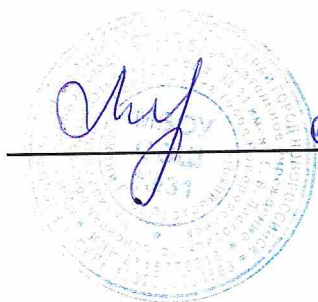


СОГЛАСОВАНО:

"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор ООО "Торговый дом Кубань"



*М.И. Шамакина*



А.Л.Жваков

Россия Краснодарский край

ДЕСЯТИТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ОБЕДОВ  
для учащихся в общеобразовательном учреждении

ПЕРИОД

ЗИМА - ВЕСНА

20\_\_г.

Возрастная категория: 7 до 11 лет

меню разработано согласно

СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20 2021 г.

Россия Краснодарский край  
10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ОБЕДОВ  
для учащихся в общеобразовательном учреждении

35%

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Сезон : ЗИМА - ВЕСНА 20\_\_ год.

### 1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества ( г )			Энергетическая ценность	№ ре - цептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1 -я День 1 -й	Борщ с картофелем и свежей капустой	200	2,44	4,046	14,53	104,29	1	82/11
	Макароны отварные с овощами	165	4,022	5,511	31,377	191,20	20	205 /11
	Печень по-строгановски	70 / 50	14,564	11,722	10,44	205,51	11	255/11
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,92	87,68	34	389/11
	Хлеб пшеничный	50	2,55	0,425	25,075	114,33	31	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	1,13	0,24	8,37	40,16	32	Пром.пр.
итого за обед			25,706	21,944	110,712	743,17	суммарный объём	
Норма по СанПин			26,95	27,65	117,25	822,5	порций гр.	755

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества ( г )			Энергетическая ценность	№ ре - цептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1 -я День 2 -й	Суп с рыбными Фрикадельками	200 / 50	5,39	3,41	10,99	96,21	2	106/11
	Омлет натуральный	150	13,94	24,828	2,638	289,76	27	211/11
	Кофейный напиток	200	4,5	3,7	19,6	129,70	37	379/11
	Кондитерка (печенье)	15	0,63	0,26	6	28,86	30	Пром.пр.
	Хлеб пшеничный	40	2,04	0,34	20,06	91,46	31	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	1,13	0,24	8,37	40,16	32	Пром.пр.
	Фрукты свежие ( яблоко )	155	0,62	0,62	15,19	68,82	33	338/11
итого за обед			28,25	33,398	82,848	744,97	суммарный объём	
Норма по СанПин			26,95	27,65	117,25	822,5	порций гр.	830

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества ( г )			Энергетическая ценность	№ ре - цептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1 -я День 3 -й	Суп с крупой и томатом	200	3,89	5,8	14,97	127,64	3	116/11
	Капуста квашеная	60	1	3,0	4,7	49,80	25	47 /11
	Мясо духовое с картофелем	53 / 132	14,348	16,963	15,61	272,52	12	258/11
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,662	0,09	32,85	134,86	35	349/11
	Хлеб пшеничный	40	2,04	0,34	20,06	91,46	31	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,695	0,36	12,55	60,22		Пром.пр.
итого за обед			23,635	26,553	100,744	736,49	суммарный объём	
Норма по СанПин			26,95	27,65	117,25	822,5	порций гр.	715

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества ( г )			Энергетическая ценность	№ ре - цептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1 -я День 4 -й	Суп молочный с лапшой	225	5,108	5,308	22,83	159,52	4	120 /11
	запеканка из творога с молоком сгущённым	190 / 10	28,031	21,56	56	530,16	28	223/11
	Кофейный напиток	200	4,5	3,7	19,6	129,70	37	379/11
	Сыр порциями (Костромской)	25	5,4	4,32	0	60,48	29	15/11
	Хлеб пшеничный	60	3,06	0,51	30,09	137,19	31	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,695	0,36	12,55	60,22	32	Пром.пр.
итого за обед			47,794	35,758	141,07	1077,28	суммарный объём	
Норма по СанПин			26,95	27,65	117,25	822,5	порций гр.	740



для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Сезон : ЗИМА - ВЕСНА 20\_\_ год.

