

Утверждаю
 Директор МКОУ
 «Краснооктябрьская СОШ»

_____ А.Ю. Мелехина

«1» апреля 2024г.

Меню приготавливаемых блюд МКОУ «Краснооктябрьская СОШ»
 Возрастная категория: 7-11 лет

Прием пищи	наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
итого	овощи свежие (порциями)	100	0,85	0,15	2,75	16,5	19
	плов из птицы	110/200	22,7	26,1	33,2	314,6	311
	сыр	20	5,12	4,64	9,0	63,48	42
	сок	200	0	0	10,6	120,0	
	хлеб	70	6,81	2,79	30,15	187,3	
		700	35,48	33,68	85,7	701,88	
День 2							
итого	овощи свежие (порциями)	90	0,76	0,15	2,75	14,85	19
	котлета мясная	90	16,2	20,68	1,42	197	608
	капуста тушеная	200	4	4,8	16,6	189,2	131
	кисель	200	0,01	0	23,1	96,3	874
	фрукты	100	2,3	5	34,83	156	
	хлеб	70	6,81	2,79	30,15	187,3	
	750	30,08	33,42	108,85	840,65		
День 3							
итого	икра морковная	100	1,43	2,58	23,98	74,73	126
	гуляш мясной	90/35	10,18	12,01	2,83	111,08	591
	каша рассыпчатая	180	3,77	4,07	15,76	157,6	679
	чай с сахаром	200	-	-	14,97	75,20	943
	хлеб	70	6,81	2,79	30,15	187,3	
	кондитерское изделие	25	1,87	2,5	10,05	101,5	
	700	24,06	23,95	97,74	707,41		
День 4							
итого	овощи свежие (порциями)	70	0,6	0,10	1,92	11,5	19
	рыба запеченная	90	4,3	7,0	-	98,0	255
	картофель отварной	180	5,05	3,88	35,01	86,1	692
	соус сметанный с томатом	30	0,81	5,17	6,09	75,9	833
	йогурт питьевой	200	5,08	3,75	8,0	106,00	966
	фрукты	100	2,3	5,0	34,83	156,0	847
	хлеб	70	6,81	2,79	30,15	187,3	
	740	24,95	27,69	116,0	720,8		
День 5							
	овощи консервированные	60	2,00	0,12	10,68	43,2	13

	(зеленый горошек, кукуруза)						
	печень по - строгановски	90/30	16,2	9,3	3,7	179,4	690
	макаронные изделия отварные	180	5,83	4,38	9,01	203,94	688
	какао с молоком сгущенным	200	1,84	3,01	17,92	152,1	960
	хлеб	70	6,81	2,79	30,15	187,3	
	фрукты свежие	100	2,3	5,0	34,83	156,0	847
итого		730	34,98	24,6	106,29	921,94	
День 6	овощи консервированные (зеленый горошек, кукуруза)	100	2,00	0,12	10,68	43,2	13
	тефтели мясные	90	7,19	20,56	1,2	158,36	286
	каша рассыпчатая	180	4,41	45	1,42	131,8	679
	соус красный основной	50	0,3	2,23	5,35	41,26	544
	кофейный напиток с молоком сгущенным	200	1,84	3,01	44,74	152,1	952
	хлеб	70	6,81	2,79	30,15	187,3	
	сыр (порциями)	10	2,61	3,32	4,5	31,74	42
итого		700	25,16	77,03	98,04	745,76	
День 7	овощи свежие (соленые) в нарезке	100	0,85	0,15	2,75	16,5	18
	котлета мясная	90	16,2	18,36	1,42	197	608
	макаронны отварные	200	6,4	5,3	39,1	202	694
	соус красный основной	50	0,9	2,23	5,35	41,26	544
	кисель	200	-	-	22,0	96,3	874
	хлеб	70	6,81	2,79	30,15	187,3	
итого		710	31,16	28,83	100,77	740,36	
День 8	овощи консервированные (зеленый горошек, кукуруза)	100	2,00	0,12	10,68	69	13
	биточки мясные	110	16,2	18,36	1,42	180,88	286
	капуста тушеная	200	4	4,8	16,6	207,51	336
	сок	200	0	0	29,03	120,0	
	сыр	20	5,12	4,68	9,0	63,48	42
	хлеб	70	6,81	2,79	30,15	187,3	
итого		700	34,13	30,75	96,88	828,16	
День 9	овощи свежие (соленые) порциями	100	2	0,15	2,75	16,5	19
	рыба запеченная	90	4,0	4,5	0	75,88	245
	рис рассыпчатый	190	1,2	3,9	16,19	178,27	679
	соус сметанный с томатом	30	0,81	5,17	6,09	75,9	833
	компот из кураги	200	0,68	-	18,51	93,2	157
	Фрукты свежие	100	2,3	5	34,83	156	847
	хлеб	70	6,81	2,79	30,15	187,3	
итого		780	17,8	21,51	108,52	783,05	
День 10	овощи консервированные (зеленый горошек, кукуруза)	60	2,00	0,12	10,68	43,2	13

	птица отварная	90	14,4	4,95	0	99,0	637
	картофель отварной	180	5,07	3,85	12,98	86,1	692
	соус сметанный с томатом	30	0,81	5,17	6,09	75,9	833
	чай с молоком сгущенным	200	3,0	3,2	9,81	77,79	945
	хлеб	70	6,81	2,79	30,15	187,3	
	фрукты свежие	100	2,3	5	34,83	156	847
итого		730	34,39	25,08	104,54	725,29	
Среднее значение за период: 10 дней		724	29,219	32,654	102,33	771,531	

Утверждаю
Директор МКОУ
«Краснооктябрьская СОШ»

_____ А.Ю. Мелехина

«1» апреля 2024г.

