

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО "Глобус"



Л.П.Браташенко

Россия Краснодарский край

**ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД
ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ И ПОЛДНИКОВ
для учащихся в общеобразовательном учреждении**

ПЕРИОД: О С Е Н Ь -

2022 - ____ г.г.

Возрастная категория: 12 лет и старше

меню разработано согласно

СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20

2022 г.

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ

ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

Возрастная категория: с 12 лет и старше Сезон : ОСЕНЬ - 2022 - ___ г.г.

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ ре - цептуры Тех.Карты	№2 по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
ЗАВТРАК								
неделя	Каша жидкая молочная из манной крупы	240	12,945	14,561	40,858	346,261	23	ТТ
	Печенье топленое молоко	37	4,75	7,62	3,3	100,780	11	Пром.п
1 -я	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5	26,800	73	54-2ГН/
День	Хлеб пшеничный	40	2,107	0,28	16,32	76,228	9	Пром.п
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,26	0,48	16,74	80,320	10	Пром.п
1 -й	Фрукты свежие (яблоко)	105	0,42	0,42	10,29	49,350	80	ТТ
итого за завтрак		662	22,68	23,361	94,01	679,739	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00	0,261	
ОБЕД								
неделя	огурец свежий в нарезке	60	0,5	0,1	1,5	8,500	1	54-23/22
	Борщ с картофелем со свежей капусты	250	5,9656	6,199	13,552	109,591	12	ТТ
1 -я	Макароны отварные с овощами	200	6,3	8,100	35,3	241,100	27	54-2г/2
День	Печень по-строгановски	120	10,045	11,015	17,549	209,512	53	255/
	Какао с молоком (витаминизированный)	200	5,997	4,804	27,058	175,456	68	ТТ
1 -й	Хлеб пшеничный	70	3,688	0,49	26,56	125,402	9	Пром.п
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,26	0,48	16,74	80,320	10	Пром.п
итого за обед		940	34,76	31,188	138,26	949,881	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			31,50	32,20	134,05	952,00	2,119	
ПОЛДНИК								
неделя	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5	26,800	73	54-2ГН/
	Сыр порциями (Костромской)	15	3,5	4,4	0	53,800	8	54-13/2
1 -я	Хлеб пшеничный	25	1,49	0,2	11,992	55,728	9	Пром.п
День	Фрукты свежие (банан)	120	2,16	4,730	20,64	133,770	81	ТТ
итого за полдник		360	7,35	9,330	39,13	270,098	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			9,00	9,20	38,30	272,00	1,902	

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД			57,44	54,55	232,27	1629,62	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			54,00	55,20	229,80	1632,00	2,38	

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК			42,11	40,52	177,39	1219,98	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			40,50	41,40	172,35	1224,00	4,02	

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник			64,79	63,88	271,40	1899,718	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			63,00	64,40	268,10	1904,00	4,282	

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ

ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: с 12 лет и старше Сезон : ОСЕНЬ 2022 - ____ г.г.

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
ЗАВТРАК								
неделя 1 -я День 2 -й	Помидор свежий в нарезке	60	0,7	0,1	2,3	12,800	2	54-33/2/
	Плов с говядиной	220	15,991	23,851	39,66	437,2630	48	265/
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0	18,342	74,9680	63	Т
	Хлеб пшеничный	50	2,63	0,35	20,4	95,270	9	Пром.г
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,695	0,36	12,56	60,260	10	Пром.г
	итого за завтрак	560	21,42	24,661	93,26	680,561	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00	-0,561	
ОБЕД								
неделя 1 -я День 2 -й	Икра морковная	60	1,2	4,2	6	68,000	5	54-123/
	Суп с макаронами	250	2,811	3,951	28,186	159,55	20	Т
	Омлет с птицей	190	12,98	16,831	15,222	264,267	42	Т
	Кофейный напиток с молоком	200	6,575	5,22	27,181	182,004	70	Т
	Хлеб пшеничный	70	3,688	0,49	26,56	125,402	9	Пром.г
	Хлеб ржано-пшеничный	50	2,83	0,6	20,93	100,440	10	Пром.г
Фрукты свежие (яблоко)	110	0,44	0,44	10,78	51,700	80	Т	
итого за обед	930	30,52	31,732	134,86	951,360	отклонение (+ / -)		
Норма по СанПин			31,50	32,20	134,05	952,00	0,640	
ПОЛДНИК								
неделя 1 -я День 2 -й	Кефир (м. д. ж. 2,5%)	180	5,22	4,5	7,2	90,180	78	366.
	Биточек рисовый с морковью	90 / 30	1,22	4,136	11,94	89,864	35	193.
	Хлеб пшеничный	50	2,63	0,35	20,4	95,270	9	Пром.
итого за полдник	350	9,07	8,986	39,54	275,314	отклонение (+ / -)		
Норма по СанПин			9,00	9,20	38,30	272,00	-3,31	

