

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «КУЛИНАР»



Г.Н.Зенич

« 21 » марта 2022г.

**ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ
УЧАЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ШКОЛ ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 7-11 ЛЕТ
(с изменениями от 21.03.2022)**

(начальная школа)

СОГЛАСОВАНО

Директор МАОУ «Лицей №1»

И.Н. Сеткова

« 21 » марта 2022г.

г. Красноярск, 2022

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: школьники 12 лет и старше 12 д

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: школьники 12 лет и старше 12 д

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
71	Огурцы свежие	20			1	3		1			5	8	3	
404	Котлета (особая)	60	10	11	10	178				2	26	84	15	2
331	Соус сметанный с томатом30	20		1	1	12			3		3	2		
457	Рис отварной с овощами	150	4	13	33	266								
377	Чай с сахаром лимоном	200			15	57								
	Печенье	30	6	3	20	135		17			5			1
28	хлеб пшеничный	30	2	1	16	80					44		5	1
32	хлеб ржаной	30	2		13	63				1	8		11	1
Итого за Завтрак			24	29	109	794		18	3	3	91	94	34	5
Обед														
12	Огурцы консервированные без уксуса	60			1	8		3			14	14	8	
88	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1	3	6	63		9		1	16	26	12	
234	Котлеты или биточки рыбные (минтай)	70	2	4	12	100			4	2	43	17	5	
330	Соус сметанный.	20		1	1	13			6		5	3		
167	Пюре картофельное	150	3	7	21	165		27			13	74	29	1
349	Компот из сухофруктов	200			25	100					10		2	
28	хлеб пшеничный	100	8	3	53	268					148		16	2
32	хлеб ржаной	50	3		22	105				1	13		18	1
Итого за Обед			17	18	141	822		39	10	4	262	134	90	4
Полдник														
338	Яблоки.	200	1	1	20	94		20			32	22	18	4
Итого за Полдник			1	1	20	94		20			32	22	18	4
Итого за день			42	48	270	1710		77	13	7	385	250	142	13

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

Рацион: школьники 12 лет и старше 12 д

День: вторник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: школьники 12 лет и старше 12 д

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
256	Каша пшениная вязкая на молоке	300	13	11	72	436		2	50		209	310	83	2
7	Масло сливочное	10		8		71			45		2	3		
9	Сыр порционно	15	4	4		51							7	
663	Какао с молоком	200	4	4	30	172		7	23		161	104	16	
28	хлеб пшеничный	30	2	1	16	80					44		5	1
32	хлеб ржаной	30	2		13	63				1	8		11	1
Итого за Завтрак			25	28	131	873		9	118	1	424	417	122	4
Обед														
71	Огурцы свежие	60			2	8		3			14	25	8	
108	Суп картофельный с клецками	200	3	5	19	130		9	22	1	26	45	15	1
311	Гуляш из куриного филе	100	1	5	4	64		1			7	8	2	
291	Макаронные изделия отварные	150	6	6	29	200				2	5	1		
473	Напиток Витаминный	200			17	70								
28	хлеб пшеничный	100	8	3	53	268					148		16	2
32	хлеб ржаной	30	2		13	63				1	8		11	1
Итого за Обед			20	19	137	803		13	22	4	208	79	52	4
Полдник														
682	Сок в ассортименте	200	1		18	76								
	Печенье	40	8	5	26	180		22			6			1
Итого за Полдник			9	5	44	256		22			6			1
Итого за день			54	52	312	1932		44	140	5	638	496	174	9

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Рацион: школьники 12 лет и старше 12 д

День: среда

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: школьники 12 лет и старше 12 д

