

**Примерное двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов
для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района,
стоимостью 117 руб. (завтрак-52 руб,обед - 65 руб.)**

День: 1

Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.
		Б	Ж	У		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Яйцо вареное	40	4,8	4	0,3	56,6	54-6о**
Каша молочная геркулесовая с маслом сливочным	150/5	7,1	7,5	43	210,4	189*
Кофейный напиток с молоком	200	3,8	3,5	11,2	91,2	54-23ГН**
Батон обогащенный	40	2,88	1	19,8	101,2	к/к
Фрукты сезонные (яблоко)	120	0,48	0,48	11,8	56,4	к/к
Итого за завтрак:	555	19,06	16,48	86,1	515,8	
Обед						
Свёкла отварная с растительным маслом	60	0,8	2,7	4,6	45,6	54-13з**
Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	200/10	2,5	4,78	6,44	80,2	84*
Плов из птицы	200	23,9	18,3	36,9	408	311*
Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81	54-1ХН**
Хлеб ржано-пшеничный	50	4,05	1,7	21,1	111	к/к
Итого за обед:	720	31,75	27,48	88,84	725,8	
Итого за день:	1275	50,81	43,96	174,94	1241,6	

* Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2008, под редакцией Куткиной М.Н.

** Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций. Разработано ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора, Новосибирск -2021 г.

**Примерное двухнедельное цикличное сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов
для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района,
стоимостью 117 руб. (завтрак-52 руб,обед - 65 руб.)**

День: 2

Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.
		Б	Ж	У		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Каша молочная рисовая с маслом сливочным	150/5	4	6,7	23,1	189,03	189*
Сыр (порциями)	15	3,45	4,45	0,4	54,5	14*
Какао с молоком	200	4,6	4,4	12,5	107,2	54-21г**
Батон обогащенный	40	2,88	1	19,8	101,2	к/к
Сок фруктовый 0,2 в инд. упаковке	200	1	0,2	19,8	86	442*
Итого за завтрак:	610	15,93	16,75	75,6	537,93	
Обед						
Огурец соленый (1)	60	0,2	0,1	5,1	9,8	к/к
Суп картофельный с горохом и гречками	200/20	9,3	8,1	24,9	203,04	99/73*
Котлета рыбная (минтай)	90	12,69	2,52	7,74	104,31	54-3р**
Картофельное пюре	150	3,1	6	19,7	145,8	54-11г**
Напиток из плодов шиповника	200	0,7	0,3	24,4	103	441*
Хлеб ржано-пшеничный	50	4,05	1,7	21,1	111	к/к
Итого за обед:	770	30,04	18,72	102,94	676,95	
Итого за день:	1380	45,97	35,47	178,54	1214,88	

(1) С 01.03. в рецептуре блюдо огурец соленый заменяется на огурец свежий

* Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2008, под редакцией Куткиной М.Н.

** Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций. Разработано ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора, Новосибирск -2021 г.

**Примерное двухнедельное цикличное сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов
для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района,
стоимостью 117 руб. (завтрак-52 руб,обед - 65 руб.)**

День: 3

Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.
		Б	Ж	У		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Запеканка рисовая с творогом со сгущенным молоком	140/20	9,39	12,34	52,76	361,3	193*
Бутерброд с маслом сливочным	20/5	1,1	8,4	7,5	110	1*
Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,4	8,6	53,5	54-4гн**
Фрукты сезонные (мандарин)	90	0,74	1,16	6,5	34	к/к
Итого за завтрак:	470	12,83	23,30	75,36	558,80	
Обед						
Салат из квашеной капусты (1)	60	0,96	3,06	4,62	49,8	40*
Борщ со свежей капустой, картофелем со сметаной	200/5	3,5	7	12,2	125,61	76*
Жаркое по-домашнему	200	12,88	15,28	19,37	275,98	258*
Компот из свежих яблок	200	0,2	0,2	27,9	115	394*
Хлеб ржано-пшеничный	50	4,05	1,7	21,1	111	к/к
Итого за обед:	715	33,91	41,46	106,52	677,39	
Итого за день:	1185	46,74	64,76	181,88	1236,19	

(1) С 01.03. в рецептуре блюд в салате из квашеной капусты лук репчатый заменяется на лук зелёный

* Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2008, под редакцией Куткиной М.Н.

** Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций. Разработано ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора, Новосибирск -2021

г.