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	51,94	56,39	228,12	1631,92	отклонение (+ / -)		
Норма по СанПин	54,00	55,20	229,80	1632,00	0,08		

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	39,59	40,72	174,40	1226,67	отклонение (+ / -)		
Норма по СанПин	40,50	41,40	172,35	1224,00	-2,67		

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	61,01	65,38	267,66	1907,235	отклонение (+ / -)		
Норма по СанПин	63,00	64,40	268,10	1904,00	-3,235		

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ

ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: с 12 лет и старше Сезон : ОСЕНЬ 2022 - ____ г.г.

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1 -я День 3 -й	ЗАВТРАК							
	огурец свежий в нарезке	65	0,517	0,1083	1,625	9,208	1	54-23/2.
	Тефтели рыбные (минтай)	110 / 10	12,662	11,856	11,47	203,233	57	239/
	картофельное пюре /	110 / 70	2,273	6,72	23,110	162,012	38	128-136 /
	/ овощи припущенные (капуста белокочанная)		2,14	3,64	9,89	80,880		
	Напиток (из груши дички)	200	1	0	15,81	67,240	62	389/
	Хлеб пшеничный	50	2,63	0,35	20,4	95,270	9	Пром.г
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,695	0,36	12,56	60,260	10	Пром.г
итого за завтрак		645	22,92	23,034	94,87	678,103	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00	1,897	
неделя 1 -я День 3 -й	ОБЕД							
	Икра секольная	60	1,3	4,2	6,8	71,400	6	54-153.
	Суп из овощей	250	7,765	7,013	10,197	134,965	16	Т
	Мясо тушёное	100	11,46	11,951	9,487	191,347	52	256 ,
	каша вязкая (ячневая)	180	3,9633	7,654	35,24	225,699	25	303 ,
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,800	81,000	64	54-1хн.
	Хлеб пшеничный	60	3,16	0,42	24,48	114,340	9	Пром.
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,26	0,48	16,74	80,320	10	Пром.
Фрукты свежие (яблоко)	110	0,44	0,44	10,78	51,700	80	Т	
итого за обед		1000	30,85	32,158	133,52	950,771	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			31,50	32,20	134,05	952,00	1,229	
неделя 1 -я День 3 -й	ПОЛДНИК							
	Чай фруктовый	200	0,153	0,133	3,435	15,549	76	Т
	Бутерброд с рыбными кулинарными изделиями	100 / 40	8,275	9,066	25,951	218,678	58	Т
	Печенье топленое молоко	15	1,75	3,416	1,124	42,240	11	Пром.
итого за полдник		355	10,18	12,635	30,51	276,467	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			9,00	9,20	38,30	272,00	-4,467	
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД			53,77	55,19	228,39	1628,87	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			54,00	55,20	229,80	1632,00	3,126	
ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК			41,03	44,79	164,03	1227,24	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			40,50	41,40	172,35	1224,00	-3,24	
ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник			63,94	67,83	258,90	1905,341	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			63,00	64,40	268,10	1904,00	-1,341	

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ

ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Сезон : ОСЕНЬ - 2022 - ___ г.г.

