



Согласовано:  
директор М.П. Савва Е.А.



Утверждено  
Директор ООО Бизнес Консалтинг  
Коргоножко Е.Ю.

**Примерное 2-х недельное меню на горячее питание  
для учащихся с 1 по 4 класс (7-11 лет),  
для муниципальных общеобразовательных школ**

Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления. На основе Федерального бюджетного учреждения науки "Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора" 2022г- 275с

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тугельяна. - М.:Дели плюс, 2017. - 544с.

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: Дели принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., САНПИН 1.2. 3685-21 " Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды

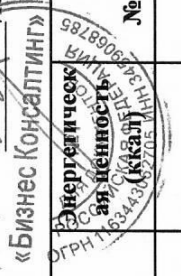
Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания (минимальные) СанПин 23/2.4.3590-20 Приложение №7, таблица №2  
Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах), к СанПин 2.3./2.4.3590-20 Приложение №9

В рационе питания предусмотрено использование хлеба с содержанием микро и макронутриентов.  
В рационе - йодированная соль; морская рыба. В меню включены сезонные овощи и фрукты.

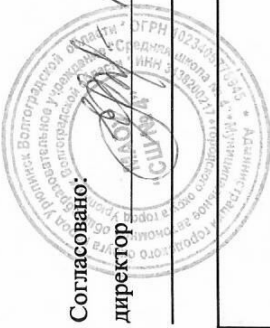


Согласовано: А.А. Завтрак  
 директор

Утверждено  
 ООО Бизнес Консалтинг  
 Кортоножко Е.Ю.



Наименование блюда	Вес блюда 7-11 лет	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	Цена руб
		Б 7-11 лет	Ж 7-11 лет	У 7-11 лет			
<b>Завтрак</b>							
День / неделя 1: Понедельник							
Каша молочная рисовая жидкая с маслом и сахаром	200	5,07	6,13	38	227,45	182/2017м	35
Бутерброд с сыром (40/5/15)	60	6,69	8,38	19,33	180,27	3/2017м	27
Фрукты по сезону	150	0,60	0,60	14,70	70,50	338/2017м	24
Кофейный напиток с молоком	200	3,8	2,9	11,3	86,5	54-23гн/2022н	15
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,1	0,3	14,49	70,14	701/2010м	3,83
<b>Итого за _Завтрак</b>	<b>640</b>	<b>18,26</b>	<b>18,31</b>	<b>97,82</b>	<b>634,86</b>		<b>104,83</b>
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону в нарезке (огурец)	60	0,48	0,06	1,02	6	70/2017м	20
Борщ с капустой и картофелем	200	1,44	3,94	8,75	83,00	54-28с/2022н	15
Биточки мясные	90	10,73	15,15	9,76	218,31	268/2017м	35
Каша рассыпчатая, гречневая	150	8,30	6,30	36,00	233,70	171/2017м	15
Компот из яблок свежих	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342/2017	12
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	4,83
Хлеб ржано-пшеничный йодированный	30	1,68	0,33	14,82	68,97	702/2010м	3
<b>Итого за Обед</b>	<b>770</b>	<b>25,95</b>	<b>26,34</b>	<b>117,55</b>	<b>818,10</b>		<b>104,83</b>
<b>Всего за Понедельник</b>	<b>1410,00</b>	<b>44,21</b>	<b>44,65</b>	<b>215,37</b>	<b>1452,96</b>		



Согласовано:  
 директор  
*Васильева Е.А.*



Утверждено  
 директор ООО Бизнес Консалтинг  
 Коробочко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 2/неделя 1: Вторник	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет			

