

СОЛДАТОВИЧЕВ

№0. Директор



*Солдатовичев Д.А.*



Духовенственное питание обеспечивается меню бюджетного питания в торговом заведении и горячих обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Тосненского района. стоимость 125 руб.

Дети: 1 Поисковые 1  
Семья: 12-18  
Возраст: 1

№ п/п	Пример lunch, наименование блюда	Масса порция	Пищевое вещество (г)							Энергетическая ценность (ккал)	Витаминизация (мг)											Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	В	8	9	10		11	12	13	14	15	16	17	18	19	20						

<b>2-й завтрак</b>																							
433	Какао с молоком	200	3,0	2,6	24,8	134,0	0,3	1	180	0	249	177	26	1									
к/к	Печенье в ассортименте	40	5	4,15	16,7	110,6	0	0	0	0,2	9,8	4,3	3,5	0									
<b>Итого за 2-й завтрак</b>		<b>240</b>	<b>8</b>	<b>6,75</b>	<b>41,46</b>	<b>244,6</b>	<b>0,3</b>	<b>1</b>	<b>180</b>	<b>0,2</b>	<b>258,7</b>	<b>181,3</b>	<b>29,5</b>	<b>1</b>									

№ п/п	Пример lunch, наименование блюда	Масса порция	Пищевое вещество (г)							Энергетическая ценность (ккал)	Витаминизация (мг)											Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	В	8	9	10		11	12	13	14	15	16	17	18	19	20						

<b>Обед</b>																							
95	Суп из овощей со сметаной на мясном бульоне	250/5	3,6	3,3	12,1	146	0,07	5,4	87,0	0,3	11,0	13,0	7,4	0									
283	Террины (1й вариант), соус сметанный	100/50	15,2	20,4	14	258,1	0,06	7	91	0,8	151	55,3	14,4	1									
331	Макаронные изделия отварные	180	6,7	5,8	43,2	251,5	0,01	0	6,3	1,2	44	216	23,1	2									
394	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,2	27,9	111,1	0,02	15,3	2	0,01	4,5	1,4	3,6	0									
к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	2,9	0,5	15,8	78,2	0,1	0	0	1,6	13,6	13,4	45,8	1									
<b>Итого за Обед</b>		<b>825</b>	<b>28,3</b>	<b>30,2</b>	<b>113,0</b>	<b>844,9</b>	<b>0,3</b>	<b>27,7</b>	<b>180,3</b>	<b>3,9</b>	<b>222,1</b>	<b>299,1</b>	<b>94,3</b>	<b>5</b>									
<b>Итого за день</b>			<b>36,3</b>	<b>37,0</b>	<b>154,5</b>	<b>1089,5</b>	<b>0,36</b>	<b>28,7</b>	<b>360,3</b>	<b>4,1</b>	<b>480,8</b>	<b>480,4</b>	<b>123,8</b>	<b>7</b>									

Духовенственное питание обеспечивается меню бюджетного питания в торговом заведении и горячих обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Тосненского района. стоимость 125 руб.

Дети: 2 Поисковые 1  
Семья: 12-18  
Возраст: 1

Приложение №8 к Сводной 2.372.4

№ п/п	Продукт питания, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)										Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Д	Са	Р	Мg	К	Ф	Сi	Мg	Ca			
1		2	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15								

**2-й завтрак**

432	Кофейный напиток	200	1,5	1,3	22,3	107	0,5	0,01	0	0	61	45	7				
к/к	Вафли в ассортименте	40	1,3	2	27,3	114	0	1,3	0	0,2	0,5	4,3	3,5				
<b>Итого за 2-й завтрак</b>			<b>240</b>	<b>2,8</b>	<b>3,3</b>	<b>49,6</b>	<b>221</b>	<b>0,5</b>	<b>1,31</b>	<b>0</b>	<b>0,2</b>	<b>61,53</b>	<b>49,3</b>	<b>10,5</b>			