## 1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества ( г )			Энергети- ческая ценность	№ ре - цептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1 -я День 5 -й	Суп картофельный с горохом	200	7,07	7,01	25,22	192,25	5	102/11
	Птица тушёная с овощами	45 / 135	8,092	10,098	11,625	169,75	19	292/11
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,662	0,09	32,85	134,86	35	349 /11
	Хлеб пшеничный	50	2,55	0,425	25,075	114,33	31	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	30	1,695	0,36	12,55	60,22	32	Пром.пр.
	Фрукты свежие ( яблоко )	155	0,62	0,62	15,19	68,82	33	338/11
итого за обед			20,689	18,603	122,51	740,22	суммарный объём	
Норма по СанПин			26,95	27,65	117,25	822,5	порций гр.	815

## 2 - я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества ( г )			Энергети- ческая ценность	№ ре - цептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2 -я День 6 -й	Борщ с картофелем	200	3,89	7,51	14,53	141,27	6	83/11
	Овощи соленные (огурец)	55	0,44	0,11	0,99	6,71	26	70 /11
	Плов с говядиной	55 / 120	12,536	18,856	30,722	342,74	13	265/11
	Чай с молоком	200	1,52	1,35	15,9	81,83	39	378/11
	Хлеб пшеничный	50	2,55	0,425	25,075	114,33	31	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	30	1,695	0,36	12,55	60,22	32	Пром.пр.
	Фрукты свежие ( яблоко )	155	0,62	0,62	15,19	68,82	33	338/11
итого за обед			23,251	29,231	114,957	815,91	суммарный объём	
Норма по СанПин			26,95	27,65	117,25	822,5	порций гр.	865

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества ( г )			Энергети- ческая ценность	№ ре - цептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2 -я День 7 -й	Рассольник ленинградский	200	4,406	5,082	12,674	114,06	7	96/11
	Тефтели рыбные (минтай)	90 / 20	8,995	9,84	12,94	176,30	16	239/11
	Картофельное пюре / / икра кабачковая	140 /50	3,1 1,365	7,510 3,6	20,471 7,28	161,87 66,98	23	128-73 / 11
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,92	87,68	34	389/11
	Хлеб пшеничный	50	2,55	0,425	25,075	114,33	31	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	30	1,695	0,36	12,55	60,22	32	Пром.пр.
итого за обед			23,11	26,817	111,91	781	суммарный объём	
Норма по СанПин			26,95	27,65	117,25	822,5	порций гр.	780

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества ( г )			Энергети- ческая ценность	№ ре - цептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2 -я День 8 -й	Щи из свежей капусты с картофелем	200	4,206	4,970	8,412	95,20	8	88/11
	Котлета рубленая из птицы	80 / 20	10,43	11,909	15,52	210,98	18	294/11
	каша пшеничная/ / Икра свекольная	80 / 70	3,42 1,659	4,905 0,97	23,93 16,01	153,55 79,41	24	171-75 / / 11
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,92	87,68	34	389/11
	Хлеб пшеничный	50	2,55	0,425	25,075	114,33	31	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	30	1,695	0,36	12,55	60,22	32	Пром.пр.
итого за обед			24,96	23,54	122,417	801,36	суммарный объём	
Норма по СанПин			26,95	27,65	117,25	822,5	порций гр.	730

**10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ОБЕДОВ  
для учащихся в общеобразовательном учреждении**

35%

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Сезон : ЗИМА - ВЕСНА 20\_\_ год.