**Завтрак**

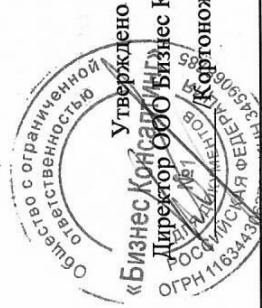
Овощи по сезону в нарезке (помидор)	60	0,67	0,06	2,10	12,80	70/2017м	20
Котлеты рыбные любительские с соусом 90/30	120	13,00	4,60	6,20	118,20	54-14р/ 54-3сс/2022н	40
Картофель отварной с маслом	150	3,03	5,94	20,98	157,50	125/2017м	20
Печенье топленое молоко	30	1,98	5,20	20,50	136,70	п.т	9
Чай с лимоном	200	0,30	0,00	10,58	43,52	54-3гн/2022н	12
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,1	0,3	14,49	70,14	701/2010м	3,83
<b>Итого за завтрак</b>	<b>590</b>	<b>21,08</b>	<b>16,10</b>	<b>74,85</b>	<b>538,86</b>		<b>104,83</b>

**Обед**

Квашеная капуста с маслом растительным	60	1,02	3,00	5,07	51,42	47/2017м	20
Суп картофельный с макаронными изделиями (вермишелью)	200	5,1	5,78	18,5	146,42	54-7с/2022н	15
Печень тушеная в соусе	90	11,93	10,1	3,17	151,3	229/2017м	32
Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,40	4,90	32,80	196,80	203/2017м	15
Напиток витаминизированный "Витоша"	200	0,00	0,00	19,40	77,60	ТТК 77-12	15
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	4,83
Хлеб ржано-пшеничный йодированный	30	1,68	0,33	14,82	68,97	702/2010м	3
<b>Итого за Обед</b>	<b>770</b>	<b>28,29</b>	<b>24,51</b>	<b>113,08</b>	<b>786,03</b>		<b>104,83</b>
<b>Всего за Вторник</b>	<b>1360</b>	<b>49,37</b>	<b>40,61</b>	<b>187,93</b>	<b>1324,89</b>		



Согласовано: *Е.А. Мельникова*  
 директор



Утверждено  
 «Бизнес Консалтинг»  
 Директор ООО Бизнес Консалтинг  
 Е.Ю. Ортоножко

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
<b>Завтрак</b>							
Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209/2017м	20
Запеканка рисовая с творога и молоком сгущенным 150/20	170	9,80	10,15	37,67	281,23	54-2т/2022н	45
Фрукты по сезону	150	0,60	0,60	14,70	70,50	338/2017м	24
Чай каркаде	200	0,16	0,08	7,18	30,08	54- 45гн/2022н	12
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,1	0,3	14,49	70,14	701/2010м	3,83
<b>Итого за завтрак</b>	<b>590</b>	<b>17,74</b>	<b>15,73</b>	<b>74,32</b>	<b>514,95</b>		<b>104,83</b>
<b>Обед</b>							
Закуска из овощей (икра кабачковая)	60	1,63	2,82	8,72	67,00	101/2004л	20
Суп гороховый	200	3,39	5,90	10,84	110,02	54-25с/2022н	15
Жаркое по домашнему	200	16,73	11,30	25,40	270,22	288/2017м	47
Компот из смеси сухофруктов	200	0,50	0,00	19,80	81,00	54-1хн/2022н	15
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	4,83
Хлеб ржано-пшеничный йодированный	30	1,68	0,33	14,82	68,97	702/2010м	3
<b>Итого за Обед</b>	<b>730</b>	<b>27,09</b>	<b>20,75</b>	<b>98,90</b>	<b>690,73</b>		<b>104,83</b>
<b>Всего за Среду</b>	<b>1320,00</b>	<b>44,83</b>	<b>36,48</b>	<b>173,22</b>	<b>1205,68</b>		



Согласовано: *М.А. Сидоркина*  
 директор

Утверждено  
 Ответственно  
 директор ООО Бизнес Консалтинг  
 «Бизнес Консалтинг»  
 Кортоножко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	цена рубли
		Б	Ж	У		
День 4/неделя 1: Четверг	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	

