b>

Примечание: при составлении примерного 10- дневного меню соблюдено выполнение средне-суточн времени пребывания. Пищевая, энергетическая ценность соответствует показателям СанПиН 2.4.1.3049 потребностей в энергии и пищевых веществах" и приложению №10 " Рекомендуемые суточные наборь в дошкольных образовательных организациях" по химическому составу использованных наборов прод

<b>Энергетическая ценность</b>	<b>Витамин С</b>
<b>1350-1570</b>	
1408.90	19.32
1539.09	73.25
1503.40	90.64
1455.60	25.33
1516.30	30.56
1468.90	100.60
1496.50	15.38
1469.32	21.02
1473.40	29.21
1507.10	33.99
<b>14838.51</b>	<b>439.30</b>
<b>1483.85</b>	<b>43.93</b>

ых наборов продуктов по возрастам и  
 )-13 таб. 3 "Нормы физиологических  
 и продуктов для организации питания детей  
 цуктов.