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ ре - центуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1 -я День 4 -й	ЗАВТРАК							
	запеканка из творога с молоком сгущённым	200	20,191	15,021	61,766	463,097	37	223 /11
	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5	26,800	73	54-2ГН/22
	Масло порциями	10	0,08	7,25	0,13	66,090	7	14/11
	Хлеб пшеничный	30	1,58	0,21	12,24	57,170	9	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	135	0,54	0,54	13,23	63,450	80	ТТК
итого за завтрак		575	22,59	23,021	93,89	676,607	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00	3,393	
неделя 1 -я День 4 -й	ОБЕД							
	огурец свежий в нарезке	60	0,5	0,1	1,5	8,500	1	54-2з/22г.
	Суп картофельный с горохом	250	2,213	5,075	23,037	146,675	17	ТТК
	Мясо духовое	195	10,018	11,355	37,511	292,312	50	258/11
	Какао с молоком (витаминизированный)	200	5,997	4,804	27,058	175,456	68	ТТК
	Сыр порциями (Костромской)	30	7	8,8	0	107,500	8	15/11
	Хлеб пшеничный	70	3,668	0,49	26,56	125,402	9	Пром.пр.
Хлеб ржано-пшеничный	50	2,83	0,6	20,93	100,440	10	Пром.пр.	
итого за обед		855	32,25	31,224	136,596	956,285	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			31,50	32,20	134,05	952,00	-4,285	
неделя 1 -я День 4 -й	ПОЛДНИК							
	чай без сахара	200	0,08	0	0,08	0,640	77	ТТК
	запеканка из творога и моркови с молоком сгущённым	180	8,959	9,03	38,254	270,122	36	224 /11
итого за полдник		380	9,04	9,030	38,33	270,762	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			9,00	9,20	38,30	272,00	1,238	
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД			54,84	54,25	230,48	1632,89	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			54,00	55,20	229,80	1632,00	-0,89	
ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК			41,29	40,25	174,93	1227,05	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			40,50	41,40	172,35	1224,00	-3,05	
ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник			63,88	63,28	268,82	1903,65	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			63,00	64,40	268,10	1904,00	0,346	

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептов
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
ЗАВТРАК								
неделя 1 -я День 5 -й	Квашеная капуста	60	1,025	3,003	5,075	51,425	4	47 /
	Биточки (особые) мясные	100	11,33	9,65	9,50	170,166	45	269 /
	Картофель и овощи тушёные в соусе	180	4,814	7,415	24,410	183,631	30	142 /
	Кисель из яблок	200	0,702	0,002	32,732	133,753	66	Т
	Хлеб пшеничный	45	2,37	0,315	18,36	85,755	8	Пром.п
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,695	0,36	12,56	60,260	10	Пром.п
итого за завтрак		615	21,93	20,745	102,64	684,990	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00	-4,990	
ОБЕД								
неделя 1 -я День 5 -й	Помидор свежий в нарезке	60	0,7	0,1	2,3	12,800	2	54-33/2/
	Суп с клёцками	250	3,562	6,114	18,75	144,277	18	Т
	Рыба припущенная в молоке (минтай)	100	11,94	12,921	9,02	200,141	60	228 /
	запеканка из творога и картофеля с соусом сметанным	180	7,822	11,299	36,741	279,943	31	Т
	Сок фруктовый (персиковый)	200	1,6	0,2	18,2	81,000	62	389 /
	Хлеб пшеничный	60	3,16	0,42	24,48	114,3400	9	Пром.п
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,26	0,48	16,74	80,320	10	Пром.п
Фрукты свежие (апельсин)	105	0,82	0,15	8,554	38,882	81	Т	
итого за обед		995	31,86	31,688	134,79	951,703	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			31,50	32,20	134,05	952,00	0,297	
ПОЛДНИК								
неделя 1 -я День 5 -й	чай с лимоном	200	0,14	0	5,726	23,464	74	Т
	Бутерброд с мясными кулинарными изделиями	100 / 50	8,95	9,192	31,342	243,8950	46	5 - 269 /
итого за полдник		350	9,09	9,192	37,07	267,359	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			9,00	9,20	38,30	272,00	4,641	
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД			53,80	52,43	237,43	1636,69	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			54,00	55,20	229,80	1632,00	-4,69	
ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК			40,95	40,88	171,86	1219,06	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			40,50	41,40	172,35	1224,00	4,938	
ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник			62,89	61,63	274,49	1904,05	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			63,00	64,40	268,10	1904,00	-0,052	

**10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ
ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ**

Возрастная категория: с 12 лет и старше Сезон: ОСЕНЬ - 2022 - ___ г.г.