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
221	Омлет натуральный, запеченный	120	12	13	2	180			243	1	95	206	16	2
7	Масло сливочное	10		8		71			45		2	3		
9	Сыр порционно	15	4	4		51							7	
652	Чай с сахаром	200			15	57								
	Вафли	30	1	9	19	163			2	1	2	13	2	
28	хлеб пшеничный	30	2	1	16	80					44		5	1
32	хлеб ржаной	30	2		13	63				1	8		11	1
Итого за Завтрак			21	35	65	665			290	3	151	222	41	4
Обед														
11	Горошек консервированный	60	2		4	24		6			12	37	13	
	Котлета куриная п/ф	60	12	4	44	257					5	113	13	2
99	Суп из овощей со сметаной	200	2	4	9	78		18	5	1	26	41	17	1
264	Каша гречневая рассыпчатая соусом	150	8	7	38	247		2		3	24	205	136	4
349	Компот из сухофруктов	200			25	100					10		2	
28	хлеб пшеничный	100	8	3	53	268					148		16	2
32	хлеб ржаной	50	3		22	105				1	13		18	1
Итого за Обед			33	14	186	976		8		4	212	355	198	9
Полдник														
386	Йогурт питьевой	200	5	3	4	63		1			122		15	
424	Булочка домашняя	60	6	13	41	306			25	5	28	37	4	
Итого за Полдник			11	16	45	369		1	25	5	150	37	19	
Итого за день			65	65	296	2000		9	315	12	513	614	258	13

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Рацион: школьники 12 лет и старше 12 д

День: четверг

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: школьники 12 лет и старше 12 д

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
256	Каша геркулесовая (вязкая) на молоке	300	11	11	44	336		2	48		191	132	21	
7	Масло сливочное	10		8		71			45		2	3		
302	Чай с молоком	200	2	1	17	88		1	11		65	53	11	1
	Вафли	30	1	9	19	163			2	1	2	13	2	
28	хлеб пшеничный	30	2	1	16	80					44		5	1
32	хлеб ржаной	30	2		13	63				1	8		11	1
Итого за Завтрак			18	30	109	801		3	106	2	312	201	50	3
Обед														
71	Помидоры свежие	60	1		2	14		15			8	16	12	1
93	Рассольник ленинградский с крупой перловой	200	2	3	16	104		15	18		26	72	27	1
293	Птица запеченная	60	16	16		203		2		1	15	1	16	1
167	Пюре картофельное	150	3	7	21	165		27			13	74	29	1
	Напиток Витаминизированный Витошка	200			19	78		20	120	2				
28	хлеб пшеничный	100	8	3	53	268					148		16	2
32	хлеб ржаной	50	3		22	105				1	13		18	1
Итого за Обед			33	29	133	937		79	138	4	223	163	118	7
Полдник														
338	Банан	200	3	1	42	192		20		1	16	56	84	1
Итого за Полдник			3	1	42	192		20		1	16	56	84	1
Итого за день			54	60	284	1930		102	244	7	551	420	252	11

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)

Рацион: школьники 12 лет и старше 12 д

День: пятница

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: школьники 12 лет и старше 12 д

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
71	Огурцы свежие	20			1	3		1			5	8	3	
320	Куриное филе запеченное	60	14	14		181		2		1	14	1	14	1
457	Рис отварной с овощами	150	4	13	33	266								
652	Чай с сахаром	200			15	57								
	Печенье	30	6	3	20	135		17			5			1
28	хлеб пшеничный	30	2	1	16	80					44		5	1
32	хлеб ржаной	30	2		13	63				1	8		11	1
Итого за Завтрак			28	31	98	785		20		2	76	9	33	4
Обед														
71	Помидоры свежие	60	1		2	14		15			8	16	12	1
104	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200	8	7	13	144		17	12		22	115	29	2
232	Рыба запеченная в сметанном соусе	90	1	9	4	101			19	2	5	4	1	
225	Картофель запеченный в сметанном соусе	150	4	9	20	174		21	29	2	24	71	27	1
349	Компот из сухофруктов	200			25	100					10		2	
28	хлеб пшеничный	100	8	3	53	268					148		16	2
32	хлеб ржаной	50	3		22	105				1	13		18	1
Итого за Обед			25	28	139	906		53	60	5	230	206	105	7
Полдник														
682	Сок в ассортименте	200	1		18	76								
	Вафли	70	3	21	44	379		4		3	6	29	4	
Итого за Полдник			4	21	62	455		4		3	6	29	4	
Итого за день			57	80	299	2146		73	64	10	312	244	142	11

