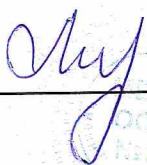


СОГЛАСОВАНО:

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО "Торговый дом Кубань"


М. Шадрина



А.Л.Жваков

Россия Краснодарский край

ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ

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 ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
1 - я НЕДЕЛЯ

25%

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Сезон: ЗИМА - ВЕСНА 20__ год.

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 1 -й	Макароны отварные с овощами	150	4,202	5,51	35,652	209,01	2	205 /11
	Печень по-строгановски	50 / 50	12,26	10,23	10,6	183,51	11	255/11
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,92	87,68	25	389/11
	Хлеб пшеничный	30	1,575	0,213	12,538	58,37	22	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	1,13	0,24	8,37	40,16	23	Пром.пр.
итого за завтрак			20,167	16,193	88,08	578,73	суммарный объём	
Норма по СанПин			19,25	19,75	83,75	587,5	порций гр. 500	

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 2 -й	Шницель рыбный (минтай)	100/20	11,95	9,94	11,292	182,40	17	235/11
	картофельное пюре	150	3,1	9,157	17,986	166,76	4	128/11
	Кофейный напиток	200	4,5	3,7	19,6	129,70	28	379/11
	Хлеб пшеничный	40	2,04	0,34	20,06	91,46	22	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	1,13	0,24	8,37	40,16	23	Пром.пр.
итого за завтрак			22,722	23,37	77,308	610,48	суммарный объём	
Норма по СанПин			19,25	19,75	83,75	587,5	порций гр. 530	

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 3 -й	капуста квашеная	60	1	3,0	4,7	49,80	7	47/11
	мясо духовое с картофелем	180	11,96	12,635	13,19	214,32	12	258/11
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,662	0,09	31,05	127,66	26	349/11
	Хлеб пшеничный	30	1,575	0,213	12,538	58,37	22	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,695	0,36	15,555	72,24	23	Пром.пр.
итого за завтрак			16,892	16,3	77,0353	522,39	суммарный объём	
Норма по СанПин			19,25	19,75	83,75	587,5	порций гр. 500	

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 4 -й	запеканка из творога с молоком сгущённым	130 / 20	21,023	16,17	42	397,62	19	223/11
	Кофейный напиток	200	4,5	3,7	19,6	129,70	28	379/11
	Сыр порциями (Костромской)	25	5,4	4,32	0	60,48	20	15/11
	Хлеб пшеничный	30	1,575	0,213	12,538	58,37	22	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	150	0,6	0,60	14,7	66,60	24	338/11
итого за завтрак			33,098	25,003	88,838	712,77	суммарный объём	
Норма по СанПин			19,25	19,75	83,75	587,5	порций гр. 555	

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ
1 - я НЕДЕЛЯ

25%

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Сезон : ЗИМА - ВЕСНА 20__ год.

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1 -я День 5-й	Птица тушёная с овощами	31/154	9,223	12,048	11,1	189,72	10	292/11
	Яйцо отварное	40	5,080	4,60	0,28	62,84	18	209/11
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46	30	376/11
	Хлеб пшеничный	30	1,575	0,213	12,538	58,37	22	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	1,13	0,24	8,37	40,16	23	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	150	0,6	0,60	14,7	66,60	24	338 / 11
итого за завтрак			17,678	17,72	61,988	478,15	суммарный объём порций гр. 625	
Норма по СанПин			19,25	19,75	83,75	587,5		

2 - я НЕДЕЛЯ

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2 -я День 6-й	Овощи солёные (огурец)	60	0,48	0,12	1,08	7,32	8	70 /11
	Плов с говядиной	180	12,89	19,52	31,6	353,64	13	265/11
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46	30	376/11
	Хлеб пшеничный	30	1,575	0,213	12,538	58,37	22	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,695	0,36	15,555	72,24	23	Пром.пр.
итого за завтрак			16,71	20,2	75,773	552,03	суммарный объём порций гр. 500	
Норма по СанПин			19,25	19,75	83,75	587,5		

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2 -я День 7-й	Тефтели рыбные (минтай)	90 / 20	9,08	8,855	12,94	167,78	16	239/11
	Картофельное пюре /	135 / 50	2,99	7,240	17,715	147,98	5	128-73/11
	/ Икра кабачковая		1,365	3,594	7,27	66,90		
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,92	87,68	25	389/11
	Хлеб пшеничный	40	2,04	0,34	20,06	91,46	22	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	1,13	0,24	8,37	40,16	23	Пром.пр.
итого за завтрак			17,61	20,269	87,278	602	суммарный объём порций гр. 555	
Норма по СанПин			19,25	19,75	83,75	587,5		