Меню
приготавливаемых блюд для обучающихся 1-4 классов
в МКОУ «Краснооктябрьская средняя общеобразовательная школа»
(весенне-летний период)

Десятидневное меню приготавливаемых блюд для обучающихся 1-4 классов разработано с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, согласно СанПиН 2.3./2.4.3590-20

При составлении примерного десятидневного меню приготавливаемых блюд для обучающихся 1-4 классов были учтены:

- а) нормы потребности в пищевых веществах и энергии обучающихся;
- б) рекомендуемая масса порций блюд;
- в) наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков для обучающихся;
- г) ассортимент продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании обучающихся.

Перечень блюд и расчеты рационов питания для обучающихся 1-4 классов прилагаются.

День: понедельник
 Неделя: первая
 Сезон: весенне-летний
 Возрастная категория: 7-11 лет

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюда Наименование продукта	Масса порции продукта (нетто) г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	В ₂	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
19	Овощи свежие (порциями)	100														
311	Плов из птицы	110/200														
42	Сыр	20														
	Сок	200														
	Хлеб	70														
	Итого	700														
	- овощи свежие (томаты, огурцы)	100	0,85	0,15	2,75	16,5	0,17	0,03	12	0,08	0,54	15,5	33,0	12,5	0,44	
	Итого		0,85	0,15	2,75	16,5	0,17	0,03	12	0,08	0,54	15,5	33,0	12,5	0,44	
	- бройлер-цыпленок филе	106,7	19,1	1,8	0,4	112,3	0,05	0,06	0,77	5,8	6,57	8	159	80	1,3	
	- крупа рисовая	45,3	3	0,4	30,5	137,5	0,03	0,01	0,00	0,00	1,2	3	59	20	0,4	
	- томатная паста	10	0,4	0,0	1,1	6,0	0,00	0,00	1,11	12,8	0,09	2	7	4	0,2	
	- лук репчатый	7	0,1	0,0	0,5	2,5	0,00	0,00	0,27	0,0	0,03	2	3	1	0,1	
	- морковь	11	0,1	0,0	0,7	3,3	0,00	0,01	0,21	128,4	0,09	3	5	4	0,1	
	- масло подсолнечное рафинированное	7	0,0	5,9	0,0	53,0	0,00	0,00	0,00	0,0	0,00	0	0	0	0,0	
	- соль поваренная йодированная	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,0	0,00	1	0	0	0,0	
	Итого		22,7	26,1	33,2	314,6	0,1	0,2	3,1	261,6	3,5	27,8	239,6	47,3	2,5	
	- сыр массовая доля жирности 45%	20	5,12	4,64	9,0	63,48	0,6	0,06	0,32	0,52	0,2	200,0	108,8	5,14	0,12	
	Итого		5,12	4,64	9,0	63,48	0,6	0,06	0,32	0,52	0,2	200,0	108,8	5,14	0,12	
	- сок	200	0	0	10,6	120,0	0	0	0,2	0	0	22,0	28,0	20,0	0,6	
	Итого		0	0	10,6	120,0	0	0	0,2	0	0	22,0	28,0	20,0	0,6	
	- хлеб пшеничный	40	4,26	1,8	17,4	109,6	0,16	0,1	0,08	-	0,076	50,0	51,6	16,4	1,44	
	- хлеб ржаной	30	2,55	0,99	12,75	77,7	0,12	0,09	0,12	-	0,09	21,9	37,5	12,0	0,85	
	Итого		6,81	2,79	30,15	187,3	0,28	0,19	0,2	0	1,66	71,9	89,1	28,4	2,29	
	Всего		35,48	33,68	85,7	701,88	1,13	1,08	15,08	147,6	10,18	327,4	491,9	174,04	5,45	

День: вторник
Неделя: первая
Сезон: весенне-летний
Возрастная категория: 7-11 лет

№ рецепта	Прием пищи Наименование блюда Наименование продукта	Масса порции продукта (нетто) г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В ₁	В ₂	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
19	Овощи свежие (порциями)	90														
608	Котлета мясная	90														
131	Капуста тушеная	200														
874	Кисель	200														
	Хлеб	70														
	Фрукты	100														
	Итого	750														
	- овощи свежие (томаты, огурцы)	90	0,76	0,15	2,75	14,85	0,15	0,03	10,8	0,07	0,48	13,95	29,7	11,25	0,40	
	Итого		0,76	0,15	2,75	14,85	0,15	0,03	10,8	0,07	0,48	13,95	29,7	11,25	0,40	
	- котлета мясная	100	16,2	18,36	1,42	174,52	0,064	0,074	0,8	0,008	1,49	22,00	110,80	24,06	1,68	
	- масло растительное	5	-	2,5	-	22,48	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	Итого		16,2	20,68	1,42	197	0,064	0,074	0,8	0,008	1,49	22,0	110,80	24,06	1,68	
	-капуста белокочанная	250	1,8	0,1	4,7	28,0	0,03	0,04	45	3	0,06	48	31	16	1	
	-лимонная кислота	0,48	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	
	-масло подсолнечное рафинированное	10	0	10	0	89,9	0,0	0,0	0,0	0,0	4,2	0,0	0,2	0,0	0,0	
	-томатная паста	7	0,4	0,0	0,9	5,5	-	-	2,5	-	-	7,8	6,8	-	0,05	
	-морковь красная	10	0,1	0,1	0,4	3,7	0,004	0,08	0,4	-	-	4,32	4,4	3,04	0,01	
	-лук репчатый	15	0,2	0	1,6	7	0,014	0,01	-	0,16	0,08	17,98	4,64	1,12	0,06	
	-лавровый лист	0,04	0	0	0	0,01	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
	-мука пшеничная высший сорт	4	0,4	0,1	2,8	13,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0	1	0	0	
	-сахар песок	5	0	0	5,0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	-соль йодированная	1,8	0	0	0	0	0					36,8	7,5	2,2	0,29	
	Итого		4	4,8	16,6	189,2	0,1	0,1	38,4	100,7	0,2	100,6	69,9	34,7	2,2	
	- кисель	16	0,01	-	13,12	58,9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	- сахар	10	0	0	9,98	37,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,03	
	Итого		0,01	0	23,1	96,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0,03	
	- хлеб пшеничный	40	4,26	1,8	17,4	109,6	0,16	0,1	0,08	-	0,076	50,0	51,6	16,4	1,44	
	- хлеб ржаной	30	2,55	0,99	12,75	77,7	0,12	0,09	0,12	-	0,09	21,9	37,5	12,0	0,85	
	Итого		6,81	2,79	30,15	187,3	0,28	0,19	0,2	0	1,66	71,9	89,1	28,4	2,29	
	- фрукты свежие	100	2,3	5,0	34,83	156,0	0,04	0,07	0,5	0,05	0,19	132,0	60,0	23,0	0,3	
	Итого		2,3	5,0	34,83	156,0	0,04	0,07	0,5	0,05	0,19	132,0	60,0	23,0	0,3	
	Всего		30,08	33,42	108,85	840,65	0,634	0,464	50,7	100,82	4,02	561,6	418,21	79,69	4,23	