**Обед**

91	Рисосольник Ленинградский со сметаной на курином бульоне	250/5	6,6	8,5	20,8	224,8	0	7,9	104,3	0,2	108,1	142,9	13,9				
308	Птица тушеная в соусе с овощами	280	22,7	24,7	44,2	470,9	0	7,3	107,8	1,2	228,3	260,3	6,9				
431	Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,3	0	15,2	62,0	0	11,6	0	0	7,4	9	5				
к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	3,9	0,7	23,7	117,4	0,2	0	0	2,4	17,4	20,1	83,7				
<b>Итого за Обед</b>			<b>800</b>	<b>33,5</b>	<b>33,9</b>	<b>875,1</b>	<b>0,2</b>	<b>26,8</b>	<b>362,1</b>	<b>3,8</b>	<b>421,2</b>	<b>432,3</b>	<b>109,5</b>	<b>6</b>			
<b>Итого за день</b>				<b>36,3</b>	<b>37,2</b>	<b>153,5</b>	<b>0,7</b>	<b>28,1</b>	<b>362,1</b>	<b>4,0</b>	<b>482,7</b>	<b>481,6</b>	<b>120,0</b>	<b>7</b>			

Приложение №8 к СанПиН 2.3.2.2558-01

Для составления пищевого бюджета и планирования меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Тюменского района, стоимостью 125 руб.

Дети: 3 Среды  
Полезие: 1  
Сезон: 12-18  
Возраст:

№ п/п	Продукт питания, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)										Минеральные вещества (мг)
			Б	Ж	У		В1	С	А	Д	Са	Р	Мg	К	Ф	Сi	
1		2	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15				

**3-й завтрак**

431	Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,3	0	15,2	62,0	0	1	0	0	7,4	9	5				
к/к	Пряники	40	1,1	2,2	18,4	180,4	0	0	0	0,2	0,5	4,3	0				
<b>Итого за 3-й завтрак</b>			<b>240</b>	<b>1,4</b>	<b>2,16</b>	<b>33,6</b>	<b>242,4</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0,2</b>	<b>7,93</b>	<b>13,3</b>	<b>5</b>			

Обс-1													
№ п/п	Наименование блюда	Масса порции	Днем:			Четверг:			Среда:			Минеральные вещества (мг)	
			Б	Ж	У	Б1	С	А	Д	Са	Р		Mg
76	Борщи со свежей капустой, картофелем и со сметаной на мясном бульоне	250/5	5,6	10,6	3,7	148,4	0,2	4,6	195	1	183,9	144,3	27
231	Рыба, тушенная в томате с овощами	125	19,8	14,9	6,1	152,6	0,2	0,0	165,0	0,5	255,6	205,5	42,6
325	Рис отварной	180	5,5	8,6	58,2	307,6	0,1	0	0,03	0,3	13,8	92	28
408	Кисель из сока плодового или яблочного натурального	200	0,6	0,5	32,9	163	0,01	20,4	0	0,1	5	8,1	2,1
к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	50	3,25	0,62	19,75	97,8	0,1	0	0	2	14,5	16,8	1,6
<b>Итого за Обс-1</b>		<b>805</b>	<b>34,8</b>	<b>35,2</b>	<b>120,7</b>	<b>869,4</b>	<b>0,6</b>	<b>25,0</b>	<b>360,6</b>	<b>3,9</b>	<b>472,8</b>	<b>466,7</b>	<b>115,7</b>
<b>Итого за день</b>		<b>36,2</b>	<b>37,4</b>	<b>154,3</b>	<b>1111,8</b>	<b>0,56</b>	<b>28,0</b>	<b>360,6</b>	<b>4,1</b>	<b>480,7</b>	<b>480,0</b>	<b>120,7</b>	

Духовное питание балансовое меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальной образовательной учреждении Тюменского района, стоимостью 125 руб.