**1-я неделя**

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества ( г )			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептов
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2 -я День 9 -й	Суп с клецками	200	5,536	4,684	12,9	115,90	9	108-109/11
	Каша рисовая с овощами	150	3,289	10,92	40,234	272,37	21	175/11
	Шницель рыбный (минтай)	100	10,95	9,53	9,285	166,70	17	235/11
	Какао с молоком	200	3,8	3	23	134,20	36	382/11
	Кондитерка (печенье)	20	0,84	0,347	8	38,48	30	Пром.пр.
	Хлеб пшеничный	40	2,04	0,34	20,06	91,46	31	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,695	0,36	12,55	60,22	32	Пром.пр.
итого за обед			28,146	29,2	126,03	879,3	суммарный объём порций гр. 760	
Норма по СанПин			26,95	27,65	117,25	822,5		

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества ( г )			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептов
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2 -я День 10 -й	Суп картофельный с бобовыми	200	7,15	7,01	25,22	192,57	10	102/11
	Биточек из говядины	90 / 5	9,103	11,189	11,32	182,39	14	268/11
	Рагу из овощей	155	2,777	11,907	13,050	170,47	22	143/11
	Кисель ассорти фруктовое	200	0,31	0	39,400	158,84	38	389/11
	Хлеб пшеничный	45	2,295	0,383	22,568	102,90	31	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,695	0,36	12,55	60,22	32	Пром.пр.
	Фрукты свежие ( яблоко )	155	0,62	0,62	15,19	68,82	33	338/11
итого за обед			23,95	31,469	139,298	936,2	суммарный объём порций гр. 880	
Норма по СанПин			26,95	27,65	117,25	822,5		

Возрастная категория: с 7 до 11 лет меню обеда 10-тидневка			Пищевые вещества ( г )			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % ( + / - )	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Итого за день по СанПиН			77	79,0	335	2350	белки	0,008
СанПин 2.3 /2.4. 3590 - 20							жиры	0,006
7-11 л	ОБЕД 35 %	35%	26,95	27,65	117,25	822,5	углеводы	0,005
							энерг-я	
Среднее за 10 дней (фактически)			26,949	27,649	117,250	825,64	ценность	-31,394

Ответственный за разработку меню инженер-технолог \_\_\_\_\_ /Ткаченко А.Н./

**Литература:**

- 1 САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ  
В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ,  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ  
К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
УЧРЕЖДЕНИЯХ НАЧАЛЬНОГО И СРЕДНЕГО  
СанПин 2.3/2.4.3590 -20  
ТАБЛИЦЫ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И КАЛОРИЙНОСТИ
- 2 СКУРИХИН И.М., ТУТЕЛЬЯН В.А.  
РОССИЙСКИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ: Справочник. - М.: Дели принт, 2008. - 276 с.
- 3 СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦИЮ для обучающихся во ВСЕХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ  
СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ РЕКОМЕНДОВАНО НИИ питания РАМН изд. "МОСКВА" ДЕЛИТ ПРИНТ 2011 г.



возрастная категория: 7-11 лет

1 - я неделя

О Б Е Д Ы

на одного человека в день

МЕНЮ 10 - ТИДНЕВКА

компановка сырья по НЕТТО (чистый продукт)

компановка сырья по БРУТТО (продукт без очистки )

### 1-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО	сырьё	БРУТТО	НЕТТО	сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	20	20	сметана	11,5	11,5	ОВОЩИ		
Хлеб пшеничный	50	50	м/сливочное	10,1	10,1	томат	10,2	10,2
мука пш	3,45	3,45	м/растительное	6,3	6,3	зелень	0,588	0,588
макароны	52,5	52,5	сахар	2	2	капуста св.	21,25	17
картофель	21,4	16	соль	1,1	1,1	лук репчатый	28,63	24
всего овощей	119,67	98,99	лавровый лист	0,009	0,009	морковь	19	15,2
Сок (ЯБЛОЧНЫЙ)	200	200				свекла	40	32
печень	129,64	105				итого овощи	119,668	98,988

### 2-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО	сырьё	БРУТТО	НЕТТО	сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	20	20	сыр костромской	10,34	10	ОВОЩИ		
Хлеб пшеничный	40	40	м/сливочное	7,9	7,9	томат	2	2
картофель	90,11	67,50	яйца шт./гр.	3,0450	121,80	лук репчатый	21,50	18,00
всего овощей	33,50	28,0	сахар	10	10	морковь	10	8
Фрукты яблоко	175,925	155	Кондитерка (печенье)	15	15	итого овощи	33,5	28
минтай б/г	67,5	47,5	кофейный напиток	3,5	3,5			
молоко	247,50	247,500	соль	0,5	0,5	ЯЙЦА В	штуки	граммы
			лавровый лист	0,008	0,008	в фрикадельки	0,095	3,80
						а омлет	2,9500	118
						всего	3,045	121,80