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 6)

Рацион: школьники 12 лет и старше 12 д

День: суббота

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: школьники 12 лет и старше 12 д

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
175	Каша вязкая молочная (из пшена и риса) "Дружба"	300	9	16	58	419		2	107		176	226	55	1
7	Масло сливочное	10		8		71			45		2	3		
302	Чай с молоком	200	2	1	17	88		1	11		65	53	11	1
	Вафли	30	1	9	19	163			2	1	2	13	2	
28	хлеб пшеничный	50	4	1	27	134					74		8	1
32	хлеб ржаной	30	2		13	63				1	8		11	1
Итого за Завтрак			18	35	134	938		3	165	2	327	295	87	4
Обед														
71	Огурцы свежие	60			2	8		3			14	25	8	
93	Рассольник ленинградский с крупой перловой	200	2	3	16	104		15	18		26	72	27	1
260	Гуляш из говядины	100	18	10	4	178		1		3	14	163	20	2
264	Каша перловая рассыпчатая с овощами	150	6	8	42	263		1		4	49	206	31	1
388	Напиток Вишневый	200			27	109		4			10	8	7	
28	хлеб пшеничный	100	8	3	53	268					148		16	2
32	хлеб ржаной	50	3		22	105				1	13		18	1
Итого за Обед			37	24	166	1035		24	18	8	274	474	127	7
Полдник														
338	Яблоки.	200	1	1	20	94		20			32	22	18	4
Итого за Полдник			1	1	20	94		20			32	22	18	4
Итого за день			56	60	320	2067		47	183	10	633	791	232	15

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)

Рацион: школьники 12 лет и старше 12 д

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: школьники 12 лет и старше 12 д

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
256	Каша рисовая молочная (вязкая)	300	9	8	61	361		2	47		168	124	19	
7	Масло сливочное	10		8		71			45		2	3		
663	Какао с молоком	200	4	4	30	172		7	23		161	104	16	
	Печенье	30	6	3	20	135		17			5			1
28	хлеб пшеничный	50	4	1	27	134					74		8	1
32	хлеб ржаной	30	2		13	63				1	8		11	1
Итого за Завтрак			25	24	151	936		26	115	1	418	231	54	3
Обед														
12	Огурцы консервированные без уксуса	60			1	8		3			14	14	8	
98	Суп крестьянский с крупой	200	2	4	11	89		16		2	27	55	16	1
281	Биточек мясной с соусом 50/40	100	9	11	8	172			14	1	40	95	13	1
259	Каша гречневая рассыпчатая.	150	7	5	31	196			22		16	164	111	4
473	Напиток Витаминный	200			17	70								
28	хлеб пшеничный	100	8	3	53	268					148		16	2
32	хлеб ржаной	50	3		22	105				1	13		18	1
Итого за Обед			29	23	143	908		19	36	4	258	328	182	9
Полдник														
338	Груши	200	1	1	21	94		10		1	38	32	24	5
Итого за Полдник			1	1	21	94		10		1	38	32	24	5
Итого за день			55	48	315	1938		55	151	6	714	591	260	17

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

Рацион: школьники 12 лет и старше 12 д

День: вторник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: школьники 12 лет и старше 12 д