**Завтрак**

Свекла отварная с маслом растительным	60	0,88	3,60	4,96	55,68	54/2017м	20
Котлеты мясокартофельные по - Хльновски с соусом 90/30	120	12,74	9,90	17,78	211,18	454/2004л 54-3сс/2022н	32
Каша рассыпчатая, гречневая	150	8,30	6,30	36,00	233,70	171/2017м	15
Фрукты по сезону	150	0,60	0,60	14,70	70,50	338/2017м	24
Чай с сахаром	200	0,2	0	10,38	42,32	54-2гн/2022н	10
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,1	0,3	14,49	70,14	701/2010м	3,83
<b>Итого за завтрак</b>	<b>650</b>	<b>24,82</b>	<b>20,70</b>	<b>98,31</b>	<b>683,52</b>		<b>104,83</b>

**Обед**

Свекла отварная с маслом растительным	60	0,88	3,60	4,96	55,68	54/2017м	20
Щи из свежей капусты с картофелем	200	2,60	3,96	6,90	74,00	54-1с/2022н	15
Птица отварная	90	19,19	14,13	1,01	207,97	288/2017м	32
Горошница	150	8,87	3,73	33,80	204,00	54-21г/2022н	15
Компот из изюма	200	0,40	0,10	16,60	68,20	54-4хн/2022н	15
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	4,83
Хлеб ржано-пшеничный йодированный	30	1,68	0,33	14,82	68,97	702/2010м	3
<b>Итого за Обед</b>	<b>770</b>	<b>36,78</b>	<b>26,25</b>	<b>97,41</b>	<b>772,34</b>		<b>104,83</b>
<b>Всего за Четверг</b>	<b>1420,00</b>	<b>61,60</b>	<b>46,95</b>	<b>195,72</b>	<b>1455,86</b>		

Согласовано:

директор

*В.А. Маслова Е.А.*

Общество с ограниченной  
ответственностью  
Утверждено

«Директор ООО Бизнес Консалтинг  
Е.Ю. Кортоножко Е.Ю.»

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 5/неделя 1: Пятница	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет		

**Завтрак**

Овощи по сезону в нарезке (огурец)	60	0,48	0,06	1,02	6	70/2017м	20
Гуляш из отварного мяса	90	12,02	11,79	3,27	167,27	246/2017м	40
Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,40	4,90	32,80	196,80	203/2017м	15
Вафли	30	1,2	3,7	17,7	118,26	п.т	11
Напиток витаминизированный "Витоша"	200	0,00	0,00	19,40	77,60	п.т	15
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,1	0,3	14,49	70,14	701/2010м	3,83
<b>Итого за завтрак</b>	<b>560</b>	<b>21,20</b>	<b>20,75</b>	<b>88,68</b>	<b>636,07</b>		<b>104,83</b>
<b>Итого за неделю в среднем завтрак</b>	<b>606</b>	<b>20,62</b>	<b>18,32</b>	<b>86,80</b>	<b>601,65</b>		

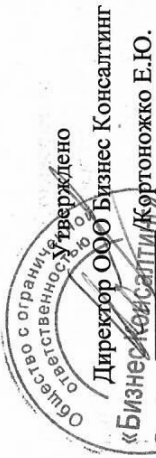
**Обед**

Овощи по сезону в нарезке (помидор)	60	0,67	0,06	2,10	12,80	70/2017м	20
Рассольник ленинградский	200	1,92	5,80	13,22	106,62	54-3с/2022н	15
Залежанка картофельная с мясом	200	21,13	17,26	25,54	342,02	13м/2022н	47
Компот из яблок свежих	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342/2017	15
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	4,83
Хлеб ржано-пшеничный йодированный	30	1,68	0,33	14,82	68,97	702/2010м	3
<b>Итого за Обед</b>	<b>730</b>	<b>28,72</b>	<b>24,01</b>	<b>102,88</b>	<b>738,53</b>		<b>104,83</b>
<b>Всего за Пятницу</b>	<b>1290</b>	<b>49,92</b>	<b>44,76</b>	<b>191,56</b>	<b>1374,60</b>		
<b>Итого за неделю в среднем обед</b>	<b>754,00</b>	<b>29,37</b>	<b>24,37</b>	<b>105,96</b>	<b>761,15</b>		