День: 4 Четверг  
 Цель: 1  
 Среда: 12,18

№ п/п	Наименование блюда	Масса порции	Питательные вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)
			Б	Ж	У		В1	С	А	Д	Са	Р	Mg	
433	Кашка с молоком	200	3,0	2,6	24,8	134,0	0,3	1	180	0	289	177	26	
к/к	Печенье в ассортименте	40	1,5	2,1	16,7	110,6	0	0	0	0,2	9,8	4,3	3,5	
<b>Итого за 2-й завтрак</b>		<b>240</b>	<b>4,5</b>	<b>4,7</b>	<b>41,46</b>	<b>244,6</b>	<b>0,3</b>	<b>1</b>	<b>180</b>	<b>0,2</b>	<b>288,7</b>	<b>181,3</b>	<b>29,5</b>	

№ п/п	Наименование блюда	Масса порции	Днем:			Четверг:			Среда:			Минеральные вещества (мг)	
			Б	Ж	У	Б1	С	А	Д	Са	Р		Mg
99/73	Суп картофельный с горохом и грибами на мясном бульоне	250/20	9,3	7,6	18,1	232,1	0	5,4	135,3	1,8	79	122,8	12,4
258	Жаркое по-лохвицкому со свинойной	250	16,3	21,1	28,5	485,6	0,1	4,6	50,1	0,2	11,9	118,9	14,3
436	Паштет анисовый	200	0,2	0	25,7	104,0	0	7	0	0	7,4	9	5
к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	2,6	0,5	15,8	78,34	0,1	10	0	1,6	11,6	13,4	45,8
к/к	Батон нарезной обогащенный микроэлементами	40	3	1,2	25,1	104,8	0,07	0	0	0,3	9,2	34,8	13,2

<b>Итого за Обед</b>		800	31,6	32,4	113,2	1004,7	0,3	27,0	181,4	3,9	222,2	298,9	90,7
<b>Итого за ужин</b>			36,1	37,1	154,7	1249,3	0,6	28,0	361,4	4,1	480,9	480,2	130,2

Итого за ужин 480,2

Дневное меню балансовое меню бюджетное о питании вторых завтраков и горячих обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Тосненского района. стоимостью 125 руб.

Дата: 5 февраля 1  
Место: 1  
Счет: 12-18  
Возраст:

№ п/п	Продукты, наименование бренда	Масса порции	Плотность вещества (г)			Длительность (минуты) (ккал)	Витаминизация (мг)							Минеральное вещество (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Д	Са	Р	Мг	К	С	Мг		
1		3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15					

**2-й завтрак**

430	Чай с сахаром	200	0	0	15	62	0	0	0	0	5	8	4
к/к	Вафли в ассортименте	40	1,3	2	20,3	114	0	0	0	0	0,5	4,3	0
<b>Итого за 2-й завтрак</b>		<b>240</b>	<b>1,3</b>	<b>2</b>	<b>35,3</b>	<b>176</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5,53</b>	<b>12,3</b>	<b>4</b>

**Обед**

84	Шницель свиной с картошкой и сметаной на мясном бульоне	250/5	6,3	5,3	7,1	96,5	0,03	5,4	158,6	0,6	101,2	23,0	7,4
314/366	Котлеты рыбные на сливках с соусом молочным	100/50	21,1	22,9	5,6	362	0,4	10,4	121	0	123,3	173,1	20,8
323	Каша гречневая рассыпчатая	180	4,3	6	44,5	239,8	0	0	45	1,3	88,9	131	17,4
402	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,1	43,7	176	0,1	12,3	35,6	0,5	151,2	127,6	23,2
к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	2,6	0,5	15,8	78,24	0,1	0	0	1,6	11,6	13,4	43,8
<b>Итого за Обед</b>		<b>825</b>	<b>34,9</b>	<b>34,8</b>	<b>118,7</b>	<b>942,5</b>	<b>0,6</b>	<b>28,1</b>	<b>360,2</b>	<b>4,0</b>	<b>476,2</b>	<b>468,1</b>	<b>116,6</b>
<b>Итого за ужин</b>			<b>36,2</b>	<b>36,8</b>	<b>154,0</b>	<b>1118,5</b>	<b>0,6</b>	<b>28,1</b>	<b>360,2</b>	<b>4,0</b>	<b>481,7</b>	<b>480,4</b>	<b>130,6</b>