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2 -я День 8-й	Котлета рубленая из птицы	60 / 30	5,087	9,988	9,268	147,31	9	294/11
	каша пшеничная/	80 / 70	3,42	4,595	19,62	133,52	6	171-75 /
	/ Икра свекольная		1,659	0,072	16,01	71,32		/ 11
	Компот из сухофруктов	200	0,662	0,09	31,05	127,66	26	349/11
	Хлеб пшеничный	30	1,575	0,213	12,538	58,37	22	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	1,13	0,24	8,37	40,16	23	Пром.пр.
итого за завтрак			14,093	15,76	110,576	640,50	суммарный объём порций гр. 630	
Норма по СанПин			19,25	19,75	83,75	587,5		

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Сезон : осень 20__ год. 25%

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	Каша молочная (рисовая)	200	4,85	11,51	29,83	242,31	1	182/11
	Яйцо отварное	40	5,080	4,60	0,28	62,84	18	209/11
	Какао с молоком	200	3,8	3	23	134,20	27	382 /11
	Кондитерка (печенье)	25	1,0543	0,436	10	48,14	21	Пром.пр.
	Хлеб пшеничный	40	2,04	0,34	20,06	91,46	22	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	20	1,13	0,24	8,37	40,16	23	Пром.пр.
итого за завтрак			17,9543	20,1	91,54	619,1	суммарный объём порций гр. 525	
Норма по СанПин			19,25	19,75	83,75	587,5		

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	Овощи солёные (огурец)	55	0,44	0,11	0,99	6,71	8	70 /11
	Биточек из говядины	80 / 10	9,433	9,997	9,188	164,46	14	268/11
	рагу из овощей	150	2,69	11,96	17,590	188,76	3	143/11
	Кисель ассорти фруктовое	200	0,31	0	30,400	122,84	29	359/11
	Хлеб пшеничный	30	1,575	0,213	12,538	58,37	22	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	20	1,13	0,24	8,37	40,16	23	Пром.пр.
итого за завтрак			15,578	22,52	79,076	581,3	суммарный объём порций гр. 545	
Норма по СанПин			19,25	19,75	83,75	587,5		

Возрастная категория: с 7 до 11 лет меню завтраки 10-тидневка			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Итого за день по СанПиН 100%			77	79,0	335	2350	белки	0,003
СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20							жиры	0,006
7-11 л	ЗАВТРАК 25 %	25%	19,25	19,75	83,75	587,5	углеводы	0,008
Среднее за 10 дней (фактически)			19,25	19,75	83,75	589,740	энерг-я ценность	-22,4044

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

Литература:

- 1 САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ СанПиН 2.3/2.4.3590 -20
- 2 СКУРИХИН И.М., ТУТЕЛЬЯН В.А. ТАБЛИЦЫ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И КАЛОРИЙНОСТИ 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** **ЗАВТРАКИ**
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
Хлеб ржаной	20	20
Хлеб пшеничный	30	30
мука пш	3,03	3,03
макаронь	37,5	37,5
всего овощей	70,29	59,91
Сок персик	200	200

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
печень	92,6	75
сметана	11,5	11,5
м/сливочное	8,52	8,52
м/растительное	1,42	1,42
соль	1,25	1,25
лавровый лист	0,001	0,001

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
ОВОЩИ		
томат	12,04	12,04
лук репчатый	32,33	27,2
морковь	25,92	20,67
итого овощи	70,29	59,91

2-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	20	20
Хлеб пшеничный	41,1	41,1
мука пш	1,5	1,5
картофель	174,870	131,2
всего овощей	32,03	27,530
минтай б/г	122,1	85,6
молоко	212	210

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
м/сливочное	6,46	6,46
м/растительное	5,35	5,35
яйцо в граммах	0,1400	5,60
сахар	5,0	5,0
кофейный	2,5	2,5
соль	0,8	0,8
лавровый лист	0,0004	0,0004
сухарь панирован.	12	12

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
ОВОЩИ		
зелень	2,1	2
томат	2,06	2,06
лук репчатый	21,03	18,00
морковь	6,84	5,47
итого овощи	32,030	27,53

3-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	30	30
Хлеб пшеничный	30	30
картофель	124,0	92,7
всего овощей	123,64	92,81
сухофрукты	15	15
говядина	77,30	66,76

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
м/сливочное	6,68	6,68
м/растительное	2	2
сахар	11	11
соль	0,68	0,68
итого специи	0,2077	0,2077
лавровый лист	0,0077	0,0077
лимонная кислота	0,2	0,2

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
ОВОЩИ		
томат	5,57	5,57
капуста кваш	72,85	51,00
лук репчатый	20,58	17,20
морковь	24,64	19,04
итого овощи	123,64	92,81