Согласовано:  
 директор *М.М. Зверева Е.А.*



Утверждено  
 Директор ООО Бизнес Консалтинг  
 «Бизнес-поддержка» Коргоножко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 1/неделя 2: Понедельник	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет		

**Завтрак**

Каша "Дружба" молочная из риса и пшена	200	5,71	5,80	43,46	248,88	54-16к/2022н	35
Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209/2017м	20
Блинчики со молоком стуженым 50/20	70	3,91	4,88	17,85	130,96	399/2017м	30
Чай с молоком	200	1,60	1,10	12,58	66,62	54-4гн/2022н	15
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	4,83
<b>Итого за завтрак</b>	<b>550</b>	<b>19,46</b>	<b>16,78</b>	<b>93,49</b>	<b>602,98</b>		<b>104,83</b>

**Обед**

Консервы закусочные (зеленый горошек)	60	1,7	0,1	3,5	22,1	131/2017м	20
Борщ с капустой и картофелем	200	1,44	3,94	8,75	83,00	54-28с/2022н	15
Кнели куриные, с соусом сметанным с томатом	90	11,20	13,90	4,22	186,78	301/331/2017м	32
Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,40	4,90	32,80	196,80	203/2017м	15
Компот из смеси сухофруктов	200	0,50	0,00	19,80	81,00	54-1хн/2022н	15
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	4,83
Хлеб ржано-пшеничный йодированный	30	1,68	0,33	14,82	68,97	702/2010м	3
<b>Итого за Обед</b>	<b>770</b>	<b>25,08</b>	<b>23,57</b>	<b>103,21</b>	<b>732,17</b>		<b>104,83</b>
<b>Всего за Понедельник</b>	<b>1320</b>	<b>44,54</b>	<b>40,35</b>	<b>196,70</b>	<b>1335,15</b>		



Согласовано: *Е.А. Иванова*  
 директор ООО Бизнес Консалтинг



«Бизнес Консалтинг Коргоножко Е.Ю.»  
 Директор ООО Бизнес Консалтинг

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
<b>День 2 /неделя 2: Вторник</b>							
<i>Завтрак</i>							
Консервы закусочные (зеленый горошек)	60	1,7	0,1	3,5	22,1	131/2017м	25
Плов из пшны	200	14,54	15,46	34,20	334,41	291/2017м	40
Фрукты по сезону	150	0,60	0,60	14,70	70,50	338/2017м	24
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,1	0,3	14,49	70,14	701/2010м	3,83
Чай с лимоном	200	0,30	0,00	10,58	43,52	54-3гн/2022н	12
<b>Итого за завтрак</b>	<b>640</b>	<b>19,24</b>	<b>16,46</b>	<b>77,47</b>	<b>540,67</b>		<b>104,83</b>
<i>Обед</i>							
Свекла отварная с маслом растительным	60	0,88	3,60	4,96	55,68	54/2017м	20
Суп картофельный с крупой (пшено)	200	1,58	2,17	9,69	68,60	101/2017м	15
Жаркое по домашнему	200	16,73	11,30	25,40	270,22	288/2017м	47
Компот из изюма	200	0,40	0,10	16,60	68,20	54-4хн/2022н	15
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	4,83
Хлеб ржано-пшеничный йодированный	30	1,68	0,33	14,82	68,97	702/2010м	3
<b>Итого за Обед</b>	<b>730</b>	<b>24,43</b>	<b>17,90</b>	<b>90,79</b>	<b>625,19</b>		<b>104,83</b>
<b>Всего за Вторник</b>	<b>1370</b>	<b>43,67</b>	<b>34,36</b>	<b>168,26</b>	<b>1165,86</b>		





