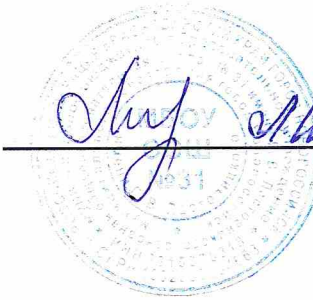


СОГЛАСОВАНО:

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор ООО "Торговый дом Кубань"



*А.М. Шапченко*



А.Л.Жваков

Россия Краснодарский край

ДЕСЯТИТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ОБЕДОВ

для учащихся в общеобразовательном учреждении

ПЕРИОД

ЗИМА - ВЕСНА

20\_\_г.

Возрастная категория: 12 лет и старше

меню разработано согласно

СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20

2021 г.

## 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	250	2,875	5,06	17,163	125,69	1	82/11
	Макароны отварные с овощами	210	5,119	7,014	39,94	243,36	21	205 /11
	Печень по-строгановски	94 / 50	17,215	15,74	19,02	286,60	12	255/11
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,92	87,68	34	389/11
	Хлеб пшеничный	60	3,06	0,51	30,09	137,19	31	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	40	2,26	0,48	16,74	80,32	32	Пром.пр.
итого за обед			31,529	28,804	143,873	960,84	суммарный объём	
Норма по СанПин			31,50	32,20	134,05	952,0	порций гр.	904

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 / горошек овощной отварной (консервированный)	160 / 40	14,869	26,480	2,814	309,05	26	212-131/11
	Кофейный напиток	200	4,5	3,7	19,6	129,70	37	379/11
	Хлеб пшеничный	70	3,57	0,595	33,105	152,06	31	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	40	2,26	0,48	16,74	80,32	32	Пром.пр.
	Фрукты свежие ( яблоко )	160	0,64	0,64	15,68	71,04	33	338/11
итого за обед			32,464	36,722	101,215	865,21	суммарный объём	
Норма по СанПин			31,50	32,20	134,05	952,0	порций гр.	920

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	250	4,488	7,25	17,72	154,08	3	116/11
	Мясо духовое с картофелем	64 / 121	17,326	19,898	18,85	323,80	13	258/11
	Какао с молоком	200	3,8	3	23	134,20	36	382 /11
	Кондитерка (печенье)	25	1,055	0,374	8,51	41,63	30	Пром.пр.
	Хлеб пшеничный	70	3,57	0,595	33,105	152,06	31	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	40	2,26	0,48	16,74	80,32	32	Пром.пр.
итого за обед			33,139	32,237	133,609	957,13	суммарный объём	
Норма по СанПин			31,50	32,20	134,05	952,0	порций гр.	930

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	250	8,3	5,898	25,5	188,28	4	120 /11
	запеканка из творога с молоком сгущённым	210 / 20	27,085	25,165	54,11	551,27	27	223/11
	Кофейный напиток	200	4,5	3,7	19,6	129,70	37	379/11
	Сыр порциями (Костромской)	30	6,48	5,184	0	72,58	29	15/11
	Хлеб пшеничный	60	3,06	0,51	30,09	137,19	31	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	30	1,695	0,36	12,55	60,22	32	Пром.пр.
итого за обед			51,12	40,817	141,85	1139,23	суммарный объём	
Норма по СанПин			31,50	32,20	134,05	952,0	порций гр.	795



## 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 5 -й	Суп картофельный с горохом	250	7,49	7,01	24,22	189,93	5	102/11
	Птица тушёная с овощами	71 / 159	11,07	17,697	15,07	263,83	20	292/11
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,662	0,09	32,85	134,86	35	349 /11
	Хлеб пшеничный	70	3,57	0,595	33,105	152,06	31	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	40	2,26	0,48	16,74	80,32	32	Пром.пр.
	Фрукты свежие ( яблоко )	160	0,64	0,64	15,68	71,04	33	338/11
итого за обед			25,692	26,512	137,665	892,04	суммарный объём	
Норма по СанПин			31,50	32,20	134,05	952,0	порций гр.	950