**Примерное двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов
для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района,
стоимостью 117 руб. (завтрак-52 руб,обед - 65 руб.)**

День: 4

Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.
		Б	Ж	У		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Омлет натуральный	120	10,1	15,5	2,5	189,8	214*
Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5	26,8	54-2гн**
Батон обогащенный	20	1,44	0,5	9,9	50,6	к/к
Фрукты сезонные (апельсин)	160	1,44	0,3	13	68,8	к/к
Итого за завтрак:	500	13,18	16,3	31,9	336	
Обед						
Салат из моркови и яблок	60	0,5	0,06	4,7	49,6	41****
Рассольник Ленинградский со сметаной	200/5	2,64	4,56	11,44	97,6	91*
Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	150/5	8,2	6,9	35,9	238,9	54-4г**
Котлеты рубленые из птицы	90	16,7	12,8	15,3	243,0	314*
Компот из изюма	200	0,4	0,1	18,4	75,8	54-4гн**
Хлеб ржано-пшеничный	50	4,05	1,7	21,1	111	к/к
Итого за обед:	760	27,99	25,52	103,74	815,9	
Итого за день:	1260	41,17	41,82	135,64	1151,9	

* Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2008, под редакцией Куткиной М.Н.

** Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций. Разработано ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора, Новосибирск -2021 г.

****Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Москва Дели плюс 2016 г., под редакцией Могильного М.П. и Тутельяна В.А.

**Примерное двухнедельное цикличное сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов
для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района,
стоимостью 117 руб. (завтрак-52 руб,обед - 65 руб.)**

День: 5

Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.
		Б	Ж	У		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	150/5	6,2	8,7	28,1	216,0	54-13к**
Сыр (порциями)	15	3,45	4,45	0,4	54,5	14*
Какао с молоком	200	4,6	4,4	12,5	107,2	54-21гн**
Батон обогащенный	50	3,6	1,25	25,7	126,5	к/к
Фрукты сезонные (яблоко)	120	0,48	0,48	11,8	56,4	к/к
Итого за завтрак:	540	18,33	19,28	78,5	560,6	
Обед						
Огурец соленый(1)	50	0,17	0,08	4,25	8,2	к/к
Суп картофельный с макарон.изделиями	200	2,8	7,5	46,9	166,7	100*
Голубцы ленивые	200	16,8	15,8	12,8	261,2	54-3м**
Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,3	0	6,7	27,9	54-3гн**
Хлеб ржано-пшеничный	50	4,05	1,7	21,1	111	к/к
Итого за обед:	705	24,12	25,08	91,75	575	
Итого за день:	1245	42,45	44,36	170,25	1135,6	

(1) С 01.03. в рецептуре блюд огурец соленый заменяется на огурец свежий

* Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2008, под редакцией Куткиной М.Н.

** Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций. Разработано ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора, Новосибирск -2021 г.

**Примерное двухнедельное цикличное сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов
для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района,
стоимостью 117 руб. (завтрак-52 руб,обед - 65 руб.)**

День: 6

Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.
		Б	Ж	У		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Каша молочная геркулесовая с маслом сливочным	150/5	7,1	7,5	43	210,4	189*
Бутерброд с маслом сливочным	20/5	1,1	8,4	7,5	110	1*
Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,3	0	6,7	27,9	54-3гн**
Итого за завтрак:	380	8,5	15,9	57,2	348,3	
Обед						
Свёкла отварная с растительным маслом	60	0,8	2,7	4,6	45,6	54-13з**
Суп картофельный с горохом и гречками	200/20	9,3	8,1	24,9	203,04	99/73*
Рыба, запеченная в сметанном соусе	90	17	22,6	4,8	290,6	54-9р**
Рис отварной	150	3,7	6,3	32,8	203,0	325*
Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81	54-1хн**
Хлеб ржано-пшеничный	50	4,05	1,7	21,1	111	к/к
Итого за обед:	770	40,55	30,3	112,7	934,24	
Итого за день:	1150	49,05	46,2	169,9	1282,54	

* Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2008, под редакцией Куткиной М.Н.

** Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций. Разработано ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора, Новосибирск -2021 г.