4-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб пшеничный	30	30
крупа манная	8,1	8,1
Фрукты яблоко	170,25	150
молоко	180,0	200,0
молоко сгущённое	20	
творог	126,9	125
сыр	25,84	25

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
сметана	5,4	5,4
м/слив	5,4	5,4
яйцо в граммах	0,135	5,40
сахар	11,0	11,0
кофейный	2,5	2,5
сухарь панирован.	5,4	5,4

возрастная категория: 7-11 лет

1 - я неделя

МЕНЮ

на одного человека в день

компановка сырья по НЕТТО (чистый продукт)

5-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	20	20
Хлеб пшеничный	30	30
мука пш	5,77	5,77
картофель	102,98	76,85
всего овощей	88,71	69,97
фрукты	170,25	150
бедро кур на кости	68,30	47

ПЯТНИЦА

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
сметана	3,1	3,1
м/сливочное	9,2	9,2
яйцо в граммах	1	40
сахар	10	10
чай	1	1
соль	0,768	0,768
лавровый лист	0,0216	0,022

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
ОВОЩИ		
горошек зелён.	17,21	10,76
томат	7,69	7,69
зелень	0,8	0,8
лук репчатый	18,44	15,37
морковь	44,57	35,35
итого овощи	88,71	69,97

6-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	30	30
Хлеб пшеничный	30	30
крупа рисовая	44,20	44,20
всего овощей	98,89	87,81
фрукты яблоко	0	0
говядина	73,57	63,2

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
м/растительное	7	7
сахар	10	10
чай	1	1
соль	1	1
специи для плова	1,00	1,00

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
ОВОЩИ		
томат	5,4	5,4
лук репчатый	11,19	9,41
морковь	16,3	13
огурец солёны	66	60
итого овощи	98,89	87,81

7-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	20	20
Хлеб пшеничный	52,6	52,6
мука пш	8,22	8,22
картофель	158,4	118,8
всего овощей	119,73	97,555
Сок яблочный	200	200
минтай б/г	84,74	59,40

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
молоко	36,6	35,3
м/сливочное	7,84	7,84
м/растительное	4,7	4,7
яйцо в граммах	0,0650	2,6
соль	1,09	1,09
лавровый лист	0,0004	0,0004

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
ОВОЩИ		
кабачек	67,2	53,7
томат	7,56	7,56
зелень	0,6	0,6
капуста св.	13,75	11,3
лук репчатый	23,78	18,98
морковь	6,84	5,47
итого овощи	119,73	97,555

возрастная категория: 7-11 лет

2 - я неделя

МЕНЮ

на одного человека в день

компановка сырья по НЕТТО (чистый продукт)

8-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	20	20
Хлеб пшеничный	43,30	43,30
мука пш	7,6	7,6
Крупа пшеничная	30	30
всего овощей	115,485	96,24
фрукты яблоко	158,9	140
сухофрук	15	15
филе бедра кур	73,0	40,5

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
молоко	14,00	14,00
м/сливочное	9,5	9,5
м/растительное	8,43	8,43
яйцо в граммах	0,085	3,4
сахар	10,4	10,4
соль	0,485	0,485
лавровый лист	0,226	0,226
лимонная кислота	0,2	0,2
лавровый лист	0,026	0,026

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
ОВОЩИ		
томат	20,59	20,59
зелень	0,9	0,9
капуста св.		
лук репчатый	16,105	13,54
морковь	10,26	8,21
свекла	67,63	53
итого овощи	115,49	96,24

9-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	20	20
Хлеб пшеничный	40	40
Крупа рисовая	30,20	30,20
молоко	281,4	281,4
м/сливочное	9	9

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
яйцо в граммах	1	40
сахар	8,6	8,6
кондитерка печенье	25	25
какао порошок	2,5	2,5
соль	0,5	0,5

10-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	20	20
Хлеб пшеничный	48	48
мука пш	11,38	11,38
картофель	64,5	48
всего овощей	200,405	167,30
фрукты яблоко	27	22,5
сухофрукты	7,5	7,5
соки	100	100

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
говядина	52,42	45,04
молоко	9,2	9,2
сметана	5	5
м/слив	12,4	12,4
м/растит	8,6	8,6
яйцо в граммах	0,0750	3
сахар	9	9
соль	0,93	0,93
Крахмал	7,5	7,5
лавровый лист	0,0159	0,0159

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
ОВОЩИ		
репа бакл	31,5	24
томат	4,5	4,5
капуста св.	37,51	30,00
лук репчатый	36,4	29,8
морковь	30	24
огурец солён	60,5	55
итого овощи	200,41	167,3