## 2 - 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 2 -я День 6 -й	Борщ с картофелем	250	5,0613	9,388	17,163	173,39	6	83/11
	Овощи соленные (огурец)	30	0,24	0,06	0,54	3,66	28	70 /11
	Плов с говядиной	58 / 162	15,559	22,63	37,03	414,30	14	265/11
	Чай с молоком	200	1,52	1,35	15,9	81,83	39	378/11
	Хлеб пшеничный	70	3,57	0,595	33,105	152,06	31	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	50	2,825	0,6	20,925	100,40	32	Пром.пр.
	Фрукты свежие ( яблоко )	160	0,64	0,64	15,68	71,04	33	338/11
итого за обед			29,4153	35,263	140,343	996,67	суммарный объём	
Норма по СанПин			31,50	32,20	134,05	952,0	порций гр.	980

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 2 -я День 7 -й	Рассольник ленинградский	250	5,133	6,353	12,338	127,06	7	96/11
	Тефтели рыбные (минтай)	100 / 20	9,905	9,984	11,115	173,94	17	239/11
	Картофельное пюре /	120 / 60	2,484	6,437	17,547	138,06	24	128-73
	/ икра кабачковая		1,638	4,321	8,74	80,39		/ 11
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,92	87,68	34	389/11
	Хлеб пшеничный	70	3,57	0,595	33,105	152,06	31	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	40	2,26	0,48	16,74	80,32	32	Пром.пр.
итого за обед			25,99	28,17	120,501	839	суммарный объём	
Норма по СанПин			31,50	32,20	134,05	952,0	порций гр.	860

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 2 -я День 8 -й	Щи из свежей капусты с картофелем	250	4,883	6,213	8,265	108,51	8	88/11
	Котлета рубленая из птицы	100 / 20	10,516	12,451	10,024	194,22	19	294/11
	каша пшеничная/	90 / 90	3,7	5,518	26,922	172,15	25	171-75 /
	/ Икра свекольная		2,133	1,247	20,59	102,10		/ 11
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,92	87,68	34	389/11
	Хлеб пшеничный	70	3,57	0,595	33,105	152,06	31	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	40	2,26	0,48	16,74	80,32	32	Пром.пр.
итого за обед			28,062	26,50	136,561	897,03	суммарный объём	
Норма по СанПин			31,50	32,20	134,05	952,0	порций гр.	860

## 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 2 -я День 9 -й	Суп с клёцками	250	6,067	5,855	12,5	126,96	9	108-109/11
	Каша рисовая с овощами	180	3,043	13,1	46,183	314,80	22	175/11
	Шницель рыбный (минтай)	100	10,95	9,53	9,285	166,70	18	235/11
	Какао с молоком	200	3,8	3	23	134,20	36	382/11
	Кондитерка (печенье)	27	1,134	0,468	10,8	51,95	30	Пром.пр.
	Хлеб пшеничный	60	3,06	0,51	30,09	137,19	31	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	50	2,825	0,6	20,925	100,40	32	Пром.пр.
итого за обед			30,875	33,1	152,78	1032,2	суммарный объём	
Норма по СанПин			31,50	32,20	134,05	952,0	порций гр.	867

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 2 -я День 10 -й	Суп картофельный с бобовыми	250	8,363	8,763	24,22	209,20	10	102/11
	Биточек из говядины	100	9,104	10,2	11,32	173,50	15	268/11
	Рагу из овощей	180	3,05	13,83	15,144	197,25	23	143/11
	Кисель ассорти фруктовое	200	0,31	0	30,400	122,84	38	389/11
	Хлеб пшеничный	60	3,06	0,51	30,09	137,19	31	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	50	2,825	0,6	20,925	100,40	32	Пром.пр.
итого за обед			26,712	33,903	132,099	940,4	суммарный объём	
Норма по СанПин			31,50	32,20	134,05	952,0	порций гр.	840

Возрастная категория: с 12 до 18 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			90	92,0	383	2720	белки	0,002
СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20							жиры	0,004
12-18 л	ОБЕДЫ	35%	31,50	32,20	134,05	952,0	углеводы	0,001
							энерг-я	
Среднее за 10 дней (фактически)			31,500	32,200	134,050	952,02	ценность	-0,2272

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.