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
71	Огурцы свежие	20			1	3		1			5	8	3	
7	Масло сливочное	10		8		71			45		2	3		
293	Макароны с сыром	250	18	20	54	476			31	3	10	4	13	
377	Чай с сахаром лимоном	200			15	57								
	Вафли	30	1	9	19	163			2	1	2	13	2	
28	хлеб пшеничный	50	4	1	27	134					74		8	1
Итого за Завтрак			23	38	116	904		1	78	4	93	28	26	1
Обед														
11	Горошек консервированный	60	2		4	24		6			12	37	13	
82	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200	2	4	11	91		19	8	2	40	48	22	1
204	Рагу овощное с птицей (филе)	200	13	13	19	247		24		2	35	77	44	2
349	Компот из сухофруктов	200			25	100					10		2	
28	хлеб пшеничный	100	8	3	53	268					148		16	2
32	хлеб ржаной	50	3		22	105				1	13		18	1
Итого за Обед			28	20	134	835		49	8	5	258	162	115	6
Полдник														
667	Кефир	200	6	5	8	106		1	44		292	180	28	
421	Булочка с сахаром	60	5	8	37	237			43		4	8	1	
Итого за Полдник			11	13	45	343		1	87		296	188	29	
Итого за день			62	71	295	2082		51	173	9	647	378	170	7

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 9)

Рацион: школьники 12 лет и старше 12 д

День: среда

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: школьники 12 лет и старше 12 д

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
71	Огурцы свежие	20			1	3		1			5	8	3	
326,01	Наггетсы куриные п/ф	60	12	13	8	200		1	26	1	18	11	16	1
457	Рис отварной с овощами	150	4	13	33	266								
652	Чай с сахаром	200			15	57								
	Вафли	30	1	9	19	163			2	1	2	13	2	
28	хлеб пшеничный	50	4	1	27	134					74		8	1
32	хлеб ржаной	30	2		13	63				1	8		11	1
Итого за Завтрак			23	36	116	886		2	28	3	107	32	40	3
Обед														
42	Кукуруза порционно	60	1	1	9	40		1	1		2	28	8	
88	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1	3	6	63		9		1	16	26	12	
130	Запеканка картофельная с фаршем	150	15	13	23	269		29	25	1	35	211	47	3
349	Компот из сухофруктов	200			25	100					10		2	
28	хлеб пшеничный	100	8	3	53	268					148		16	2
32	хлеб ржаной	50	3		22	105				1	13		18	1
Итого за Обед			28	20	138	845		39	26	3	224	265	103	6
Полдник														
682	Сок в ассортименте	200	1		18	76								
	Печенье	40	8	5	26	180		22			6			1
Итого за Полдник			9	5	44	256		22			6			1
Итого за день			60	61	298	1987		63	54	6	337	297	143	10

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)

Рацион: школьники 12 лет и старше 12 д

День: четверг

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: школьники 12 лет и старше 12 д

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
175	Каша вязкая молочная (из пшена и риса) "Дружба"	300	9	16	58	419		2	107		176	226	55	1
7	Масло сливочное	10		8		71			45		2	3		
302	Чай с молоком	200	2	1	17	88		1	11		65	53	11	1
	Вафли	30	1	9	19	163			2	1	2	13	2	
28	хлеб пшеничный	50	4	1	27	134					74		8	1
32	хлеб ржаной	30	2		13	63				1	8		11	1
Итого за Завтрак			18	35	134	938		3	165	2	327	295	87	4
Обед														
12	Огурцы консервированные без уксуса	60			1	8		3			14	14	8	
102	Суп картофельный с бобовыми на курином бульоне	200	6	5	16	129		10		1	16	34	15	1
418	Тефтели мясные с рисом паровые собственного производства	90	8	8	7	131		1		1	9	86	13	1
321	Капуста тушеная	75	3	1	15	86		51	7		56	40	21	1
167	Пюре картофельное	75	2	4	11	83		14			7	37	14	1
342	Напиток из Смородины	200			27	111		50			10	8	8	
28	хлеб пшеничный	100	8	3	53	268					148		16	2
32	хлеб ржаной	50	3		22	105				1	13		18	1
Итого за Обед			30	21	152	921		129	7	3	273	219	113	7
Полдник														
424	Булочка домашняя	60	6	13	41	306			25	5	28	37	4	
386	Йогурт питьевой	200	5	3	4	63		1			122		15	
Итого за Полдник			11	16	45	369		1	25	5	150	37	19	
Итого за день			59	72	331	2228		133	197	10	750	551	219	11