Неделя: первая
 День среда
 Сезон весенне-летний
 Возрастная категория: 7-11 лет

№ рецепта	Прием пищи Наименование блюда Наименование продукта	Масса порции продукта (нетто) г.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал).	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	В ₂	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
126	Икра морковная	100													
591	Гуляш мясной	90/35													
679	Каша рассыпчатая	180													
943	Чай с сахаром	200													
	Хлеб	70													
	Кондитерское изделие	25													
	Итого	700													
	- морковь	100	1,04	0,08	21,6	41,0	0,1	0,1	5,9	0,7	-	40,8	44,00	20,4	0,96
	- лук репчатый	15	0,19	-	1,43	6,45	0,001	0,003	1,5	-	-	4,65	8,7	11,7	1,3
	- томат-паста	5	0,2	-	0,95	4,8	0,03	0,001	2,25	0,1	-	3,9	3,4	1,5	0,12
	- масло растительное	2,5	-	2,5	-	22,48	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	- соль	0,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Итого		1,43	2,58	23,98	74,73	0,131	0,104	9,65	0,8	0	49,35	56,1	24,0	1,20
	- говядина категории А	90	9,29	8,06	-	61,0	0,001	0,004	*	0	1,4	163,42	28,7	13,65	1,69
	- мука пшеничная	5	0,5	0,05	0,45	16,35	0,014	0,01	0	0	0,13	0,9	4,3	0,8	0,06
	- томат-паста	5	0,2	-	0,95	4,8	0,03	0,001	2,25	0,1	-	3,9	3,4	1,5	0,05
	- лук репчатый	15	0,19	-	1,43	6,45	0,001	0,003	1,5	-	-	4,65	8,7	2,1	0,12
	- масло растительное	2,5	-	2,5	-	22,48	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	- соль йодированная	0,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Итого		10,18	12,01	2,83	111,08	0,046	0,018	3,75	-	1,53	172,87	45,1	16,58	1,76
	- крупа перловая (гречневая)	40	3,72	0,44	15,69	124,5	0,06	0,03	0	-	0,79	6,75	12,63	6,0	0,45
	- масло сливочное массовая доля жирности 72,5%	5	0,05	3,63	0,07	33,1	0,001	0,001	0	0,02	*	1,2	1,0	0,15	0,01
	- соль поваренная йодированная	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Итого		3,77	4,07	15,76	157,6	0,061	0,031	0	0,12	0,79	7,95	13,63	6,15	0,46
	- чай	1	0,2	-	0,1	1,1	0,001	0,01	0,1	-	-	4,95	8,25	4,4	0,82
	- сахар	15	-	-	14,97	56,1	-	-	-	-	-	0,3	-	-	0,045
	Итого		0,2	-	14,97	75,2	0,001	0,01	0,1	0	0	5,25	8,25	4,4	0,86
	- хлеб пшеничный	40	4,26	1,8	17,4	109,6	0,16	0,1	0,08	-	0,076	50,0	51,6	16,4	1,44
	- хлеб ржаной	30	2,55	0,99	12,75	77,7	0,12	0,09	0,12	-	0,09	21,9	37,5	12,0	0,85
	Итого		6,81	2,79	30,15	187,3	0,28	0,19	0,2	0	1,66	71,9	89,1	28,4	2,29
	- печенье (вафли, зефир, мармелад)	25	1,87	2,5	10,05	101,5	0,03	0,02	-	-	-	25,0	13,75	4,5	0,37
	Итого		1,87	2,5	10,05	101,5	0,03	0,02	-	-	-	25,0	13,75	4,5	0,37
	Всего		24,06	23,95	97,74	707,41	0,41	0,44	13,4	0,2	2,32	332,32	179,1	70,77	2,49

Неделя: первая
 День: четверг
 Сезон: весенне-летний
 Возрастная категория: 7-11 лет