1-я неделя

Возрастная категория: 12 лет и старше меню завтраки 10-тидневка 1 - я неделя			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Итого за день по СанПиН 100%			90	92,0	383	2720	белки	0,960
СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20							жиры	0,178
12-18 л	ЗАВТРАКИ	25%	22,50	23,00	95,75	680,00	углеводы	0,097
Среднее за 5 дней (фактически)			22,31	22,96	95,73	680,00	энерг-я ценность	0,0000

Возрастная категория: 12 лет и старше меню обеды 10-тидневка 1 - я неделя			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Итого за день по СанПиН 100%			90	92,0	383	2720	белки	-2,732
СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20							жиры	3,010
12-18 л	ОБЕДЫ	35%	31,50	32,20	134,05	952,00	углеводы	-7,777
Среднее за 5 дней (фактически)			32,05	31,60	135,61	952,00	энерг-я ценность	0,0000

Возрастная категория: 12 лет и старше меню -полдники 10-тидневка 1 - я неделя			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Итого за день по СанПиН 100%			90	92,0	383	2720	белки	0,27
СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20							жиры	-3,17
12-18 л	ПОЛДНИКИ	10%	9,00	9,20	38,30	272,00	углеводы	6,91
Среднее за 5 дней (фактически)			8,95	9,83	36,92	272,00	энерг-я ценность	0,0000

Возрастная категория: 12 лет и старше меню завтраки - обеды 10-тидневка 1 - я неделя			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Итого за день по СанПиН 100%			90	92,0	383	2720	белки	-1,77
СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20							жиры	3,18
12-18 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	60%	54,00	55,20	229,80	1632,00	углеводы	-7,68
Среднее за 5 дней (фактически)			54,35	54,56	231,34	1632,00	энерг-я ценность	0,00

Возрастная категория: 12 лет и старше меню обеды-полдники 10-тидневка 1 - я неделя			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Итого за день по СанПиН 100%			90	92,0	383	2720	белки	-2,46
СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20							жиры	-0,16
12-18 л	ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	45%	40,50	41,40	172,35	1224,00	углеводы	-0,86
Среднее за 5 дней (фактически)			40,99	41,43	172,52	1224,00	энерг-я ценность	0,00

Возрастная категория: 12 лет и старше меню завтраки - обеды-полдники 10-тидневка 1 - я неделя			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Итого за день по СанПиН 100%			90	92,0	383	2720	белки	-1,50
СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20							жиры	0,00
12-18 л	ЗАВТРАКИ - ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	70%	63,00	64,40	268,10	1904,00	углеводы	-0,70
Среднее за 5 дней (фактически)			63,30	64,40	268,25	1904,00	энерг-я ценность	0,00

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ

ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

Возрастная категория: с 12 лет и старше Сезон : ОСЕНЬ - 2022 - ___ г.г.

2-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ ре- цептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2-я День 6-й	ЗАВТРАК							
	Помидор свежий в нарезке	60	0,7	0,1	2,3	12,800	2	54-3з/2г
	Омлет с птицей / овощи припущенные (морковь)	160 / 20	11,96 0,611	12,907 1,04	19,825 3,82	243,315 27,084	40 41	Т 136/г
	Кофейный напиток с молоком	200	6,5	5,1	12,957	123,728	71	Т
	Хлеб пшеничный	50	2,63	0,35	20,4	95,2700	9	Пром.г
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,695	0,36	12,56	60,2600	10	Пром.г
	Фрукты свежие (банан)	110	1,18	4,32	18,114	116,056	81	Т
итого за завтрак		630	25,28	24,177	89,98	678,513	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00	1,487	
неделя 2-я День 6-й	ОБЕД							
	огурец свежий в нарезке	60	0,5	0,1	1,5	8,500	1	54-2з/2г
	Рассольник ленинградский	250	2,013	5,087	31,097	178,223	15	Т
	Рагу из овощей	180	8,136	14,61	30,565	286,2940	29	14з/г
	Котлета мясная	100	14,25	11,662	14,801	221,1620	47	268/г
	Напиток (из груша дичка)	200	1	0	15,81	67,240	62	389/г
	Хлеб пшеничный	60	3,16	0,42	24,48	114,3400	9	Пром.г
Хлеб ржано-пшеничный	40	2,26	0,48	16,74	80,3200	10	Пром.г	
итого за обед		890	31,32	32,359	134,99	956,079	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			31,50	32,20	134,05	952,00	-4,079	
	ПОЛДНИК							
	Кофейный напиток с молоком	200	3,275	2,59	7,015	80,970	72	Т
	Макарпоны запечённые с яйцом	155 / 25	5,245	6,36	27,895	189,818	34	206/г
итого за полдник		380	8,52	8,952	34,91	270,788	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			9,00	9,20	38,30	272,00	1,212	
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД			56,60	56,54	224,97	1634,59	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			54,00	55,20	229,80	1632,00	-2,59	
ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК			39,84	41,31	169,90	1226,87	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			40,50	41,40	172,35	1224,00	-2,87	
ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник			65,12	65,49	259,88	1905,38	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			63,00	64,40	268,10	1904,00	-1,380	