Итого за ужин 480,4

Дневное меню балансовое меню бюджетное о питании вторых завтраков и горячих обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Тосненского района. стоимостью 125 руб.

Дата: 5 февраля 1  
Место: 1  
Счет: 12-18  
Возраст:



Итого за 2-й завтрак		240	3,1	6,75	41,46	244,6	0,3	1	180	0,2	258,7	181,3	17,5	
<b>Обед</b>														
100	Суп картофельный с вермишелью на курином бульоне	250	7,6	2,6	10,5	134,1	0,03	3,4	75	0,6	110,9	89,0	1,4	
311	Пилов из птицы	250	22,5	25,8	24,9	500,2	0,01	9	83	0,5	81	144	0,9	
394	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,2	27,9	111,1	0,02	13	22	0,01	4,54	14	3,9	
к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	3,9	0,7	23,7	117,4	0,2	0	0	2,4	17,4	20,1	83,7	
к/к	Батон паровой обогащенный микроэлементами	40	3	1,2	25,1	104,8	0,07	0	0	0,3	9,2	34,8	13,2	
<b>Итого за Обед</b>		<b>800</b>	<b>33,2</b>	<b>30,5</b>	<b>112,1</b>	<b>967,6</b>	<b>0,3</b>	<b>27,4</b>	<b>180,0</b>	<b>3,8</b>	<b>223,0</b>	<b>301,9</b>	<b>102,8</b>	
<b>Итого за день</b>			<b>36,3</b>	<b>37,3</b>	<b>153,6</b>	<b>1212,2</b>	<b>0,6</b>	<b>28,4</b>	<b>360,0</b>	<b>4,0</b>	<b>481,7</b>	<b>483,2</b>	<b>120,3</b>	

Для месячного психического балансирования меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Тюменского района, стоимостью 125 руб.

Дата: 8 Января 2018  
 Вес: 82 кг  
 Рост: 172 см

№ п/п	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Питательные вещества (г)					Энергетическая ценность (ккал)	Витаминный состав (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	В1	С		А	Д	Св	Р	Мг	К	С	Мг	К	
1		2	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16			
<b>2-й завтрак</b>																		
432	Кофейный напиток	200	1,5	1,3	22,3	107	0,5	0,1	0	0	0	61	45	7				
к/к	Вафли в ассортименте	40	0,3	2	36,3	114	0	1,3	0	0,2	0,5	4,3	3,5					
<b>Итого за 2-й завтрак</b>		<b>240</b>	<b>1,8</b>	<b>3,3</b>	<b>58,6</b>	<b>221</b>	<b>0,5</b>	<b>1,4</b>	<b>0</b>	<b>0,2</b>	<b>61,53</b>	<b>49,3</b>	<b>10,5</b>					

**Десерт**

95	Борщи со свежей капустой, картофелем со сметаной на мясном бульоне	250/5	6,2	7,0	12,7	115	0,02	25,4	195	0,7	123	98,4	28,9
259	Утка из мяса (спинки)	75/50	18,1	19,6	5,6	408,3	0,01	1,2	164,8	0,4	232	123,1	14,8
331	Макаронные изделия отварные	180	6,7	5,8	43,2	251,5	0,01	0	0,3	0,8	44	186	16,7
430	Чай с сахаром	200	0	0	15	60	0	0	0	0	5	8	4