### 3-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО	сырьё	БРУТТО	НЕТТО	сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	30	30	м/сливочное	8,4	8,4	ОВОЩИ		
Хлеб пшеничный	40	40	м/растительное	3,96	3,96	томат	12,34	12,34
крупа пшено	16,96	16,96	сахар	13	13	зелень	1	1
картофель	114,8	86,1	соль	1,1	1,1	капуста квашенная	72,85	51,00
всего овощей	146,040	113,250	лавровый лист	0,015	0,015	лук репчатый	29,41	24,56
Фрукты яблоко	0,000	0	ЛИМ КИСЛ	0,2	0,2	морковь	30,44	24,35
сухофрукты	25	25				итого овощи	146,04	113,25
говядина	103,3	89,3						

возрастная категория: 7-11 лет

## МЕНЮ

компановка сырья по НЕТТО (чистый продукт)

1 - я неделя

на одного человека в день

4-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	30	30
Хлеб пшеничный	60	60
мука пш	16,94	16,94
крупа манка	11,4	11,4
макароны		
молоко	399,1	409,1
молоко сгущённое	10	
творог	178,6	175
сыр кострамской	25,84	25

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
сметана	7,6	7,6
м/сливочное	9,6	9,6
яйца шт./гр.	0,245	9,80
сахар	27,2	27,2
кофейный папит	3,5	3,5
соль	1,07	1,07
Сухарь паниров	7,6	7,6

ЯЙЦА В	штуки	граммы
в запеканку	0,19	7,60
в пирог	0,0550	2,200
всего	0,245	9,80

5-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	30	30
Хлеб пшеничный	50	50
мука пш	5,06	5,06
крупа горох	12,10	12,10
картофель	143,85	107,5
всего овощей	97,24	77,16
Фрукты яблоко	175,925	155
бедро кур на кости	99,55	68,5

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
сухофрук	25	25
сметана	9,9	9,9
м/сливочное	8,09	8,09
м/растительное	3,91	3,91
сахар	12	12
соль	1,175	1,175
лавровый лист	0,00935	0,00935
ЛИМ КИСЛ	0,2	0,2

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
ОВОЩИ		
горошек зелёный	15,06	9,41
томат	6,75	6,75
лук репчатый	25,8	21,5
морковь	49,63	39,5
итого овощи	97,24	77,16

## 2-я-неделя

6 - й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	30	30
Хлеб пшеничный	50	50
крупа рисовая	40,87	40,87
картофель	53,4	40
всего овощей	157,39	136,44
Фрукты яблоко	175,925	155
говядина	103,1	89,1

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
молоко	105,5	100
м/сливочное	4	4
м/растительное	6	6
сахар	16	16
чай	1	1
соль	1,7	1,7
лавровый лист	0,108	0,1080

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
ОВОЩИ		
томат	15,6	15,6
зелень	1,24	1,24
лук репчатый	16,80	14,00
морковь	22	17,6
свекла	41,25	33
огурец солёный	60,5	55
итого овощи	157,39	136,44

возрастная категория: 7-11 лет

## МЕНЮ

2 - я неделя  
на одного человека в день

компановка сырья по НЕТТО (чистый продукт)

### 7-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	30	30
Хлеб пшеничный	62,5	62,5
мука пш	7,76	7,76
крупа перловая	4	4
картофель	243,8	183,2
всего овощей	147,930	121,555

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Сок яблочный	200	200
минтай б/г	99,2	69,5
молоко	30,40	29
м/сливочное	10,20	10,20
м/растительное	9,62	9,62
соль	0,78	0,78
лавровый лист	0,0084	0,0084

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
ОВОЩИ		
кабачек	67,2	53,7
томат	7,56	7,56
зелень	0,6	0,6
капуста св.	13,8	11,3
лук репчатый	28,58	22,98
морковь	16,84	13,47
огурец солён	13,4	12
Итого овощей	147,93	121,555