1-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО	сырьё	БРУТТО	НЕТТО	сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	40	40	печень	168,86	140	ОВОЩИ		
Хлеб пшеничный	60	60	сметана	11,5	11,5	томат	8,9	8,9
мука пш	3,45	3,45	м/сливочное	16,5	16,5	капуста св.	25	20
макароны	70	70	м/растительное	6,78	6,78	лук репчатый	26,28	22
картофель	26,75	20	сахар	2,5	2,5	морковь	15,5	12,4
всего овощей	125,68	103,3	соль	1,6	1,6	свекла	50	40
Сок (ЯБЛОЧНЫЙ)	200	200	лавровый лист	0,011	0,011	ИТОГО ОВОЩИ	125,68	103,3

2-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО	сырьё	БРУТТО	НЕТТО	сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	40	40	сыр кострамской	23,25	22,5	ОВОЩИ		
Хлеб пшеничный	70	70	м/сливочное	7,82	7,82	горошек зелёный консервированный	61,6	40
картофель	28,00	21,0	яйца шт./гр.	2,9568	118,27	томат	2	2
всего овощей	107,85	78,5	сахар	15	15	зелень св.	1	1
Фрукты яблоко	181,6	160	кофейный напиток	3,5	3,5	лук репчатый	24,50	20,50
минтай б/г	114,57	91,6	соль	1,1	1,1	морковь	18,75	15
молоко	243,85	243,85	Крахмал	2	2	ИТОГО ОВОЩИ	107,85	78,5
			лавровый лист	0,008	0,008			
						ЯЙЦА В	штуки	граммы
						в фрикадельки	0,0335	1,34
						а омлет	2,9233	116,93
						всего	2,957	118,27

3-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО	сырьё	БРУТТО	НЕТТО	сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	40	40	м/сливочное	10,81	10,81	ОВОЩИ		
Хлеб пшеничный	70	70	м/растительное	2,73	2,73	томат	10,84	10,93
крупа пшено	20,00	20	сахар	15	15	лук репчатый	23,62	19,68
картофель	103,9	77,65	кондитерка	25	25	морковь	33,8	26,46
всего овощей	68,260	57,07	какао порошок	2,1	2,1	ИТОГО ОВОЩИ	68,26	57,07
Фрукты яблоко	181,600	160	соль	1,75	1,75			
говядина	123,38	106,80	лавровый лист	0,0177	0			
молоко	200	200,00						

возрастная категория: 12-18 лет

1 - я неделя

## МЕНЮ

на одного человека в день

компановка сырья по НЕТТО (чистый продукт)

4-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	30	30
Хлеб пшеничный	60	60
мука пш	18,7	18,7
крупа манка	9,78	9,78
молоко	364,32	384,32
молоко сгущённое	20,0	
творог	214,56	210
сыр кострамской	31	30

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
сметана	6,52	6,52
м/сливочное	8,52	8,52
яйца шт./гр.	0,226	9,02
сахар	30,4	30,4
кофейный папиток	3,5	3,5
соль	1,5	1,5
Сухарь панирован.	6,52	6,52

ЯЙЦА В	штуки	граммы
в запеканку	0,163	6,52
в лапшу	0,0625	2,500
всего	0,226	9,02

5-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	40	40
Хлеб пшеничный	70	70
мука пш	5,96	5,96
крупа горох	20,25	20
картофель	168,75	126,5
всего овощей	119,48	94,02
Фрукты яблоко	181,6	160
сухофрук	35,00	35
бедро кур на кости	134,50	107,5

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
сметана	8,6	8,6
м/сливочное	14,51	14,51
сахар	15	15
соль	1,795	1,795
итого специи	0,2316	0,2316
лавровый лист	0,0316	0,0316
ЛИМ КИСЛ	0,2	0,2

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
ОВОЩИ		
горошек зелён. кон	22,08	13,8
томат	7,95	7,95
лук репчатый	31,01	25,84
морковь	58,44	46,43
итого овощи	119,48	94,02

6 - й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	50	50
Хлеб пшеничный	70	70
крупа рисовая	55,08	55,08
картофель	66,75	50
всего овощей	158,34	134,02
Фрукты яблоко	181,600	160
говядина	106,8	92

2я-неделя

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
молоко	105,5	100
м/сливочное	5	5
м/растительное	8,1	8,1
сахар	16,5	16,5
чай	1	1
соль	2,2	2,2
итого специи	0,01	1,8100
лавровый лист	0,01	0,0100
приправа д/плова	1,8	1,8000

