

Организация питания обучающихся

«МР 2.4.0260-21. 2.4. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОВЕДЕНИЮ
ОЦЕНКИ СООТВЕТСТВИЯ МЕНЮ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ»

Утверждены 04.10.2021

Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия
человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой



MP 2.4.0260-21. 2.4.

Оценка соответствия меню обязательным требованиям

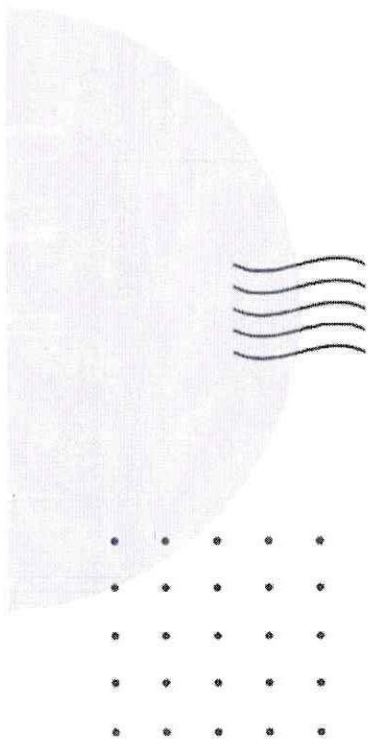
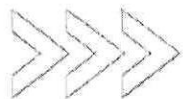
**Фактическое меню за последние две
недели (14, 12 или 10 дней)**

- Роспотребнадзор
- Организации, оказывающие услуги по организации питания детей
- Образовательные организации
- Организации отдыха и оздоровления детей
- Организации по уходу и присмотру за детьми
- Органы управления образованием

- Проводится документарно.
- По результатам выдается заключение, в котором указываются:
выводы о соответствии (несоответствии) меню обязательным требованиям;
рекомендации по корректировке (при необходимости).



Рекомендуется оценивать:



Руководителям ТУ/ДО

- ✓ Провести информационную и разъяснительную работу с образовательными организациями по вопросу использования МР 2.4.0260-21. 2.4.
- ✓ Направить МР 2.4.0260-21.2.4. организаторам питания для использования в работе.
- ✓ Обеспечить проведение оценки соответствия меню обязательным требованиям:
 - меню учащихся 1-4 классов, 5-11 классов** (не реже 1 раза в квартал или учебный период (четверть, триместр));
 - меню летних оздоровительных лагерей с дневным пребыванием (ЛДП)** (не реже 1 раза в смену).

Руководителям ОО

- ✓ Проводить оценку соответствия меню обязательным требованиям совместно с организаторами питания
 - меню учащихся 1-4 классов, 5-11 классов** (не реже 1 раза в квартал или учебный период (четверть, триместр));
 - меню летних оздоровительных лагерей с дневным пребыванием (ЛДП)** (не реже 1 раза в смену).
- ✓ Оформлять соответствующие заключения и направлять результаты в ТУ/ДО (не реже 1 раза в квартал или учебный период (четверть, триместр)).



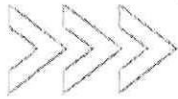
Организация питания обучающихся

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ (ПОРЯДОК)
«СОЗДАНИЕ УСЛОВИЙ ДЛЯ УЧАСТИЯ РОДИТЕЛЕЙ (ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ) В
КОНТРОЛЕ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЯХ»**

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации
от 26.11.2021 № АБ-2133/10



Родительский контроль



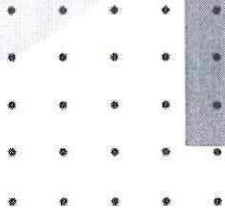
Задачи:

- ✓ повышение качества и эффективности организации питания;
- ✓ выявление пищевых предпочтений обучающихся и их корректировка;
- ✓ формирование у обучающихся навыков здорового питания;
- ✓ подготовка предложений, направленных на улучшение системы организации питания.

Этапы

Организационный

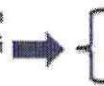
1. Разработка и утверждение локального акта (положение).
2. Прием заявлений от родителей (законных представителей), изъявивших желание принять участие.
3. Формирование общественных комиссий по контролю за качеством питания при Управляющих советах общеобразовательных организаций или Советах родителей.
4. Обучение членов общественных комиссий.
5. Утверждение графика работы общественных комиссий, формы актов/чек-листы/анкеты.