### 8-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	30	30
Хлеб пшеничный	67,5	67,5
мука пш	0,4	0,4
крупа пшеничка	30	30
картофель	32,0	24,0
всего овощей	183,43	151,24
Фрукты яблоко	0	0
Сок яблочный	200	200

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
бедро куриное	96,3	54,0
молоко	29,00	29,00
м/сливочное	13,86	13,86
м/растительное	9,71	9,71
сахар	0,84	0,84
соль	0,86	0,86
лавровый лист	0,0251	0,0251
Сухарь паниров	8,54	8,54

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
ОВОЩИ		
томат	21,56	21,56
зелень	1,6	1,6
капуста св.	51,25	41
лук репчатый	25,19	21,107
морковь	16,84	13,47
свекла	66,99	52,5
Итого овощей	183,43	151,237



возрастная категория: 7-11 лет

2 - я неделя

МЕНЮ

на одного человека в день

компановка сырья по НЕТТО (чистый продукт)

9-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	30	30
Хлеб пшеничный	40	40
мука пш	15,4	15,4
крупа рисовая	30,07	30,07
картофель	53,4	40
всего овощей	19,60	113,12
минтай б/г	122,681	86
молоко	232,2	232

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
м/сливочное	17,05	17,05
м/растительное	7	7
яйца в граммах	0,210	8,4
сахар	10	10
кондитер. Печен	20	20
какао порошок	3,5	3,5
соль	0,85	0,85
лавровый лист	0,008	0,008
сухарь паниров	12	12

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
ОВОЩИ		
томат	18,60	18,60
зелень	2	2
лук репчатый	61,19	52,60
морковь	49,9	39,92
итого овощи	131,69	113,12

10-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	30	30
Хлеб пшеничный	65	65
мука пш	3,49	3,49
крупа фасоль	12,1	12,1
картофель	120,32	90,2
всего овощей	348,71	140,25
Фрукты яблоко	188	182,5
сухофрук	2,5	2,5
сок яблочный	100	100
говядина	77,04	66,6

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
молоко	3,2	3,2
сметана	6	6
м/сливочное	15,8	15,8
м/растительное	6	6
сахар		14
соль	14	1,365
Крахмал	1,365	10,5
лавровый лист	10,5	0,0244
Сухарь паниров	9	9

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
ОВОЩИ		
репа бакл	32,55	24,8
томат	10,25	10,25
зелень	0,5	0,5
капуста св.	38,75	31,00
лук репчатый	49,1	40,4
морковь	41,63	33,3
итого овощи	172,78	140,25