**Примерное двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов
для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района,
стоимостью 117 руб. (завтрак-52 руб,обед - 65 руб.)**

День: 7

Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.
		Б	Ж	У		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Каша из пшена и риса молочная («Дружба»)	150/5	3,75	5,17	17,92	133,5	54-16к**
Яйцо вареное	40	4,8	4	0,3	56,6	54-6о**
Кофейный напиток с молоком	200	3,8	3,5	11,2	91,2	54-23гн**
Батон обогащенный	40	2,88	1	19,8	101,2	к/к
Фрукты сезонные (мандарин)	90	0,74	1,16	6,5	34	к/к
Итого за завтрак:	525	15,97	14,83	55,72	416,5	
Обед						
Салат из квашеной капусты (1)	60	0,96	3,06	4,62	49,8	40*
Суп из овощей со сметаной	200/5	2,53	4,11	8,34	80,9	95*
Котлеты рубленые из птицы	90	16,7	12,8	15,3	243,0	314*
Макаронные изделия отварные	150	5,5	4,8	31,8	191	331*
Напиток из плодов шиповника	200	0,7	0,3	24,4	103	441*
Хлеб ржано-пшеничный	50	4,05	1,7	21,1	111	к/к
Итого за обед:	755	30,44	26,77	105,56	778,7	
Итого за день:	1280	46,41	41,6	161,28	1195,2	

(1) С 01.03. в рецептуре блюд в салате из квашеной капусты заменяется лук репчатый на лук зеленый

* Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2008, под редакцией Куткиной М.Н.

** Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций. Разработано ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора, Новосибирск -2021

г.

**Примерное двухнедельное цикличное сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов
для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района,
стоимостью 117 руб. (завтрак-52 руб,обед - 65 руб.)**

День: 8

Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.
		Б	Ж	У		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Каша вязкая манная молочная с маслом сливочным	150/5	5,6	4,7	38,9	207,7	184*
Сыр (порциями)	15	3,45	4,45	0,4	54,5	14*
Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5	26,8	54-2Гн
Батон обогащенный	50	3,6	1,25	25,7	126,5	к/к
Сок фруктовый 0,2 в инд. упаковке	200	1	0,2	19,8	86	442*
Итого за завтрак:	620	13,85	10,6	91,3	501,54	
Обед						
Салат из б/к капусты с морковью (1)	60	1	6,1	5,8	81,5	54-8з**
Суп картофельный с фасолью со сметаной	200/5	9,2	4,6	16	164,4	99*
Печень по-строгановски	100	17,7	10,9	6,4	194,7	256*
Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	150/5	8,2	6,9	35,9	238,9	54-4Г**
Компот из свежих яблок	200	0,2	0,2	27,9	115	394*
Хлеб ржано-пшеничный	50	4,05	1,7	21,1	111	к/к
Итого за обед:	770	34,65	32,8	109,3	905,5	
Итого за день:	1390	48,5	43,4	200,6	1407,04	

(1) С 01.03. рецептура блюд с капустой б/к заменяется на салат из помидоров или помидор кусочком

* Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2008, под редакцией Куткиной М.Н.

** Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций. Разработано ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора, Новосибирск -2021

г.

**Примерное двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов
для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района,
стоимостью 117 руб. (завтрак-52 руб,обед - 65 руб.)**

День: 9

Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.
		Б	Ж	У		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Пудинг из творога с джемом	150/20	18,3	19,5	45,8	476	225*
Какао с молоком	200	4,6	4,4	12,5	107,2	54-21гн**
Батон обогащенный	20	1,44	0,5	9,9	50,6	к/к
Фрукты сезонные (яблоко)	120	0,48	0,48	11,8	56,4	к/к
Итого за завтрак:	510	24,82	24,88	80	690,2	
Обед						
Салат из моркови и яблок	60	0,5	0,06	4,7	49,6	41****
Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	200/10	2,5	4,78	6,44	80,2	84*
Тефтели мясные с соусом молочным	100	11,2	10,2	9,7	289,2	283/368*
Рис отварной	150	3,7	6,3	32,8	203,0	325*
Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,3	0	6,7	27,9	54-3гн**
Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,2	к/к
Итого за обед:	765	25,3	22,44	79,24	728,1	
Итого за день:	1275	50,12	47,32	159,24	1418,3	

* Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2008, под редакцией Куткиной М.Н.

** Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций. Разработано ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора, Новосибирск -2021 г.

****Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Москва Дели плюс 2016 г., под редакцией Могильного М.П. и Тутельяна В.А.