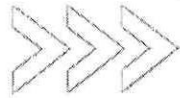
Родителю (законному представителю) обучающегося, изъявившему желание участвовать в мониторинге питания, необходимо:

- ✓ заблаговременно уведомить об этом письменно или в форме электронного обращения руководителя общеобразовательной организации;
- ✓ войти в состав комиссии по контролю за организацией питания или согласовать разовое/периодическое участие в составе указанной комиссии; или согласовать индивидуальное посещение помещения для приема пищи по вопросу, относящемуся к питанию своего ребенка;
- ✓ соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции в соответствии с требованиями территориального органа Роспотребнадзора
- ✓ применять в помещениях приема пищи санитарную одежду, сменную обувь (или бахилы) и медицинские средства индивидуальной защиты (маска, перчатки).

! Предоставляются образовательной организацией



Родительский контроль



Этапы

Проведение мониторинга

Родители (законные представители) при проведении мониторинга:

имеют право

- задавать ответственному лицу за организацию питания вопросы в рамках их компетенций;
- запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;
- лично оценить органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня,
- запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля;
- участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания;
- руководствоваться МР 2.4.0180-20 от 18.05.2021.

обязаны

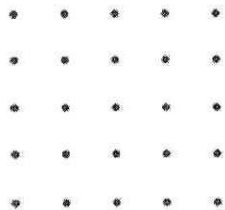
- соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные образовательной организацией.

не должны

- проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;
- отвлекать обучающихся во время приема пищи;
- находиться в столовой вне графика, утвержденного руководителем образовательной организации;
- производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию о персональных данных.

Отчет с рекомендациями и предложениями

- ! 1. За счет личных средств
- 2. Использовать одноразовую посуду



Создание подраздела сайта «Организация питания»



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ

Длина Толстого ул., 26 г. Самара, Россия, 443010
Тел: (846) 332 32 50; факс: (846) 333 38 02, e-mail: dosamadm@yandex.ru

от 11.12.2021 г. № 0004/2021
ИД № _____

Руководителям муниципальных
образовательных учреждений
городского округа Самара

Областное ведомственное
информационное питание

Уважаемые руководители!

В соответствии с письмом министерства образования и науки Самарской области от 19.05.2021 № МО733-ту, а также с целью доступности и упорядочения информации по вопросам организации питания на официальных сайтах (далее – сайт) муниципальных образовательных учреждений городского округа Самара (далее – образовательные учреждения) прошу обеспечить проведение следующей работы.

1. Создать подраздел сайта «Организация питания». Данный подраздел должен быть заметен при посещении главной страницы сайта образовательного учреждения;

2. Обеспечить в подразделе «Организация питания» размещение следующей информации по порядку (rubрики):

- телефоны муниципальных, региональных, федеральных центров питания, в том числе контактная информация о лице, ответственном в данном образовательном учреждении за организацию питания обучающихся;
- актуальное утверждённое меню (примерное по сезонам в соответствии с возрастной категорией обучающихся, еженедельное, в том числе

2

специализированное для обучающихся, требующих индивидуального подхода в организации питания);

• график приема пищи; график выдачи готовых блюд с штеблом, режим питания;

• информация об организаторе питания либо поставщике продовольственной продукции и сырья с указанием контактных данных;

• нормативные правовые акты по организации питания локальные, муниципальные, региональные, федеральные, в том числе по организации питания отдельных категорий обучающихся (приваты, Положения, порядки, методические рекомендации, правила и т.д.);

• материалы просветительской направленности по вопросам здорового питания детей (рекомендации, брошюры, образовательные программы, мероприятия);

• информация о мероприятиях, проводимых для обучающихся с целью формирования у них культуры питания;

• информация о родительском контроле за организацией питания обучающихся и проводимых мероприятиях с участием родительской общности по вопросам питания обучающихся;

• информация о результатах выездных контрольных мероприятий.

3. Обеспечить регулярное размещение файлов ежедневного меню в формате Excel на шаблону Министерства просвещения Российской Федерации согласно ранее направленной инструкции с целью прохождения автоматизированного мониторинга и доступности информации для родителей (законных представителей) обучающихся.

4. Представить отчет о проделанной работе в отдел муниципального заказа и организации питания на адрес электронной почты: kontrol@dosamadm.ru в виде официального письма за подписью руководителя с указанием адреса ссылки на данный подраздел сайта и приложением скриншотов о наличии необходимой информации в срок до 20.12.2021.

Ию заместитель главы
городского округа Самара -
руководителя Департамента
в И.С. Сидельникова
332.31.88

И.И. Осипов



**ГОСУДАРСТВЕННОЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ НОРМИРОВАНИЕ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Утверждаю
Руководитель Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека,
Главный государственный санитарный
врач Российской Федерации
А.Ю.ПОПОВА
4 октября 2021 г.