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ

ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

Возрастная категория: с 12 лет и старше Сезон : ОСЕНЬ - 2022 - ___ г.г.

2-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергети- ческая ценность	№ ре - цептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
ЗАВТРАК								
неделя 2 -я День 7 -й	огурец свежий в нарезке	60	0,5	0,1	1,5	8,500	1	54-23/22
	Макароны отварные с овощами	180	5,19	8,844	39,196	257,140	28	205 /
	Суфле из печени	110	11,163	12,169	15,034	214,311	54	Т 1
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0	15,293	62,772	65	Т 1
	Хлеб пшеничный	40	2,107	0,28	16,32	76,2280	9	Пром.п
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,695	0,36	12,56	60,2600	10	Пром.п
итого за завтрак		620	21,06	21,753	99,90	679,211	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00	0,789	
ОБЕД								
неделя 2 -я День 7 -й	Квашеная капуста	60	1,025	3,003	5,075	51,425	4	47 /
	Суп с крупой (пшеничной)	250	8,406	11,365	18,796	211,093	22	115 /
	Рыба запечённая под молочным соусом	210	14,971	18,537	22,821	318,002	61	233 /
	Сок фруктовый (абрикосовый)	200	1	0	25,4	105,600	62	389 /
	Хлеб пшеничный	60	3,16	0,42	24,48	114,3400	9	Пром.п
	Хлеб ржано-пшеничный	50	2,83	0,6	20,93	100,440	10	Пром.п
	Фрукты свежие (яблоко)	105	0,42	0,42	10,29	49,350	80	Т
итого за обед		935	31,81	34,345	127,79	950,250	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			31,50	32,20	134,05	952,00	1,750	
ПОЛДНИК								
неделя 2 -я День 7 -й	Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0	15,293	62,772	65	Т
	Оладьи из печени	110 / 10	10,01	8,91	8,012	152,278	55	488 /
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,695	0,36	12,56	60,260	10	Пром.
итого за полдник		350	12,11	9,270	35,87	275,310	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			9,00	9,20	38,30	272,00	-3,310	
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД			52,87	56,10	227,70	1629,46	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			54,00	55,20	229,80	1632,00	2,54	
ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК			43,92	43,62	163,66	1225,56	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			40,50	41,40	172,35	1224,00	-1,56	
ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник			64,97	65,37	263,56	1904,77	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			63,00	64,40	268,10	1904,00	-0,771	

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ

ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: с 12 лет и старше Сезон : Осень - 2022 - ____ г.г.

2-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ ре - цептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
ЗАВТРАК								
неделя 2 -я	Помидор свежий в нарезке	60	0,7	0,1	2,3	12,800	2	54-33/2/
	Шницель рыбный натуральный (минтай)	100 / 20	12,28	12,21	14,675	217,698	56	235/
День 8 -й	картофельное пюре / / овощи припущенные (капуста белокочанная)	110 / 70	2,273 2,14	6,72 3,64	23,110 9,696	162,012 80,104	39	128-136 /
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	16,92	71,680	62	389/
	Хлеб пшеничный	40	2,107	0,28	16,32	76,2280	9	Пром.г
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,695	0,36	12,56	60,2600	10	Пром.г
итого за завтрак		630	22,19	23,310	95,58	680,782	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00	-0,782	
ОБЕД								
неделя 2 -я	огурец свежий в нарезке	60	0,5	0,1	1,5	8,500	1	54-23/2
	Борщ с картофелем	250	3,703	6,138	11,5	116,0540	13	Т
День 8 -й	Плов с говядиной	190	18,12	22,456	31,13	399,1040	49	265/
	Кисель из яблок	200	0,91	0,01	41,772	170,818	67	Т
	Хлеб пшеничный	70	3,693	0,49	26,56	125,402	9	Пром.
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,26	0,48	16,74	80,320	10	Пром.
	Фрукты свежие (яблоко)	105	0,42	0,42	10,29	49,350	80	Т
итого за обед		915	29,60	30,094	139,49	949,548	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			31,50	32,20	134,05	952,00	2,452	
ПОЛДНИК								
неделя 2 -я	чай с лимоном	200	0,14	0	5,726	23,464	74	Т
День 8 -й	Зразы картофельные	90 / 20	6,678	8,22	17,27	169,771	32	150
	Хлеб пшеничный	40	2,107	0,28	16,32	76,2280	9	Пром.
итого за полдник		350	8,92	8,500	39,32	269,463	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			9,00	9,20	38,30	272,00	2,537	
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД								
			51,79	53,40	235,07	1630,33	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			54,00	55,20	229,80	1632,00	1,67	
ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК								
			38,53	38,59	178,81	1219,01	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			40,50	41,40	172,35	1224,00	4,99	
ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник								
			60,72	61,90	274,39	1899,79	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			63,00	64,40	268,10	1904,00	4,207	