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 11)

Рацион: школьники 12 лет и старше 12 д

День: пятница

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: школьники 12 лет и старше 12 д

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
71	Огурцы свежие	20			1	3		1			5	8	3	
	Котлета куриная п/ф	60	12	4	44	257					5	113	13	2
331	Соус сметанный с томатом30	50	1	1	4	30			8		7	5	1	
291	Макаронные изделия отварные	180	7	7	35	240				3	5	1		
376	Чай из шиповника	200	1		12	55		1	3		25	41	22	4
	Вафли	30	1	9	19	163			2	1	2	13	2	
28	хлеб пшеничный	50	4	1	27	134					74		8	1
32	хлеб ржаной	30	2		13	63				1	8		11	1
Итого за Завтрак			28	22	155	945		2	13	5	131	181	60	8
Обед														
71	Огурцы свежие	60			2	8		3			14	25	8	
150,01	Суп картофельный рыбный (консервы сайра) с перловкой	200	5	3	21	131		12		1	45	60	34	1
326,01	Наггетсы куриные п/ф	90	18	20	12	299		2	39	1	27	17	24	2
457	Рис отварной с овощами	150	4	13	33	266								
342	Напиток из Смородины	200			27	111		50			10	8	8	
28	хлеб пшеничный	100	8	3	53	268					148		16	2
32	хлеб ржаной	50	3		22	105				1	13		18	1
Итого за Обед			38	39	170	1188		67	39	3	257	110	108	6
Полдник														
338	Апельсин	200	2		16	86		120			68	46	26	1
Итого за Полдник			2		16	86		120			68	46	26	1
Итого за день			68	61	341	2219		189	52	8	456	337	194	15

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 12)

Рацион: школьники 12 лет и старше 12 д

День: суббота

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: школьники 12 лет и старше 12 д

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
256	Каша геркулесовая (вязкая) на молоке	300	11	11	44	336		2	48		191	132	21	
7	Масло сливочное	10		8		71			45		2	3		
302	Чай с молоком	200	2	1	17	88		1	11		65	53	11	1
	Вафли	30	1	9	19	163			2	1	2	13	2	
28	хлеб пшеничный	50	4	1	27	134					74		8	1
32	хлеб ржаной	30	2		13	63				1	8		11	1
Итого за Завтрак			20	30	120	855		3	106	2	342	201	53	3
Обед														
11	Горошек консервированный	60	2		4	24		6			12	37	13	
103	Суп с макаронными изделиями и картофелем	200	3	3	21	126		17		1	19	56	23	1
260	Гуляш из говядины	100	18	10	4	178		1		3	14	163	20	2
264	Каша перловая рассыпчатая с овощами	150	6	8	42	263		1		4	49	206	31	1
388	Напиток Вишневый	200			27	109		4			10	8	7	
28	хлеб пшеничный	100	8	3	53	268					148		16	2
32	хлеб ржаной	50	3		22	105				1	13		18	1
Итого за Обед			40	24	173	1073		29		9	265	470	128	7
Полдник														
667	Кефир	200	6	5	8	106		1	44		292	180	28	
	Печенье	40	8	5	26	180		22			6			1
Итого за Полдник			14	10	34	286		23	44		298	180	28	1
Итого за день			74	64	327	2214		55	150	11	905	851	209	11
Итого за период			706	742	3688	24488		898	1736	101	6841	5820	2395	143
Среднее значение за период			58,8	61,8	307,3	2040,7		74,8	144,7	8,4	570,1	485	199,6	11,9
Выполнение СанПиН 2.3/2.4.3590-20, %			100	100	121	100		142	27	112	79	67	88	100
Суточная потребность в пищевых в-ах для обучающихся 12 лет и старше по СанПиН 2.3/2.4.3590-20			54-67	55-69	229-253	1632-2040		42-52	540-675	6-7,5	720-900	720-900	180-225	10-13

Составил _____ Светлана

Утвердил _____

М.П.