№ рецепта	Прием пищи Наименование блюда Наименование продукта	Масса порции продукта (нетто) г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	В ₂	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
19	Овощи свежие (порциями)	70													
255	Рыба запеченная	90													
692	Картофель отварной	180													
355	Соус, сметанный с томатом	30													
966	Йогурт питьевой	200													
	Фрукты	100													
	Хлеб	70													
	Итого	740													
	- овощи свежие (томаты, огурцы)	70	0,6	0,10	1,92	11,5	0,12	0,02	8,4	0,06	0,37	10,85	23,1	8,75	0,30
	Итого		0,6	0,10	1,92	11,5	0,12	0,02	8,4	0,06	0,37	10,85	23,1	8,75	0,30
	- филе минтая	110	4,3	2,0	-	53,4	0,07	0,07	3,2	-	0,37	61,04	33,2	13,8	0,36
	- масло растительное	5	-	5,00	-	44,96	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	- соль поваренная йодированная	0,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Итого		4,3	7,0	-	98,0	0,07	0,07	3,2	-	0,37	61,04	33,2	13,8	0,36
	- картофель	210	5,0	0,25	12,94	53,0	0,06	0,03	5,5	-	0,79	25,0	62,65	36,0	1,25
	- масло сливочное массовая доля жирности 72,5%	5	0,05	3,63	0,07	33,1	0,001	0,001	0	0,02	*	1,0	0,15	0,01	-
	- соль поваренная йодированная	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Итого		5,05	3,88	35,01	86,1	0,061	0,031	5,5	0,02	0,79	26,0	62,8	36,01	1,25
	- томатная паста	5	-	-	0,3	3,25	-	-	1,25	-	-	3,4	-	0,12	0,05
	- сметана массовая доля жирности 15%	10	0,21	1,5	1,8	23,1	0,003	0,01	0,1	-	-	48,38	4,5	6,75	0,02
	- мука пшеничная	5	0,53	0,07	3,66	16,45	0,013	0,01	-	-	0	1,2	5,75	2,2	0,01
	- масло сливочное массовая доля жирности 72,5%	5	0,07	3,6	0,04	33,1	0,001	0,001	0	0,02	*	1,2	1,0	0,15	0,01
	- соль йодированная	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Итого		0,81	5,17	6,09	75,9	0,017	0,021	1,35	0,02	0	54,18	11,25	9,22	0,09
	-йогурт массовая доля жирности 2.5%		5,08	3,75	8	106	0,08	-	1,4	0,04	-	240	84	18	0,2
	Итого		5,08	3,75	8,0	106,00	0,08	-	1,4	0,04	-	240,0	84,0	18,00	0,2
	- фрукты свежие	100	2,3	5,0	34,83	156,0	0,04	0,07	0,5	0,05	0,19	132,0	60,0	23,0	0,3
	Итого		2,3	5,0	34,83	156,0	0,04	0,07	0,5	0,05	0,19	132,0	60,0	23,0	0,3
	- хлеб пшеничный	40	4,26	1,8	17,4	109,6	0,16	0,1	0,08	-	0,076	50,0	51,6	16,4	1,44
	- хлеб ржаной	30	2,55	0,99	12,75	77,7	0,12	0,09	0,12	-	0,09	21,9	37,5	12,0	0,85
	Итого		6,81	2,79	30,15	187,3	0,28	0,19	0,2	0	1,66	71,9	89,1	28,4	2,29
	Всего		24,95	27,69	116,0	720,8	0,66	0,43	19,75	0,73	1,63	561,6	363,45	69,69	4,23

День: пятница
Неделя: первая
Сезон: весенне-летний
Возрастная категория: 7-11 лет

№ реце пта	Прием пищи Наименование блюда Наименование продукта	Масса порции продукт а (нетто) г	Пищевые вещества			Энергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	В ₂	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
13	Овощи консервированные (зеленый горошек, кукуруза)	60													
690	Печень по - Строгановски	100/20													
688	Макаронные изделия отварные	180													
960	Какао с молоком сгущенным	200													
	Хлеб	70													
847	Фрукты свежие	100													
	Итого	730													
	- овощи консервированные (зеленый горошек, кукуруза)	60	2,00	0,12	10,68	43,2	0,2	0,11	15,0	0,24	1,56	15,6	33,2	10,2	0,42
	Итого		2,00	0,12	10,68	43,2	0,2	0,11	15,0	0,24	1,56	15,6	33,2	10,2	0,42
	- печень говяжья	110	15,56	5,41	0	114,3	0,27	1,687	11,85	6063,53	1,22	11,41	259,85	14,43	5,68
	- сметана 15%	15	0,038	0,225	0,051	3,09	0,0	0,002	0,045	2,25	0,08	1,29	0,9	0,12	0,003
	- мука пшеничная	5	0,53	0,065	3,66	16,45	0,013	0,01	-	-	0	1,2	5,75	2,2	0,1
	- масло сливочное мдж 72,5%	5	0,07	3,6	0,04	33,1	0,001	0,001	0	0,02	*	1,2	1,0	0,15	0,01
	- соль пищевая йодированная	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	- томатная паста	5	-	-	0,3	3,25	-	-	1,25	-	-	3,4	-	0,115	0,05
	Итого		16,2	9,3	3,7	179,4	0,2	1,7	11,9	6065,8	1,3	23,2	267,5	16,9	5,8
	- макаронные изделия	70	5,76	0,78	8,97	170,84	0,15	0,07	-	-	-	14,4	52,2	9,6	0,72
	- масло сливочное массовая доля жирности 72,5%	5	0,07	3,6	0,04	33,1	0,001	0,001	0	0,02	*	1,2	1,0	0,15	0,01
	- соль пищевая йодированная	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Итого		5,83	4,38	9,01	203,94	0,151	0,71	0	0,02	0	15,6	53,2	9,75	0,73
	- какао порошок	4	0,44	1,41	0,6	67,0	0,01	0,01	-	-	-	9,22	12,85	5,92	0,08
	- молоко сгущенное массовая доля жирности 8%	40	1,4	1,6	11,35	66,4	0,005	0,065	2,0	0,01	*	60,5	45,5	7,0	0,05
	- сахар	5	-	-	5,0	18,7	-	-	-	-	-	0,3	-	-	0,045
	Итого		1,84	3,01	17,92	152,1	0,015	0,075	2,0	0,01	-	70,02	58,35	12,92	0,17
	- хлеб пшеничный	40	4,26	1,8	17,4	109,6	0,16	0,1	0,08	-	0,076	50,0	51,6	16,4	1,44
	- хлеб ржаной	30	2,55	0,99	12,75	77,7	0,12	0,09	0,12	-	0,09	21,9	37,5	12,0	0,85
	Итого		6,81	2,79	30,15	187,3	0,28	0,19	0,2	0	1,66	71,9	89,1	28,4	2,29
	- фрукты свежие	100	2,3	5,0	34,83	156,0	0,04	0,07	0,5	0,05	0,19	132,0	60,0	23,0	0,3
	Итого		2,3	5,0	34,83	156,0	0,04	0,07	0,5	0,05	0,19	132,0	60,0	23,0	0,3
	Всего		34,98	24,6	106,29	921,94	0,886	2,855	29,6	0,52	5,62	344,86	342,92	77,53	2,71