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ

ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: с 12 лет и старше Сезон : ОСЕНЬ - 2022 - ____ г.г.

2-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			Б	Ж	У			
ЗАВТРАК								
неделя 2 -я День 9-й	Каша жидкая молочная (рисовая)	240	6,881	4,032	33,782	198,940	24	182/
	масло порциями	10	0,08	7,25	0,13	66,090	7	14/
	Сыр порциями (костромской)	20	4,667	5,876	0	71,471	8	54-23/
	Какао с молоком (витаминизированный)	200	6,06	4,82	12,757	118,648	69	Т
	Хлеб пшеничный	50	2,63	0,35	20,4	95,270	9	Пром.г
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,26	0,48	16,74	80,320	10	Пром.г
	Фрукты свежие (яблоко)	105	0,42	0,42	10,29	49,350	80	Т
итого за завтрак		665	23,00	23,228	94,10	680,089	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00	-0,089	
ОБЕД								
неделя 2 -я День 9-й	Горошек зелёный (консервированный)	60	1,7	0,1	3,5	22,10	3	54-203/
	Печенье топленое молоко	52	5,375	7,861	9,535	130,389	11	Пром.г
	Суп с лапшой	250	2,388	1,627	24,55	122,395	21	Т
	Котлета рубленая из птицы	100	9,28	10,32	11,98	177,920	43	294.
	запеканка из творога и картофеля с соусом сметанным	180	7,822	11,299	36,741	279,943	31	Т
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,800	81,000	64	54-1хн
	Хлеб пшеничный	40	2,107	0,28	16,32	76,228	9	Пром.г
Хлеб ржано-пшеничный	30	1,695	0,36	12,56	60,260	10	Пром.г	
итого за обед		912	30,87	31,847	134,99	950,235	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			31,50	32,20	134,05	952,00	1,765	
ПОЛДНИК								
неделя 2 -я День 9-й	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	16,92	71,680	62	389
	Голубцы ленивые	100 / 30	7,813	9,06	13,383	166,724	44	Т
	Хлеб пшеничный	20	1,052	0,14	8,16	38,108	9	Пром.г
итого за полдник		350	9,87	9,200	38,46	276,512	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			9,00	9,20	38,30	272,00	-4,512	
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД			53,87	55,08	229,09	1630,32	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			54,00	55,20	229,80	1632,00	1,68	
ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК			40,73	41,05	173,45	1226,75	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			40,50	41,40	172,35	1224,00	-2,75	
ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник			63,73	64,28	267,55	1906,84	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			63,00	64,40	268,10	1904,00	-2,836	

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ

ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: с 12 лет и старше Сезон : ОСЕНЬ - 2022 - ___ г.г.