возрастная группа 7 -11 лет "Ведомость контроля за рационом питания" режим питания: одnorазовый с по

п/п	наименование группы пищевой продукции	норма продукции в граммах (нетто)	Количество пищевой продукции в Н Е Т Т О по дням в граммах на одного человека в качестве горячих 3 А В Т Р А К О В (всего) 25% меню 10 - тидневка СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20										в среднем за неделю (10 дней)	Отклонение 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	0	20	30	20	20	20	20	20	
1	хлеб ржаной	20	20	20	30	0	20	30	20	20	20	20	20	100
2	хлеб пшеничный	37,5	30	41,1	30	30	30	30	52,6	43,3	40	48	37,5	100
3	мука пшеничная	3,75	3,03	1,5	0	0	0	5,77	8,22	7,6	0	11,38	3,75	100
4	крупы, бобовые	11,25	0	0	0	8,1	0	44,2	0	30	30,20	0	11,25	100
5	макаронные изделия	3,75	37,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3,75	100
6	картофель	46,75	0	131,15	92,7	0	76,85	0	118,8	0	0	48	46,75	100
7	овощи (свек, консерв-е, Зелень, томат, соления)	70	59,91	27,530	92,81	0	69,97	87,81	97,555	96,24	0	167,3	70	100
8	фрукты свежие	46,25	0	0	0	150	0	0	0	140	0	22,5	46,25	100
9	фрукты свежие	3,75	0	0	15	0	0	0	0	15	0	7,5	3,75	100
10	сухофрукты	50	200	0	0	0	0	0	200	0	0	100	50	100
11	соки фруктовые	17,5	0	0	66,76	0	0	63,2	0	0	0	45,04	17,5	100
12	мясо 1-й категории	8,75	0	0	0	0	47,0	0	0	40,5	0	0	8,75	100
13	цыплята 1 кат. потрошенные	14,5	0	85,6	0	0	0	0	59,4	0	0	0	14,5	100
14	рыба-филе	7,5	75,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7,5	100
15	Субпродукты (печень, язык, сердце)	75	0	210,1	0	200	0	0	35,3	14	281,4	9,2	75	100
16	молоко (м. д. ж. 2,5% 3,2%)	12,5	0	0	0	125	0	0	0	0	0	0	12,5	100
17	творог (м. д. ж. 5% не более 9%)	2,5	0	0	0	25	0	0	0	0	0	0	2,5	100
18	сыр	2,5	11,5	0	0	5,4	3,1	0	0	0	0	5	2,5	100
19	сметана (м. д. ж.. не более 15%)	7,5	8,52	6,460	6,680	5,40	9,200	0	7,84	9,500	9,00	12,4	7,5	100
20	масло сливочное	3,75	1,42	5,35	2,00	0	0	7	4,7	8,43	0	8,6	3,75	100
21	масло растительное	10	0	5,60	0	5,4	40	0	2,6	3	40	3	10	100
22	яйцо диетическое столовое	7,5	0	5,00	11,0	11	10	10	0	10	8,6	9	7,5	100
23	сахар	2,5	0	0	0	0	0	0	0	0	25	0	2,5	100
24	кондитерские изделия	0,25	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0,2	80
25	чай	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	2,50	0	0,25	100
26	какао - порошок	0,5	0	2,50	0	2,5	0	0	0	0	0	0	0,5	100
27	кофейный напиток	0,05	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
28	дрожжи хлебопекарные	0,75	1,25	0,80	0,68	0	0,768	1	1,09	0,49	0,50	0,93	0,750	100
29	соль пищевая поваренная йодированная	0,75	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7,5	0,75	100
30	Крахмал	0,5	0,001	0,0004	0,208	0,0000	0,0216	1,00000	0,0004	0,23	0,00	0,0159	0,1473	29
31	Специи	19,25	20,167	22,722	16,892	33,098	17,678	16,71	17,61	14,093	17,9543	15,578	19,25	100
32	белки	19,75	16,193	23,37	16,298	25,003	17,721	20,233	20,269	15,76	20,126	22,52	19,750	100
33	жиры	83,75	88,08	77,308	77,0353	88,838	61,988	75,773	87,278	110,576	91,54	79,076	83,750	100
34	углеводы	587,5	578,73	610,48	522,39	712,77	478,15	552,03	601,95	640,50	619,112	581,30	589,74	100

месяц	Выполнение натуральных норм питания в абсолютных (гр.мл.) и в процентном отношении к норме по возрастному составу учащихся (до 10 лет)																										
	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	%	
	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)

Выполнение натуральных норм питания в абсолютных (гр.мл.) и в процентном отношении к норме по возрастному составу учащихся (до 10 лет)																									
месяц	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%