День: понедельник
 Неделя: вторая
 Сезон весенне-летний
 Возрастная категория: 7-11 лет

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюда Наименование продукта	Масса порции продукта (нетто) г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
13	Овощи консервированные (зеленый горошек, кукуруза)	100													
286	Тефтели мясные	90													
679	Каша рассыпчатая (пшено)	180													
54-4	Соус красный основной	50													
952	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200													
	Хлеб	70													
42	Сыр (порциями)	10													
	Итого	700													
	- овощи консервированные (зеленый горошек, кукуруза)	100	2,00	0,12	10,68	43,2	0,2	0,11	15,0	0,24	1,56	15,6	73,2	10,2	0,42
	Итого		2,00	0,12	10,68	43,2	0,2	0,11	15,0	0,24	1,56	15,6	73,2	10,2	0,42
	- тефтели мясные	120	7,19	18,36	1,42	135,88	0,064	0,074	0,8	0,008	1,49	22,00	30,80	24,06	1,68
	- масло растительное	5	-	2,5	-	22,48	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Итого		7,19	20,56	1,2	158,36	0,064	0,074	0,8	0,008	1,49	22,0	30,80	24,06	1,68
	- крупа рисовая (пшено)	50	3,78	0,78	9,11	98,7	0,16	0,06	0	-	2,0	21,0	89,4	29,4	0,69
	- масло сливочное массовая доля жирности 72,5%	5	0,05	3,63	0,07	33,1	0,001	0,001	0	0,02	*	1,2	1,0	0,15	0,01
	- соль пищевая йодированная	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Итого		4,41	45	1,42	131,8	0,161	0,061	0	0,02	0	22,2	90,4	29,19	0,70
	- томатная паста	10	0,35	-	1,05	5,65	0,005	-	1,04	12	-	2	6,1	4	0,2
	- лук репчатый	5	0,05	-	0,15	0,75	0,0	0,00	0,8	0,0	0,08	0,5	1,0	0,025	0,0
	- мука пшеничная	2,5	0,25	0,025	1,6	7,65	0,005	0,0	-	-	0	0,5	1,85	0,35	0,05
	- морковь	4	0,05	0,00	0,25	1,25	0,00	0,0	0,8	*	*	1	1,9	1,3	0,05
	- масло сливочное массовая доля жирности 72,5%	3	0,2	2,2	0,0	19,8	0,001	0,001	0	11,75	*	1,2	0,025	0,15	0,01
	- сахар - песок	1,5	0,0	0,0	2,3	6,06	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	- лавровый лист	0,01	0	0	0	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	- соль пищевая йодированная	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Итого		0,3	2,23	5,35	41,26	0,011	0,001	2,64	23,75	0,08	5,2	10,88	5,83	0,31

- кофейный напиток порошок	6	0,98	1,41	4,17	16,4	0,01	0,01	-	-	-	9,22	22,85	5,92	0,08
- молоко сгущенное массовая доля жирности 8%	40	1,4	1,6	11,35	66,4	0,01	0,13	4,0	0,2	*	121,0	91,0	14,0	0,1
- сахар	5	-	-	5,0	18,7	0	0	0	0	0	0,3	0	0	0,045
Итого		1,84	3,01	44,74	152,1	0,02	0,14	4,00	0,2	-	130,5	143,9	19,92	0,22
- хлеб пшеничный	40	4,26	1,8	17,4	109,6	0,16	0,1	0,08	-	0,076	50,0	51,6	16,4	1,44
- хлеб ржаной	30	2,55	0,99	12,75	77,7	0,12	0,09	0,12	-	0,09	21,9	37,5	12,0	0,85
Итого		6,81	2,79	30,15	187,3	0,28	0,19	0,2	0	1,66	71,9	89,1	28,4	2,29
- сыр массовая доля жирности 45%	10	2,61	3,32	4,5	31,74	0,3	0,03	0,16	0,026	0,1	100,0	54,4	4,7	0,06
Итого		2,61	3,32	4,5	31,74	0,3	0,03	0,16	0,026	0,1	100,0	54,4	4,7	0,06
Всего		25,16	77,03	98,04	745,76	1,036	0,606	22,8	24,24	4,89	367,4	492,68	122,3	5,68

День: вторник
Неделя: вторая
Сезон: весенне-летний
Возрастная категория: 7-11 лет