2-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
ЗАВТРАК								
неделя 2 -я День 10 -й	огурец свежий в нарезке	60	0,5	0,1	1,5	8,500	1	54-23/2
	Жаркое по - дормашнему	210	15,113	21,995	45,219	439,283	51	259/
	чай с лимоном	200	0,3	0	6,7	27,900	75	54-3гн/
	Хлеб пшеничный	70	3,658	0,49	26,56	125,402	9	Пром.г
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,26	0,48	16,74	80,320	10	Пром.г
итого за завтрак		580	21,86	23,065	96,72	681,405	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00	-1,405	
ОБЕД								
неделя 2 -я День 10 -й	Помидор свежий в нарезке	60	0,7	0,1	2,3	12,800	2	54-3з/2
	Щи из свежей. капусты с картофелем	250	4,951	5,75	4,151	88,158	14	Т
	Биточек рыбный (минтай)	110	11,13475	14,521	10,601	217,632	59	234/
	каша вязкая (пшѐная)	180	1,805	4,988	35,94	195,872	26	303/
	Кофейный напиток с молоком	200	6,575	5,22	27,181	182,004	70	Т
	Хлеб пшеничный	70	3,658	0,49	26,56	125,402	9	Пром.г
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,26	0,48	16,74	80,320	10	Пром.г
Фрукты свежие (яблоки)	110	0,44	0,44	10,78	51,700	80	Т	
итого за обед		1020	31,55	31,989	134,25	953,888	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			31,50	32,20	134,05	952,00	-1,888	
ПОЛДНИК								
неделя 2 -я День 10 -й	Чай фруктовый	200	0,153	0,133	3,435	15,549	76	Т
	Запеканка овощная	140 / 40	7,49	10,212	23,201	214,270	33	165
	Хлеб пшеничный	20	1,052	0,14	8,16	38,108	9	Пром.г
итого за полдник		400	8,70	10,485	34,80	267,927	отклонение (+ / -)	
Норма по СанПин			9,00	9,20	38,30	272,00	4,073	

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	53,41	55,05	230,97	1635,29	отклонение (+ / -)
Норма по СанПин	54,00	55,20	229,80	1632,00	-3,29

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	40,25	42,47	169,05	1221,82	отклонение (+ / -)
Норма по СанПин	40,50	41,40	172,35	1224,00	2,18

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	62,11	65,54	265,77	1903,22	отклонение (+ / -)
Норма по СанПин	63,00	64,40	268,10	1904,00	0,780

2 - я неделя

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ

ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

Сезон : ОСЕНЬ 2022 - ____ г.г.

Возрастная категория: 12 лет и старше меню завтраки 10-тидневка 2 - я неделя			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Итого за день по СанПиН СанПин 2.3 /2.4. 3590 - 20			90	92,0	383	2720	белки	-0,885
12- 18 л	ЗАВТРАКИ	25%	22,50	23,00	95,75	680,00	жиры	-0,533
							углеводы	2,472
Среднее за 5 дней (фактически)			22,68	23,11	95,26	680,00	энерг-я ценность	0,000

Возрастная категория: 12 лет и старше меню обеды 10-тидневка 2 - я неделя			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Итого за день по СанПиН СанПин 2.3 /2.4. 3590 - 20			90	92,0	383	2720	белки	2,347
12- 18 л	ОБЕДЫ	35%	31,50	32,20	134,05	952,00	жиры	0,366
							углеводы	-1,266
Среднее за 5 дней (фактически)			31,03	32,13	134,30	952,00	энерг-я ценность	0,00000

Возрастная категория: 12 лет и старше меню -полдники 10-тидневка 2 - я неделя			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Итого за день по СанПиН СанПин 2.3 /2.4. 3590 - 20			90	92,0	383	2720	белки	-3,110
12- 18 л	ПОЛДНИКИ	10%	9,00	9,20	38,30	272,00	жиры	-0,407
							углеводы	8,150
Среднее за 5 дней (фактически)			9,62	9,28	36,67	272,00	энерг-я ценность	0,000

Возрастная категория: 12 лет и старше меню завтраки - обеды 10-тидневка 2 - я неделя			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Итого за день по СанПиН СанПин 2.3 /2.4. 3590 - 20			90	92,0	383	2720	белки	1,46
12- 18 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	60%	54,00	55,20	229,80	1632,00	жиры	-0,16
							углеводы	1,20
Среднее за 5 дней (фактически)			53,71	55,23	229,56	1632,00	энерг-я ценность	0,00

Возрастная категория: 12 лет и старше меню обеды-полдники 10-тидневка 2 - я неделя			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Итого за день по СанПиН СанПин 2.3 /2.4. 3590 - 20			90	92,0	383	2720	белки	-0,71
12- 18 л	ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	45%	40,50	41,40	172,35	1224,00	жиры	-0,0
							углеводы	6,8
Среднее за 5 дней (фактически)			40,65	41,41	170,97	1224,00	энерг-я ценность	0,0