**Примерное двухнедельное цикличное сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов
для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района,
стоимостью 117 руб. (завтрак-52 руб,обед - 65 руб.)**

День: 10

Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.
		Б	Ж	У		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Каша вязкая пшеничная молочная с маслом	150/5	6,4	7,1	30,5	212	184*
Сыр (порциями)	15	3,45	4,45	0,4	54,5	14*
Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,3	0	6,7	27,9	54-3гн**
Батон обогащенный	40	2,88	1	19,8	101,2	к/к
Фрукты сезонные (апельсин)	160	1,44	0,3	13	68,8	к/к
Итого за завтрак:	575	14,47	12,85	70,4	464,4	
Обед						
Салат из свеклы с сыром и чесноком	60	2,8	11,7	4,2	134,4	48*
Рассольник Ленинградский со сметаной	200/5	2,64	4,56	11,44	97,6	91*
Котлета рыбная (минтай)	90	12,69	2,52	7,74	104,31	54-3р**
Картофельное пюре	150	3,1	6	19,7	145,8	54-11г**
Компот из изюма	200	0,4	0,1	18,4	75,8	54-4хн**
Хлеб ржано-пшеничный	50	4,05	1,7	21,1	111	к/к
Итого за обед:	755	25,68	26,58	82,58	668,91	
Итого за день:	1330	40,15	39,43	152,98	1133,31	

* Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2008, под редакцией Куткиной М.Н.

** Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций. Разработано ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора, Новосибирск -2021 г.

**Примерное двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов
для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района,
стоимостью 117 руб. (завтрак-52 руб,обед - 65 руб.)**

День: 11

Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.
		Б	Ж	У		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Запеканка рисовая с творогом со сгущенным молоком	140/20	9,39	12,34	52,76	361,3	193*
Кофейный напиток с молоком	200	3,8	3,5	11,2	91,2	54-23Гн**
Батон обогащенный	20	1,44	0,5	9,9	50,6	к/к
Фрукты сезонные (мандарин)	90	0,74	1,16	6,5	34	к/к
Итого за завтрак:	470	15,37	17,5	80,36	537,1	
Обед						
Огурец соленый (1)	60	0,2	0,1	5,1	9,8	к/к
Борщ со свежей капустой, картофелем со сметаной	200/5	3,5	7	12,2	125,61	76*
Рагу из курицы	200	21	7	17,5	217,4	54-22М**
Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5	26,8	54-2Гн
Батон обогащенный	40	3,16	0,4	19,3	94,4	к/к
Хлеб ржано-пшеничный	50	4,05	1,7	21,1	111	к/к
Итого за обед:	755	32,11	16,2	81,7	585,01	
Итого за день:	1225	47,48	33,7	162,06	1122,11	

(1) С 01.03. в рецептуре блюд огурец соленый заменяется на огурец свежий

* Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2008, под редакцией Куткиной М.Н.

** Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций. Разработано ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора, Новосибирск -2021 г.

**Примерное двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов
для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района,
стоимостью 117 руб. (завтрак-52 руб,обед - 65 руб.)**

День: 12

Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.
		Б	Ж	У		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Яйцо вареное	40	4,8	4	0,3	56,6	54-6о**
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	150/5	6,2	8,7	28,1	216,0	54-13к**
Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,4	8,6	53,5	54-4гн**
Батон обогащенный	40	2,88	1	19,8	101,2	к/к
Итого за завтрак:	435	15,5	15,1	56,8	427,3	
Обед						
Икра кабачковая	60	1,2	1,7	4,9	75,84	к/к
Суп картофельный с макарон.изделиями	200	2,8	7,5	46,9	166,7	100*
Котлеты мясо-картофельные по-хлыновски	90	19,5	10,2	19,7	318,4	275*
Макаронные изделия отварные	150	5,5	4,8	31,8	191	331*
Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81	54-1хн**
Хлеб ржано-пшеничный	50	4,05	1,7	21,1	111	к/к
Итого за обед:	750	33,55	25,9	144,2	943,94	
Итого за день:	1185	49,0	41,0	201,0	1371,2	
Итого за все дни:	15180	557,88	523,02	2048,31	14909,91	
Итого среднее за день:	1265	46,49	43,59	170,69	1242,49	

* Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2008, под редакцией Куткиной М.Н.

** Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций. Разработано ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора, Новосибирск -2021 г.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. Справочник.-Москва, ДеЛи принт, 2007.-276с. Редакция Скурихина И.М.; Тутельяна В.А.
Допускаются отклонения: 1) в случае сбоев поставки продуктов: фруктов, джемов, напитков; 2) сезонные замены овощей и фруктов.