№ п/п	Привес или наименование блюда	Масса порции	Пищевое вещество (г)							Энергетическая ценность (ккал)	Витаминиз (мг)							Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	В1	С	А	Д		Са	Р	Мg	К	Р	Мg	К	Р	Мg			
1		3	5	0	7		8		9	10	11	12	13	14	15							

**2-й завтрак**

435	Какао с молоком	200	3,0	2,6	24,8	134,0	0,3	1	180	0	240	177	26						
к/к	Печенье в ассортименте	40	5	415	10,66	110,6	0	0	0	0,2	9,8	4,3	3,3						
<b>Итого за 2-й Завтрак</b>		<b>240</b>	<b>8</b>	<b>6,75</b>	<b>41,46</b>	<b>244,6</b>	<b>0,3</b>	<b>1</b>	<b>180</b>	<b>0,2</b>	<b>258,7</b>	<b>181,3</b>	<b>29,5</b>						

**Обед**

91	Рассольник Ленинградский со сметаной на курином бульоне	250/5	4,1	5,3	12	143,5	0	9,8	62	0,2	74,1	70,9	3,9						
309	Рыбу из птицы	250	17,6	23,4	11,9	333,8	0,01	5,3	84	0,3	17,3	68	7,5						
402	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,1	45,7	176	0,1	* 12,3	35,6	0,5	103,2	* 107,6	5,2						
к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	3,9	0,7	23,7	117,4	0,2	0	0	2,4	17,4	20,1	60,7	2					
к/к	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	40	3,16	0,4	19,3	94,4	0,07	0	0	0,3	9,2	34,8	13,2						
<b>Итого за Обед</b>		<b>805</b>	<b>29,4</b>	<b>30,1</b>	<b>112,6</b>	<b>855,1</b>	<b>0,4</b>	<b>27,6</b>	<b>181,6</b>	<b>3,9</b>	<b>221,4</b>	<b>301,4</b>	<b>90,5</b>	<b>5</b>					
<b>Итого за день</b>			<b>37,4</b>	<b>36,9</b>	<b>154,1</b>	<b>1099,7</b>	<b>0,7</b>	<b>28,6</b>	<b>361,6</b>	<b>4,1</b>	<b>480,1</b>	<b>482,7</b>	<b>130,0</b>	<b>7</b>					

Приложение №8 к СанПиН 2.3/2.4

Доукомплектованное дневное сбалансированное меню бюджетной организации питания вторых завтраков и горячих обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Тюменского района, стоимостью 125 руб.

Дата: 11 Сентября  
Месяц: 2

Смена: Выходная  
Возраст: 12-18

№ п/п	Прочие виды наименования блюда	Масса порции	Пищевое вещество (г)							Энергетическая ценность (ккал)	Витаминиз (мг)							Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	В1	С	А	Д		Са	Р	Мg	К	Р	Мg	К	Р	Мg			
1		3	5	0	7		8		9	10	11	12	13	14	15							

**II завтрак**

11,2*	Чай с молоком и сахаром	200	1,5	2	15,1	91,2	0	0,2	0	0	56,2	38,7	9,2						
к/к	Вафли в ассортименте	40	1,3	2	27,3	114	0	1,3	0	0,2	6,5	4,3	3,5						

**Итого за 2-й Завтрак**

		<b>240</b>	<b>2,8</b>	<b>4</b>	<b>42,4</b>	<b>205,2</b>	<b>0</b>	<b>1,5</b>	<b>0</b>	<b>0,2</b>	<b>66,73</b>	<b>43</b>	<b>12,7</b>						
--	--	------------	------------	----------	-------------	--------------	----------	------------	----------	------------	--------------	-----------	-------------	--	--	--	--	--	--