№ реце пта	Прием пищи Наименование блюда Наименование продукта	Масса порции продукт а (нетто) г	Пищевые вещества			Энергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	В ₂	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
18	Овощи свежие (соленые) в нарезке	100													
608	Котлета мясная	90													
694	Макароны отварные	200													
54-4	Соус красный основной	50													
874	Кисель	200													
	Хлеб	70													
	Итого	710													
	- овощи свежие или соленые (томаты, огурцы)	100	0,85	0,15	2,75	16,5	0,17	0,03	12	0,08	0,54	15,5	33,0	12,5	0,44
	Итого		0,85	0,15	2,75	16,5	0,17	0,03	12	0,08	0,54	15,5	33,0	12,5	0,44
	- котлета мясная	100	16,2	18,36	1,42	197	0,064	0,074	0,8	0,008	1,49	22,00	110,80	24,06	1,68
	- масло растительное	5	-	2,5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Итого		16,2	18,36	1,42	197	0,064	0,074	0,8	0,008	1,49	22,0	110,8	24,06	1,68
	- макаронные изделия	61	5,3	0,6	32,7	157,2	0,06	0,03	5,5	26,6	0,79	11	40	7	0,7
	- масло сливочное массовая доля жирности 72,5%	6	1,1	4,7	6,4	44,8	0,09	0,001	0	0,8	*	0	8,8	1,1	0,4
	- соль пищевая йодированная	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Итого		6,4	5,3	39,1	202	0,1	0,0	0	27,4	0	11	48,8	8,8	1,1
	- томатная паста	10	0,35	-	1,05	5,65	0,005	-	1,04	12	-	2	6,1	4	0,2
	- лук репчатый	5	0,05	-	0,15	0,75	0,0	0,0	0,8	0	0,08	0,5	1,0	0,03	0,0
	- мука пшеничная	2,5	0,25	0,025	1,6	7,65	0,005	0,0	-	-	0,0	0,5	1,85	0,35	0,05
	- морковь	4	0,05	0,0	0,25	1,25	0,0	0,0	0,8	*	*	1	1,9	1,3	0,05
	- масло сливочное 72,5%	3	0,2	2,2	0,0	19,8	0,001	0,001	0	14,5	*	1,0	0,15	0,01	0,01
	-лавровый лист	0,01	0	0	0	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	-сахар песок	1,5	0	0	2,3	6,06	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	-соль пищевая йодированная	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Итого		0,9	2,23	5,35	41,26	0,011	0,001	2,64	23,75	0,08	5,2	10,88	5,83	0,31
	- кисель	16	0,01	-	13,12	58,9	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	- сахар	10	0	0	9,98	37,4	0	0	0	0	0	0,2	0	0	0,03
	Итого		-	-	22,0	96,3	-	-	-	-	-	0,2	-	0	0,03
	- хлеб пшеничный	40	4,26	1,8	17,4	109,6	0,16	0,1	0,08	-	0,076	50,0	51,6	16,4	1,44
	- хлеб ржаной	30	2,55	0,99	12,75	77,7	0,12	0,09	0,12	-	0,09	21,9	37,5	12,0	0,85
	Итого		6,81	2,79	30,15	187,3	0,28	0,19	0,2	0	1,66	71,9	89,1	28,4	2,29
	Всего		31,16	28,83	100,77	740,36	0,38	0,42	20,95	0,25	2,55	134,86	207,45	89,5	4,21

День: среда
 Неделя: вторая
 Сезон: весенне-летний
 Возрастная категория: 7-11 лет

№ рецепта	Прием пищи Наименование блюда Наименование продукта	Масса порции продукта (нетто) г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	В ₂	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
13	Овощи консервированные (зеленый горошек, кукуруза)	100													
286	Биточки мясные	110													
336	Капуста тушеная	200													
	Сок	200													
42	Сыр	40													
	Хлеб	70													
	Итого	700													
	- овощи консервированные (зеленый горошек, кукуруза)	100	2,00	0,12	10,68	69	0,2	0,11	15,0	0,24	1,56	15,6	73,2	10,2	0,42
	Итого		2,00	0,12	10,68	69	0,2	0,11	15,0	0,24	1,56	15,6	73,2	10,2	0,42
	- биточки мясные	140	16.2	18.36	1.42	135.88	0.064	0.074	0.8	0.008	1.49	22.00	110.80	24.06	1.68
	- масло растительное	5	-	2,5	-	45	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Итого		16,2	18,36	1,42	180,88	0,064	0,074	0,8	0,008	1,49	22,0	110,8	24,06	1,68
	-капуста белокочанная	250	1,8	0,1	4,7	67	0,03	0,04	45	3	0,06	48	31	16	1
	-лимонная кислота	0,48	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0
	-масло подсолнечное рафинированное	10	0	10	0	90	0,0	0,0	0,0	0,0	4,2	0,0	0,2	0,0	0,0
	-томатная паста	7	0,4	0,0	0,9	5,5	-	-	2,5	-	-	7,8	6,8	-	0,05
	-морковь красная	10	0,1	0,1	0,4	4	0,004	0,08	0,4	-	-	4,32	4,4	3,04	0,01
	-лук репчатый	15	0,2	0	1,6	7	0,014	0,01	-	0,16	0,08	17,98	4,64	1,12	0,06
	-лавровый лист	0,04	0	0	0	0,01	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	-мука пшеничная высший сорт	4	0,4	0,1	2,8	14	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0	1	0	0
	-сахар песок	5	0	0	5,0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	-соль йодированная	1,8	0	0	0	0	0					36,8	7,5	2,2	0,29
	Итого		4	4,8	16,6	207,51	0,1	0,1	38,4	100,7	0,2	100,6	69,9	34,7	2,2
	-сок	200	0	0	29,03	120	0	0	0,2	0	0	22,0	28,0	16,0	0,6
	Итого		0	0	29,03	120	0	0	0,2	0	0	22,0	28,0	16,0	0,6
	-сыр массовая доля жирности 45%	20	5,12	4,68	9,0	63,48	0,6	0,06	0,32	0,52	0,2	200	108,8	5,14	0,12
	Итого		5,12	4,68	9,0	63,48	0,6	0,06	0,32	0,52	0,2	200	108,8	5,14	0,12
	- хлеб пшеничный	40	4,26	1,8	17,4	109,6	0,16	0,1	0,08	-	0,076	50,0	51,6	16,4	1,44
	- хлеб ржаной	30	2,55	0,99	12,75	77,7	0,12	0,09	0,12	-	0,09	21,9	37,5	12,0	0,85
	Итого		6,81	2,79	30,15	187,3	0,28	0,19	0,2	0	1,66	71,9	89,1	28,4	2,29
	Всего		34,13	30,75	96,88	828,17	1,244	0,534	54,92	101,47	5,11	432,1	451,8	102,5	7,31