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
ОВОЩИ		
томат	20,46	20,46
лук репчатый	21,72	18,10
морковь	28,70	22,96
свекла	54,46	42,5
огурец солёный	33	30
итого овощи	158,34	134,02

возрастная категория: 12-18 лет

2 - я неделя

МЕНЮ

на одного человека в день

компановка сырья по НЕТТО (чистый продукт)

7-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	40	40
Хлеб пшеничный	72	72
мука пш	9,4	9,4
крупа перловая	5	5
картофель	240,4	180,6
всего овощей	168,360	138,245
Сок яблочный	200	200

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
минтай б/г	131,1	91,9
молоко	29,20	28
м/сливочное	10,89	10,89
м/растительное	11	11
яйца шт./гр.	0,03025	1,21
соль	1,285	1,285
лавровый лист	0,0104	0,0104

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
ОВОЩИ		
кабачек	80,64	64,44
томат	8,66	8,66
капуста св.	16,5	13,2
лук репчатый	26,47	21,48
морковь	19,34	15,47
огурец солёный	16,75	15
итого овощи	168,36	138,245

8-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	40	40
Хлеб пшеничный	88,0	88,00
мука пш	5,19	5,19
крупа пшеничка	33,4	33,4
картофель	40,0	30,0
всего овощей	226,78	186,655
Фрукты яблоко		
Сок яблочный	200	200
бедро куриное	139,2	78,0

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
молоко	19,88	19,88
м/сливочное	17,19	17,19
м/растительное	12,75	12,75
яйца шт./гр.	0,025	1
сахар	1,08	1,08
соль	2	2
Крахмал	2	2
лавровый лист	0,0104	0,0104
Сухарь панирован.	6,47	6,47

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
ОВОЩИ		
томат	27,06	27,06
капуста св.	62,5	50
лук репчатый	31,75	26,625
морковь	19,34	15,47
свекла	86,13	67,5
итого овощи	226,78	186,655



возрастная категория: 12-18 лет

2 - я неделя

**МЕНЮ**  
на одного человека в день  
компановка сырья по НЕТТО (чистый продукт)

9-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	50	50
Хлеб пшеничный	60	60
мука пш	19,25	19,25
крупа рисовая	31,74	31,74
картофель	66,75	50
всево овощей	170,96	146,56
минтай б/г	122,68	86
молоко	238,25	238,25

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
м/сливочное	25,56	26,16
м/растительное	8,54	8,54
яйца в шт./гр.	0,238	9,5
сахар	15	15
кондитер. Печенье	27	27
какао порошок	2,1	2,1
соль	1,56	1,56
лавровый лист	0,01	0,01
сухарь панирован.	12	12

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
ОВОЩИ		
томат	25,72	25,72
зелень	2	2
лук репчатый	75,64	64,74
морковь	67,6	54,1
итого овощи	170,96	146,56

ЯЙЦА В	штуки	граммы
в клёцки	0,1375	5,50
в шницель	0,1000	4,000
всего	0,238	9,50

10-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной		50
Хлеб пшеничный	80	80
мука пш	8,05	8,05
крупа фасоль		
картофель	131,75	98,75
всево овощей	238,84	181,63
Фрукты яблоко	8,1	7,5
сухофрук	35	35
сок яблочный	100	100
говядина	85,60	74,20

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
молоко	10,7	10,7
сметана	8,38	8,38
м/сливочное	5,1	5,1
м/растительное	13,1	13,1
яйца в шт./гр.	0,025	1
сахар	12,000	12
соль	2,71	2,71
Крахмал	10	10
лавровый лист	0,0291	0,0291
Сухарь панирован.	6	6

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
ОВОЩИ		
фасоль консерв	50,14	30
репа бакл	37,8	28,8
томат	6,08	6,08
капуста св.	51,56	41,25
лук репчатый	44,76	36,7
морковь	48,5	38,8
итого овощи	238,84	181,63