2.4. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

**РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ПРОВЕДЕНИЮ ОЦЕНКИ СООТВЕТСТВИЯ МЕНЮ
ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
МР 2.4.0260-21**

1. Разработаны Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (И.В. Брагина, И.Г. Шевкун, Г.В. Яновская), ФБУН "Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены" Роспотребнадзора (И.И. Новикова, Г.П. Ивлева, С.П. Романенко, П.А. Вейних) при участии Управления Роспотребнадзора по Омской области (А.С. Крига, М.Н. Бойко), Управления Роспотребнадзора по Новосибирской области (А.Ф. Щербатов, О.Н. Берсон), Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю (М.И. Сорокина), Управления Роспотребнадзора по Брянской области (Т.Н. Самойленко), Управления Роспотребнадзора по Московской области (Е.В. Черныш), Управления Роспотребнадзора по Республике Мордовия (Панченко Г.А.), Управления Роспотребнадзора по Республике Татарстан (Фомичева Г.Б.), ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области" (О.И. Денисова), ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)" (Е.П. Сизова), ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в г. Москве" (В.В. Молдованов).

2. Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 4 октября 2021 г.

3. Введены впервые.

I. Общие положения и область применения

1.1. Методические рекомендации (далее - МР) разработаны в рамках методического сопровождения реализации положений Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

МР направлены на обеспечение реализации принципов здорового питания, в том числе при оценке организации питания детей.

1.2. МР предназначены для органов и учреждений Роспотребнадзора, могут быть использованы в работе организаций, оказывающих услуги по организации питания детей,

образовательных организаций, организаций отдыха и оздоровления детей, организаций по уходу и присмотру за детьми, органов управления образованием.

II. Рекомендации по оценке соответствия меню обязательным требованиям

2.1. При проведении оценки соответствия меню обязательным требованиям рекомендуется руководствоваться действующими нормативами и информацией о физиологической потребности детей в калорийности, белках (в том числе животного происхождения), жирах, углеводах, витаминах и минеральных веществах.

2.2. При оценке меню в ходе контрольно-надзорных мероприятий (документарно и с проведением лабораторно-инструментальных исследований) оцениваются данные фактического меню за последние две недели (14, 12 или 10 дней).

Оценка меню по обращению юридических лиц проводится документарно и по ее результатам в заключении указываются выводы о соответствии (не соответствии) меню обязательным требованиям и, при необходимости, рекомендации по его корректировке.

2.3. Для проведения документарной оценки используется следующая информация:

- возрастная группа детей;
- режим работы организации, в том числе для данной возрастной группы;
- режим питания в организации (для данной возрастной группы) - для детей дошкольного возраста указывается время приемов пищи по наименованиям (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, уплотненный полдник, ужин, второй ужин) и их продолжительность; для детей школьного возраста - наименование приема пищи, график питания и продолжительность времени на прием пищи;
- меню с информацией о биологической ценности (содержание калорийности, белков (в том числе животного происхождения), жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов в среднем за сутки на каждый прием пищи по каждому блюду);
- технологические карты на заявленные в меню блюда с указанием сборника рецептов, наличие в них информации о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, для горячих блюд - информации о температуре их выдачи;
- информация об использовании в меню обогащенных витаминами и минеральными веществами продуктов питания.

2.4. Рекомендуется оценивать:

- режим питания, продолжительность времени, выделяемого на прием пищи;
- технологические карты на заявленные в меню блюда с указанием сборника рецептов, наличия в них информации о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, для горячих блюд - информации о температуре их выдачи;
- отсутствие (наличие) повторяемости блюд в течение дня и (или) двух смежных дней;
- отсутствие (наличие) в питании запрещенных продуктов и блюд;

- соответствие (не соответствие) суммарной массы блюд за прием пищи регламентированному нормативу для данной возрастной группы;

- энергетическую ценность меню, содержание белков, жиров, углеводов по каждому блюду и приему пищи и в среднем за 1 день цикла;

- содержание витаминов и минеральных веществ в меню в среднем за 1 день цикла.

При оценке меню рекомендуется руководствоваться химическим составом ингредиентов блюд и обобщенными величинами потерь при тепловой кулинарной обработке <1>, составляющих по белкам - 6%, жирам - 12%, углеводам - 9%, натрию - 24%, калию - 17%, кальцию - 12%, магнию - 13%, фосфору - 13%, железу - 13%, йоду - 12%, селену - 12%, фтору - 12%, витамину А - 40%, витамину В1 - 28%, витамину В2 - 20%, С - 60% (приложения 1 и 2 к настоящему МР).

<1> Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - 2017, 544 с.

Для организаций с круглосуточным режимом работы рекомендуется проводить оценку полноты и кратности потребления пищевых продуктов при организации питания детей всех возрастных групп.