День: четверг
Неделя: вторая
Сезон: весенне-летний
Возрастная категория: 7-11 лет

№ рецепта	Прием пищи Наименование блюда Наименование продукта	Масса порции продукта (нетто) г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В ₁	В ₂	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
19	Овощи свежие (соленые) порциями	100														
245	Рыба запеченная	90														
679	Рис рассыпчатый	190														
833	Соус сметанный с томатом	30														
157	Компот из кураги	200														
	Фрукты	100														
	Хлеб	70														
	Итого	780														
	- овощи свежие или соленые (томаты, огурцы)	100	2	0,15	2,75	16,5	0,17	0,03	12	0,08	0,54	15,5	33,0	12,5	0,44	
	Итого		2	0,15	2,75	16,5	0,17	0,03	12	0,08	0,54	15,5	33,0	12,5	0,44	
	- минтай	130	4,0	2,0	-	53,4	0,07	0,07	3,2	-	0,37	61,04	133,2	13,8	0,36	
	- масло растительное	2,5	-	2,5	-	22,48	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	- соль йодированная	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Итого		4,0	4,5	0	75,88	0,07	0,07	3,2	-	0,37	61,04	133,2	13,8	0,36	
	- крупа рисовая	53	1,15	0,27	16,12	145,17	0,16	0,18	0	-	2,07	97,2	31,5	0,72	0,8	
	- масло сливочное массовая доля жирности 72,5%	5	0,05	3,63	0,07	33,1	0,001	0,001	0	0,02	*	1,0	0,15	0,01	0,064	
	- соль йодированная	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Итого		1,2	3,9	16,19	178,27	0,16	0,18	0	0,02	2,07	98,2	31,65	0,73	0,86	
	- томатная паста	5	-	-	0,3	3,25	-	-	1,25	-	-	3,4	-	0,12	0,05	
	- сметана массовая доля жирности 15%	10	0,21	1,5	1,8	23,1	0,003	0,01	0,1	-	-	48,38	4,5	6,75	0,02	
	- мука пшеничная	5	0,53	0,07	3,66	16,45	0,013	0,01	-	-	0	1,2	5,75	2,2	0,01	
	- масло сливочное мдж 72,5%	5	0,07	3,6	0,04	33,1	0,001	0,001	0	0,02	*	1,2	1,0	0,15	0,01	
	- соль йодированная	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Итого		0,81	5,17	6,09	75,9	0,017	0,021	1,35	0,02	0	54,18	11,25	9,22	0,09	
	- курага	20	0,68	-	8,53	55,8	-	-	-	-	-	32,2	29,4	2,36	0,064	
	- сахар	10	0	0	9,98	37,4	0	0	0	0	0	0,2	-	-	0,03	
	Итого		0,68	-	18,51	93,2	-	-	-	-	-	29,2	29,4	2,38	0,21	
	- фрукты свежие	100	2,3	5,0	34,83	156,0	0,04	0,07	0,5	0,05	0,19	132,0	60,0	23,0	0,3	
	Итого		-	22,4	91,0	0,04	0,06	10,0	*	*	8,0	28,0	22,0	0,6		
	- хлеб пшеничный	40	4,26	1,8	17,4	109,6	0,16	0,1	0,08	-	0,076	50,0	51,6	16,4	1,44	
	- хлеб ржаной	30	2,55	0,99	12,75	77,7	0,12	0,09	0,12	-	0,09	21,9	37,5	12,0	0,85	
	Итого		6,81	2,79	30,15	186,13	0,28	0,19	0,2	0	1,66	71,9	89,1	28,4	2,29	
	Всего		17,8	21,51	108,52	783,05	0,29	0,42	17,85	0,64	2,65	237,66	356,49	47,93	3,38	

День: пятница
Неделя: вторая
Сезон: весенне-летний
Возрастная категория: 7-11 лет