**Обед**

99/73	Суп картофельный с горохом и грибами на мясном бульоне	250/20	11,2	9,3	22,1	232,1	0,2	5,4	11,2	0,6	122	72	17,4	0
273/366	Котлеты особые мясные с соусом молочным	100/50	15,1	17	4,7	137,6	0,2	3,5	186	0,4	96	215	22,6	4
323	Каша гречневая рассыпчатая	180	4,3	6	44,5	239,8	0	0	65	1,3	188,9	131	17,4	0
436	Напиток лимонный	200	0,1	0	24,3	97,5	0,05	18	0	0	7,4	9	5	0
к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	2,6	0,5	15,8	78,2	0,1	0	0	1,6	11,6	13,4	45,8	1
<b>Итого за Обед</b>		<b>840</b>	<b>31,3</b>	<b>32,8</b>	<b>111,4</b>	<b>965,2</b>	<b>0,6</b>	<b>26,7</b>	<b>363,0</b>	<b>3,9</b>	<b>425,9</b>	<b>440,4</b>	<b>108,2</b>	<b>6</b>
<b>Итого за день</b>			<b>36,1</b>	<b>36,8</b>	<b>153,8</b>	<b>1170,4</b>	<b>0,6</b>	<b>28,2</b>	<b>363,0</b>	<b>4,1</b>	<b>482,6</b>	<b>483,4</b>	<b>120,9</b>	<b>7</b>

Приложение №8 к Сводной 2.3.2.4

Дневное меню циклическое сбалансированное меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Говенского района, стоимостью 125 руб.

День: 12 Среда  
Неделя: 2  
Сезон: Весна  
Возраст: 12-16

№ п/п	Продукты наименование блюда	Масса порции	Подобные вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)									
			Б	Ж	У		В1	С	А	Д	Са	Р	Мg	К		
1		2	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	1	

**-в завтрак**

431	Чай с сахаром и лимонном	200/5	0,3	0	15,2	62,0	0	0	0	0	0	5	8	4	0
к/к	Пряник	40	1,1	2,2	18,5	137,6	0	0	0	0,2	0,5	4,3	4,3	0	0
<b>Итого за 2-й Завтрак</b>		<b>245</b>	<b>1,4</b>	<b>2,16</b>	<b>33,7</b>	<b>199,6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,2</b>	<b>5,55</b>	<b>12,3</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	

**бел**

95	Суп из опочисл со сметаной на мясном бульоне	250/5	2,6	5,3	22	146	0,03	13,1	117	0,6	237,6	189,0	2,4	0
306	Голубцы куриные (свинина)	250	25,3	27,4	34,8	470,8	0,26	15,3	243	0,6	221,5	230,1	12,7	0
430	Чай с сахаром	200	0	0	15	60	0	0	0	0	5	8	4	0
к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	3,9	0,7	23,7	117,4	0,2	0	0	2,4	17,4	20,1	84,7	4
к/к	Батон нарезной обогащенный микроэлементами	40	3	1,2	25,1	104,8	0,07	0	0	0,3	9,2	14,8	13,2	0

Итого за Обсг	805	34,8	34,6	120,6	899,0	0,6	28,4	360,0	3,9	476,7	482,6	116,0
Итого за день		36,2	36,8	154,3	1098,6	0,6	28,4	360,0	4,1	482,2	494,9	130,0
Итого за 12 дней		435,9	443,8	1848,3	13586,9	7,3	339,0	4333,3	48,7	5782,1	5791,2	1448,3
Итого среднее за день		36,3	37,0	154,0	1132,2	0,6	28,3	361,1	4,1	481,8	482,6	126,7

**Приложение к диссертации - бухгалтерскому отчету**

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга СПб, 2008 год. Составитель Кузнецов М.И.

Таблица количественного состава и калорийности российских продуктов питания. СПб, 2007. 276с. Редакция Сергеевича И.М., Гусева В.А.

Добавляются отклонения в случае сбора данных в наименованиях по фруктам, овощам, злакам, макаронным изделиям, крупам, орехам, семечкам, сухофруктам и другим.