Возрастная категория: 12 лет и старше меню завтраки - обеды-полдники 10-тидневка 2 - я неделя			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Итого за день по СанПиН СанПин 2.3 /2.4. 3590 - 20			90	92,0	383	2720	белки	-1,6
12- 18 л	ЗАВТРАКИ - ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	70%	63,00	64,40	268,10	1904,00	жиры	-0,5
							углеводы	9,3
Среднее за 5 дней (фактически)			63,33	64,51	266,23	1904,00	энерг-я ценность	0,0

1 -я - 2-я неделя

Россия Краснодарский край

**10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ
ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ**

Сезон : ОСЕНЬ - ЗИМА - ВЕСНА 2022 - ___ г.г.

Возрастная категория: 12 лет и старше меню завтраки 10-тидневка			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Итого за день по СанПиН 100%			90	92,0	383	2720	белки	0,07
СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20							жиры	-0,35
12- 18 л	ЗАВТРАКИ	25%	22,50	23,00	95,75	680,00	углеводы	2,56
Среднее за 10 дней (фактически)			22,49	23,04	95,49	680,00	энерг-я ценность	0,00

Возрастная категория: 12 лет и старше меню обеда 10-тидневка			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Итого за день по СанПиН 100%			90	92,0	383	2720	белки	-0,38
СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20							жиры	3,37
12- 18 л	ОБЕДЫ	35%	31,50	32,20	134,05	952,00	углеводы	-9,04
Среднее за 10 дней (фактически)			31,54	31,86	134,95	952,00	энерг-я ценность	0,00


Возрастная категория: 12 лет и старше меню -полдники 10-тидневка			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Итого за день по СанПиН 100%			90	92,0	383	2720	белки	-2,83
СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20							жиры	-3,58
12- 18 л	ПОЛДНИКИ	10%	9,00	9,20	38,30	272,00	углеводы	15,06
Среднее за 10 дней (фактически)			9,28	9,56	36,79	272,00	энерг-я ценность	0,00

Возрастная категория: 12 лет и старше меню завтраки - обеда 10-тидневка			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Итого за день по СанПиН 100%			90	92,0	383	2720	белки	-0,35
СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20							жиры	3,02
12- 18 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	60%	54,00	55,20	229,80	1632,00	углеводы	-6,48
Среднее за 10 дней (фактически)			54,03	54,90	230,45	1632,00	энерг-я ценность	0,00

Возрастная категория: 12 лет и старше меню обеда-полдники 10-тидневка			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Итого за день по СанПиН 100%			90	92,0	383	2720	белки	-3,21
СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20							жиры	-0,20
12- 18 л	ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	45%	40,50	41,40	172,35	1224,00	углеводы	6,00
Среднее за 10 дней (фактически)			40,82	41,42	171,75	1224,00	энерг-я ценность	0,00

Возрастная категория: 12 лет и старше меню завтраки - обеда - полдники 10-тидневка ОСЕНЬ 2022 - ___ г.г.			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Итого за день по СанПиН 100%			90	92,0	383	2720	белки	-3,11
СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20							жиры	-0,50
12- 18 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	70%	63,00	64,40	268,10	1904,00	углеводы	8,50
Среднее за 10 дней (фактически)			63,31	64,46	267,24	1904,00	энерг-я ценность	0,00

Ответственный за разработку меню инженер-технолог



/Ткаченко А.Н./

Литература:

- 1 СКУРИХИН И.М., ТУТЕЛЬЯН В.А. ТАБЛИЦЫ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И КАЛОРИЙНОСТИ
РОССИЙСКИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ: Справочник. - М.: Дели принт, 2008. - 276 с.
- 2 СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦИЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ВО ВСЕХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ
СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ РЕКОМЕНДОВАНО НИИ питания РАМН изд. "МОСКВА" ДЕЛИТ ПРИНТ 2011 г.
- 3 СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРИ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ШКОЛАХ. ЛАПШИНА В.Т. 2004
- 4 Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей
образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет)
ФБУН "НИИ" Роспотребнадзора И.И.Новикова разработчик (протокол №3 от 19.05.2022 г.)