Согласовано:  
директор



Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			цена рубли		
		Б	Ж	У			
День 3 /неделя 2: Среда	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет			
<b>Завтрак</b>							
Овощи по сезону в нарезке (помидор)	60	0,67	0,06	2,10	12,80	70/2017м	20
Рыба (минтай) тушеная в томате с овощами	90	12,7	8,9	6,3	156,1	229/2017м	40
Картофель запеченный из отварного	150	3,32	8,42	23,04	181,22	146/2017м	18
Вафли	30	1,2	3,7	17,7	118,26	п.т	11
Чай с сахаром	200	0,2	0	10,38	42,32	54-2гн/2022гн	12
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,1	0,3	14,49	70,14	701/2010м	3,83
<b>Итого за завтрак</b>	<b>560</b>	<b>20,19</b>	<b>21,38</b>	<b>74,01</b>	<b>580,84</b>		<b>104,83</b>
<b>Обед</b>							
Консервы закусочные (кукуруза)	60	1,20	0,20	6,10	31,30	133/2017м	20
Суп крестьянский с крупой	200	5,12	5,78	10,86	115,58	54-10г/2022гн	15
Мясо тушеное	90	12,58	15,38	5,56	210,98	256/2017м	32
Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,40	4,90	32,80	196,80	203/2017м	15
Напиток из шиповника	200	0,60	0,20	15,20	65,30	53-13хн/2022	15
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	4,83
Хлеб ржано-пшеничный йодированный	30	1,68	0,33	14,82	68,97	702/2010м	3
<b>Итого за Обед</b>	<b>770</b>	<b>29,74</b>	<b>27,19</b>	<b>104,66</b>	<b>782,45</b>		<b>104,83</b>
<b>Всего за Среду</b>	<b>1330</b>	<b>49,93</b>	<b>48,57</b>	<b>178,67</b>	<b>1363,29</b>		



Согласовано:  
 директор *С.А. Давыдова Е.А.*

Утверждено  
 Директор ООО «Бизнес Консалтинг»  
 «Бизнес Консалтинг»  
 Кортонюжко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Уч. рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
<b>День 4/неделя 2: Четверг</b>							
<i>Завтрак</i>							
Закуска из овощей (икра кабачковая)	60	1,63	2,82	8,72	67,00	101/2004л	20
Котлеты рубленные из кур	90	8,04	10,15	8,29	156,67	294/2017м	30
Каша рассыпчатая, гречневая	150	8,30	6,30	36,00	233,70	171/2017м	15
Фрукты по сезону	150	0,60	0,60	14,70	70,50	338/2017м	24
Чай каркаде	200	0,16	0,08	7,18	30,08	54-45гн/2022н	12
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,1	0,3	14,49	70,14	701/2010м	3,83
<b>Итого за завтрак</b>	<b>680</b>	<b>20,83</b>	<b>20,25</b>	<b>89,38</b>	<b>628,09</b>		<b>104,83</b>
<i>Обед</i>							
Овощи по сезону в нарезке (помидор)	60	0,67	0,06	2,10	12,80	70/2017м	20
Суп картофельный с макаронными изделиями (вермишелью)	200	5,1	5,78	18,5	146,42	54-7с/2022н	15
Гуляш из отварного мяса	90	12,02	11,79	3,27	167,27	246/2017м	32
Горошница	150	8,87	3,73	33,80	204,00	54-21г/2022н	15
Напиток витаминизированный "Витоша"	200	0,00	0,00	19,40	77,60	п.т	15
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	4,83
Хлеб ржано-пшеничный йодированный	30	1,68	0,33	14,82	68,97	702/2010м	3
<b>Итого за Обед</b>	<b>770</b>	<b>31,50</b>	<b>22,09</b>	<b>111,21</b>	<b>770,58</b>		<b>104,83</b>
<b>Всего за Четверг</b>	<b>1450</b>	<b>52,33</b>	<b>42,34</b>	<b>200,59</b>	<b>1398,67</b>		