№ реце пта	Прием пищи Наименование блюда Наименование продукта	Масса порции продукта (нетто) г	Пищевые вещества			Энергети ческая. ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	В ₂	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
13	Овощи консервированные (зеленый горошек, кукуруза)	60													
637	Птица отварная	90													
692	Картофель отварной	180													
833	Соус сметанный с томатом	30													
945	Чай с молоком сгущенным	200													
	Хлеб	70													
847	Фрукты свежие	100													
	Итого	730													
	- овощи консервированные (зеленый горошек, кукуруза)	100	2,00	0,12	10,68	43,2	0,2	0,11	15,0	0,24	1,56	15,6	73,2	10,2	0,42
	Итого		2,00	0,12	10,68	43,2	0,2	0,11	15,0	0,24	1,56	15,6	73,2	10,2	0,42
	- мясо птицы	110	14,4	4,95	0	99,0	1,68	0,048	39,6	0,48	0,48	39,6	60,2	22,8	1,92
	- соль йодированная	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Итого		14,4	4,95	0	99,0	1,68	0,048	39,6	0,48	0,48	39,6	60,2	22,8	1,92
	- картофель	250	5,0	0,25	12,94	53,0	0,06	0,03	5,5	-	0,79	26,0	62,8	36,01	1,25
	- масло сливочное массовая доля жирности 72,5%	5	0,07	3,6	0,04	33,1	0,001	0,001	0	0,02	*	1,2	1,0	0,15	0,01
	- соль йодированная	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Итого		5,07	3,85	12,98	86,1	0,061	0,01	5,5	0,02	0,79	27,2	63,8	36,16	1,26
	- томатная паста	5	-	-	0,3	3,25	-	-	1,25	-	-	3,4	-	0,12	0,05
	- сметана массовая доля жирности 15%	10	0,21	1,5	1,8	23,1	0,003	0,01	0,1	-	-	48,38	4,5	6,75	0,02
	- мука пшеничная	5	0,53	0,07	3,66	16,45	0,013	0,01	-	-	0	1,2	5,75	2,2	0,01
	- масло сливочное массовая доля жирности 72,5%	5	0,07	3,6	0,04	33,1	0,001	0,001	0	0,02	*	1,2	1,0	0,15	0,01
	- соль йодированная	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Итого		0,81	5,17	6,09	75,9	0,017	0,021	1,35	0,02	0	54,18	11,25	9,22	0,09
	- чай	1	0,2	-	0,11	1,09	0,001	0,001	0,1	*	*	4,95	8,25	4,4	0,82
	- сахар	5	-	-	5,0	18,7	-	-	-	-	-	0,3	0	0	0,045
	- молоко сгущенное мдж 8%	40	2,8	3,2	4,7	58,0	0,03	0,13	4,0	0,02	*	121,0	87,6	14,0	0,1
	Итого		3,0	3,2	9,81	77,79	0,03	0,13	4,1	0,02	-	126,25	95,85	18,4	0,94
	- фрукты	100	2,3	5	34,83	91,0	0,04	0,06	10,0	*	*	8,0	28,0	22,0	0,6
	Итого		2,3	5	34,83	156	0,04	0,06	10,0	*	*	8,0	28,0	22,0	0,6
	- хлеб пшеничный	40	4,26	1,8	17,4	109,6	0,16	0,1	0,08	-	0,076	50,0	51,6	16,4	1,44
	- хлеб ржаной	30	2,55	0,99	12,75	77,7	0,12	0,09	0,12	-	0,09	21,9	37,5	12,0	0,85
	Итого		6,81	2,79	30,15	187,3	0,28	0,19	0,2	0	1,66	71,9	89,1	28,4	2,29
	Всего		34,39	25,08	104,54	725,29	0,29	0,43	16,8	0,21	0,23	339,42	372,41	69,64	3,21

МКОУ «Краснооктябрьская СОШ»

Сводная ведомость

десятидневного меню приготавливаемых блюд для обучающихся 1-4 классов по химическому составу, содержанию витаминов и микроэлементов

Возрастная категория: 7-11 лет

Сезон: весенне-летний

Химический состав продуктов	Дни										за 10 дней	за 1 день
	первый	второй	третий	четвертый	пятый	шестой	седьмой	восьмой	девятый	десятый		
Белки (граммы)	35,48	30,08	24,26	24,95	34,98	25,16	31,16	34,13	17,8	34,39	292,19	29,219
Жиры (граммы)	33,68	33,42	23,95	27,69	24,6	77,03	28,83	30,75	21,51	25,08	326,54	32,654
Углеводы (граммы)	85,7	108,85	97,74	116,0	106,29	98,04	100,77	96,88	108,52	104,54	1023,3	102,33
Энергетическая ценность (ккал)	701,88	840,65	707,41	720,8	921,94	745,76	740,36	828,17	783,05	725,29	7715,31	771,531
Витамины (миллиграммы)												
В-1	1,13	0,594	0,41	0,66	0,886	1,36	0,38	1,24	0,29	0,29	6,916	0,69
В-2	1,08	0,4	0,44	0,43	2,855	0,606	0,42	0,53	0,42	0,43	7,61	0,76
С	15,08	50,2	13,4	19,75	29,6	22,8	20,95	54,92	17,85	16,8	261,35	26,13
А	147,6	0,27	0,2	0,73	0,52	24,24	0,25	101,47	0,64	0,21	276,12	27,61
Е	10,18	2,13	2,32	1,63	5,62	4,89	2,55	5,11	2,65	0,23	37,31	3,7
Минеральные вещества (миллиграммы)												
Са	327,4	561,6	332,32	561,6	344,86	367,4	134,86	432,1	237,66	339,42	3639,22	364
Р	491,9	418,21	179,15	363,45	342,92	492,68	207,45	451,8	356,49	372,41	3676,46	368
Mg	174,04	79,69	70,77	69,69	77,53	122,3	89,5	102,5	47,93	69,64	903,59	90
Fe	5,45	4,23	2,49	4,23	2,71	5,68	4,21	7,31	3,38	3,21	42,9	4,3

МКОУ «Краснооктябрьская СОШ»

Список использованной литературы

1. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Методические рекомендации МР2.4 0179-20. «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций». Москва 2020г.
3. Справочник диетологии. Москва «Медицина» 1981г под редакцией АМН СССР А.А. Покровского и члена-корреспондента АМН СССР М.А. Самсонова.
4. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений. Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.; ДеЛипринт. 2010, с.258.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Авт-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный-К.: АСК., 2005,с. 276.
6. 2.4.Гигиена детей и подростков. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающимся 1 – 4 –х классов общеобразовательных организаций. Новосибирск 2020 год.