п/п	наименование группы пищевой продукции	норма продукции в граммах г (нетто)	Количество пищевой продукции в Н Е Т Т О по дням в граммах на одного человека в качестве горячих О Б Е Д О В (всего) 35% меню - обед 10 - тидневка СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20										в среднем за неделю ( 10 дней)	Откло- нение от нормы в % ( + / - )
			1-й день	2-й день	3-й день	4-й день	5-й день	6-й день	7-й день	8-й день	9-й день	10-й день		
			20	20	30	30	30	30	30	30	30	30		
1	хлеб ржаной	28	20	20	30	30	30	30	30	30	30	30	28	100
2	хлеб пшеничный	52,5	50	40	40	60	50	50	62,5	67,5	40	65	52,5	100
3	мука пшеничная	5,25	3,45	0	0	16,94	5,06	0	7,76	0,4	15,4	3,49	5,25	100
4	крупы, бобовые	15,75	0	0	16,96	11,4	12,1	40,87	4,0	30	30,07	12,1	15,75	100
5	макаронные изделия	5,25	52,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5,25	100
6	картофель	65,45	16	67,5	86,1	0	107,5	40	183,2	24	40	90,2	65,45	100
7	овощи (свеж, консерв-е, Зелень, томат, соленья)	98	98,99	28	113,25	0	77,16	136,44	121,555	151,237	113,12	140,25	98	100
8	фрукты свежие	64,75	0	155	0	0	155	155	0	0	0	182,5	64,75	100
9	сухофрукты	5,25	0	0	25	0	25	0	0	0	0	2,5	5,25	100
10	соки фруктовые	70	200	0	0	0	0	0	200	200	0	100	70	100
11	мясо 1-й категории	24,5	0	0	89,3	0	0	89,1	0	0	0	66,6	24,5	100
12	цыплята 1 кат. потрошенные	12,25	0	0	0	0	68,5	0	0	54	0	0	12,25	100
13	рыба-филе	20,3	0	47,5	0	0	0	0	69,5	0	86	0	20,3	100
14	Субпродукты (печень, язык, сердце)	10,5	105	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10,5	100
15	молоко (м. д. ж. 2,5% 3,2%)	105	0	247,5	0	409,1	0	100	29	29	232,2	3,2	105	100
16	творог (м. д. ж. 5% не более 9%)	17,5	0	0	0,0	175	0	0	0	0	0	0	17,5	100
17	сыр	3,5	0	10	0,0	25	0	0	0	0	0	0	3,5	100
18	сметана (м. д. ж.. не более 15%)	3,5	11,5	0	0,0	7,6	9,9	0	0	0	0	6	3,5	100
19	масло сливочное	10,5	10,10	7,90	8,4	9,6	8,09	4	10,2	13,86	17,05	15,8	10,5	100
20	масло растительное	5,25	6,3	0	4,0	0	3,91	6	9,62	9,71	7,00	6	5,25	100
21	яйцо диетическое столовое	14	0	121,80	0,0	9,8	0	0	0	0	8,4	0	14	100
22	сахар	10,5	2	10	13,0	27,16	12	16	0	1	10,0	14	10,5	100
23	кондитерские изделия	3,5	0	15	0,0	0	0	0	0	0	20	0	3,5	100
24	чай листовой чёрный	0,35	0	0	0,0	0	0	1	0	0	0	0	0,1	29
25	какао - порошок	0,35	0	0	0,0	0	0	0	0	0	3,5	0	0,35	100
26	кофейный напиток	0,7	0	3,5	0,0	3,5	0	0	0	0	0	0	0,7	100
28	соль пищевая поваренная йодированная	1,05	1,1	0,5	1,1	1,07	1,175	1,7	0,78	0,9	0,85	1,365	1,05	100
29	Крахмал картофельный	1,05	0	0,0	0,0	0	0	0	0	0	0	10,5	1,05	100
30	Специи	0,7	0,009	0,008	0,015	0,000	0,00935	0,108	0,0084	0,0251	0,0080	0,0244	0,011	2
31	белки	26,95	25,706	28,25	23,635	47,794	20,689	23,251	23,11	24,96	28,146	23,95	26,95	100
32	жиры	27,65	21,944	33,398	26,553	35,758	18,603	29,231	26,817	23,54	29,182	31,469	27,65	100
33	углеводы	117,25	110,712	82,848	100,744	141,07	122,51	114,957	111,91	122,417	126,03	139,298	117,25	100
34	калорийность	822,50	743,17	744,97	736,49	1077,28	740,22	815,91	781	801,36	879,338	936,21	825,64	100

Выполнение натуральных норм питания в абсолютных (гр.мл.) и в процентном отношении к норме по возрастному составу учащихся (до 10 лет)																											
месяц	молоко		продукты		творог		сметана		сыр		масло сливочное		масло растительное		мясо		цыплята 1-й категории		субпродукты печень		рыба филе		яйцо диетическое		картофель		
	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	
		100%		100%		100%		100%		100%		100%		102%		101%		100%		101%		101%		101%		100%	100%
		100%		100%		100%		100%		100%		100%		102%		101%		100%		101%		101%		101%		100%	100%

(продолжение таблицы часть 2)

месяц	Выполнение натуральных норм питания в абсолютных (гр.мл.) и в процентном отношении к норме по возрастному составу учащихся (до 10 лет)																								
	овощи		фрукты		сухофрукты		соки		хлеб ржаной		хлеб пшеничный		крупы бобовые		макароны		сахар		кондитерские изделия		соль		калорий-ность		
	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	
		100%		100%		101%		100%		100%		100%		101%		101%		100%		100%		100%		100%	100%
		100%		100%		101%		100%		100%		100%		101%		101%		100%		100%		100%		100%	100%