Согласовано:

директор

*Е.А. Мельникова*

Директор ООО Бизнес Консалтинг  
«Бизнес Консалтинг»  
Кортоножко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ инв. рец.	цена рубли
		7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет			
<b>День 5/неделя 2: Пятница</b>	7-11 лет	Б	Ж	У	7-11 лет		
<b>Завтрак</b>							
Овощи по сезону нарезке (огурец)	60	0,48	0,06	1,02	6	70/2017м	20
Тфтели с рисом (мясные) с соусом сметанным с томатом	90	11,48	8,35	9,50	159,07	15м/2022н 331/2017м	40
Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,40	4,90	32,80	196,80	203/2017м	15
Напиток витаминизированный "Витгоша"	200	0,00	0,00	19,40	77,60	п.т	15
Печенье топленое молоко	30	1,98	5,20	20,50	136,70	п.т	11
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,1	0,3	14,49	70,14	701/2010м	3,83
<b>Итого за завтрак</b>	<b>560</b>	<b>21,44</b>	<b>18,81</b>	<b>97,71</b>	<b>646,31</b>		<b>104,83</b>
<b>Итого за неделю в среднем завтрак</b>	<b>598,00</b>	<b>20,23</b>	<b>18,74</b>	<b>86,41</b>	<b>599,78</b>		

**Обед**

Закуска из овощей (икра кабачковая)	60	1,63	2,82	8,72	67,00	101/2004л	20
Суп гороховый	200	3,39	3,60	10,84	89,32	54-25с/2022н	15
Рыба (минтай) тушеная в томате с овощами	90	12,7	8,9	6,3	156,1	229/2017м	30
Пюре картофельное	150	3,20	5,20	19,80	139,40	128/2017м	17
Компот из яблок свежих	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342/2017	15
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	4,83
Хлеб ржано-пшеничный йодированный	30	1,68	0,33	14,82	68,97	702/2010м	3
<b>Итого за Обед</b>	<b>770</b>	<b>25,92</b>	<b>21,41</b>	<b>107,68</b>	<b>728,91</b>		<b>104,83</b>
<b>Всего за Пятницу</b>	<b>1330</b>	<b>47,36</b>	<b>40,22</b>	<b>205,39</b>	<b>1375,22</b>		
<b>Итого за неделю в среднем обед</b>	<b>762,00</b>	<b>27,33</b>	<b>22,43</b>	<b>103,51</b>	<b>727,86</b>		

Норма завтрака по СанПиН 20%- 25% ± 5%	500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5
<i>Среднее значение за завтрак</i>		20,43	18,53	86,60	600,72
<b>Выполнение СанПиН 2.3/2.4.3590-20</b>		26,53	23,45	25,85	25,56
Норма обеда по СанПиН 30%- 35% ± 5%	700	23,1-26,95	23,7-26,95	100,5-117,25	705-822,5
<i>Среднее значение за обед</i>		28,35	23,40	104,74	744,50
<b>Выполнение СанПиН 2.3/2.4.3590-20</b>		36,82	29,62	31,26	31,68
<i>Среднее значение за день</i>		48,78	41,93	191,34	1345,22
<b>Выполнение СанПиН 2.3/2.4.3590-20</b>		63,35	53,07	57,12	57,24
<i>Потребность в пищевых веществах для обучающихся 7-11 лет по проекту СанПиН 2020</i>					
<b>Распределение ЭЦ</b>		77,00	79,00	335,00	2350,00
		Завтрак	25,56	20-25%	
		Обед	31,68	30-35%	
				Норма	

Использованная литература: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П. Могильного изд. Дели плюс, 2017 г

Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления. На основе Федерального бюджетного учреждения науки "Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора" 2022г- 275с

В рационе питания предусмотрено использование хлеба с содержанием микро и макронутриентов.

В рационе - йодированная соль; морская рыба. В меню включены сезонные овощи и фрукты.