возрастная категория 12-18 лет			"Ведомость контроля за рационом питания"										режим питания: одноразовый										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 меню - обед 10 - тидневка СанПин 2.3 /2.4. 3590 - 20										в среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+ / -)										
			в качестве горячих О Б Е Д О В (всего) 35%																					
			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												
1	хлеб ржаной	42	40	40	40	30	40	50	40	40	50	50	42	100										
2	хлеб пшеничный	70	60	70	70	60	70	70	72	88	60	80	70	100										
3	мука пшеничная	7	3,45	0	0	0	18,7	5,96	0	5,19	19,25	8,05	7	100										
4	крупы, бобовые	17,5	0	0	20	9,78	20	55,08	5	33,4	31,74	0	17,5	100										
5	макаронные изделия	7	70	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	100										
6	картофель	65,45	20	21	77,65	0	126,5	50	180,6	30	50	98,75	65,45	100										
7	овощи (свеж, консерва-е, Зелень, томат, соленья)	112	103,3	78,5	57,07	0	94,02	134,02	138,245	186,655	146,56	181,63	112	100										
8	фрукты свежие	64,75	0	160	160	0	160	160	0	0	0	7,5	64,75	100										
9	сухофрукты	7	0	0	0	0	35	0	0	0	0	35	7	100										
10	соки фруктовые	70	200	0	0	0	0	0	200	200	0	100	70	100										
11	мясо 1-й категории	27,3	0	0	106,8	0	0	92	0	0	0	74,2	27,3	100										
12	цыплята 1 кат. потрошенные	18,55	0	0	0	0	107,5	0	0	78	0	0	18,55	100										
13	рыба-филе	26,95	0	91,6	0	0	0	0	91,9	0	86	0	26,95	100										
14	Субпродукты (печень, язык, сердце)	14	140	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	100										
15	молоко (м. д. ж. 2,5% 3,2%)	122,5	0	243,85	200	384,32	0	100	28	19,88	238,25	10,7	122,5	100										
16	творог (м. д. ж. 5% не более 9%)	21	0	0	0	210	0	0	0	0	0	0	21	100										
17	сыр	5,25	0	22,5	0	30	0	0	0	0	0	0	5,25	100										
18	сметана (м. д. ж.. не более15%)	3,5	11,5	0	0	6,52	8,6	0	0	0	0	8,38	3,5	100										
19	масло сливочное	12,25	16,5	8	11	8,52	14,51	5	10,89	17	26	5,1	12,25	100										
20	масло растительное	6,3	6,78	0	3	0	0	8,1	11	13	9	13,1	6,3	100										
21	яйцо диетическое столовое	14	0	118	0	9,02	0	0	1,21	1	9,5	1	14	100										
22	сахар	12,25	2,5	15	15	30,42	15	16,5	0	1	15	12	12,25	100										
23	кондитерские изделия	5,25	0	0	25	0	0	0	0	0	27	0	5,2	99,05										
24	чай листовой чёрный	0,7	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0,1	14										
25	какао - порошок	0,42	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0,42	100										
26	кофейный напиток	0,7	0	3,5	0	3,5	0	0	0	0	0	0	0,7	100										
27	соль пищевая поваренная йодированная	1,75	1,6	1	2	1,5	1,795	2,2	1,285	2	2	2,71	1,75	100										
28	Крахмал картофельный	1,4	0	2	0	0	0	0	0	2	0	10	1,4	100										
29	Специи	0,7	0,011	0,008	0,0000	0	0,0316	1,81	0,0104	0	0	0,0291	0,19	27										
30	белки	31,5	31,529	32,464	33,139	51,12	25,692	29,4153	25,99	28,062	30,875	26,712	31,50	100										
31	жиры	32,2	28,804	36,72	32,237	40,817	26,512	35,263	28,17	26,50	33,064	33,903	32,20	100										
32	углеводы	134,05	143,873	101,22	133,609	141,85	137,665	140,343	120,501	136,561	152,78	132,099	134,05	100										
33	Итого	952	960,84	865,21	967,13	1130,23	892,04	996,67	839	897,03	1032,208	940,37	952,02	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	%
		100%		100%		100%		100%		100%		102%		101%		100%		101%		101%		101%		100%
		100%		100%		100%		100%		100%		102%		101%		100%		101%		101%		101%		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%		101%		100%		100%		100%		101%		101%		100%		100%		100%		100%