2.5. На этапе лабораторной оценки устанавливается соответствие (не соответствие) результатов, полученных в ходе лабораторного контроля, расчетным данным. Оценке подлежат показатели калорийности блюд, содержание в них белков, жиров и углеводов за прием пищи, витаминов и минеральных веществ, а также соответствие пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза (Евразийского экономического союза).

Приложение 1
к МР 2.4.0260-21

**ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ МОЖЕТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНА
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД (ЗНАЧЕНИЯ ПРИВЕДЕНЫ С УЧЕТОМ ПОТЕРЬ
ПРИ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ НА 100 ГРАММ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ) <2>**

<2> Химический состав российских пищевых продуктов. Под редакцией член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. - Москва, 2002. - 236 с.

Таблица 1.1

N	Группа пищевой продукции	N	Наименование пищевой продукции	Энергетическая ценность, ккал	Белки, г			Жиры, г			Углеводы, г
					всего	в т.ч. жив. происх.	в т.ч. раст. происх.	всего	в т.ч. жив. происх.	в т.ч. раст. происх.	
1	Мясо, птица	1	говядина	196,7	17,5	17,5	0	14,1	14,1	0	2,2
		2	баранина	187,8	14,7	14,7	0	14,3	14,3	0	2,2
		3	оленина	140,6	18,3	18,3	0	7,5	7,5	0	2,2
		4	телятина	89,9	18,5	18,5	0	1,8	1,8	0	2,2
		5	свинина мясная нежир.	283,7	14,2	13,8	0	24,4	24,4	0	2,2
		6	курица	214,2	17,1	17,1	0	16,2	16,2	0	0,4
		7	бройлер (цыпленок)	197,8	17,6	17,6	0	14,2	14,2	0	0,4
		8	куриная грудка (филе)	105,2	22,2	22,2	0	1,7	1,7	0	0,4
		9	индейка	247,6	18,3	18,3	0	19,4	19,4	0	0,4
2	Субпродукты	1	печень говяжья	115,9	16,8	16,8	0	3,3	3,3	0	4,8
		2	печень куриная	126,0	19,2	19,2	0	5,2	5,2	0	0,6
		3	язык говяжий	164,0	15,0	15,0	0	10,6	10,6	0	2,0
		4	сердце говяжье	95,2	15,0	15,0	0	3,1	3,1	0	1,8
3	Рыба (филе)	1	хек	79,8	15,6	15,6	0	1,9	1,9	0	0
		2	треска	64,9	15,0	15,0	0	0,5	0,5	0	0

		3	семга	139,4	18,8	18,8	0	7,1	7,1	0	0		
		4	сельдь атлантическая	221,0	16,6	16,6	0	17,2	17,2	0	0		
		5	палтус	94,8	17,8	17,8	0	2,6	2,6	0	0		
		6	навага	84,9	18,0	18,0	0	1,4	1,4	0	0		
		7	минтай	66,9	14,9	14,9	0	0,8	0,8	0	0		
		8	кета	115,8	17,9	17,9	0	4,9	4,9	0	0		
		9	камбала	82,8	14,8	14,8	0	2,6	2,6	0	0		
		10	горбуша	128,6	19,3	19,3	0	5,7	5,7	0	0		
		11	горбуша консерв.	124,5	19,6	19,6	0	5,1	5,1	0	0		
		12	сайра консерв.	253,3	17,2	17,2	0	20,5	20,5	0	0		
		4	Крупы, бобовые	1	горох	273,1	19,3	0	19,3	1,8	0	1,8	45,0
				2	нут	277,8	18,9	0	18,9	3,8	0	3,8	42,0
3	фасоль			265,9	19,7	0	19,7	1,8	0	1,8	42,8		
4	чечевица			270,7	22,6	0	22,6	1,3	0	1,3	42,1		
5	крупя гречневая			281,4	11,8	0	11,8	2,9	0	2,9	52,0		
6	крупя кукурузная			299,2	7,8	0	7,8	1,1	0	1,1	64,6		
7	крупя манная			303,6	9,7	0	9,7	0,9	0	0,9	64,2		
8	крупя овсяная			311,1	11,6	0	11,6	5,4	0	5,4	54,1		
9	крупя перловая			287,2	8,7	0	8,7	1,0	0	1,0	60,9		

		10	крупа полбы	290,5	13,7	0	13,7	2,1	0	2,1	54,1
		11	крупа пшеничная "Артек"	300,2	10,3	0	10,3	1,1	0	1,1	62,3
		12	крупа пшеничная "Полтавская"	300,7	10,8	0	10,8	1,1	0	1,1	61,8
		13	крупа рисовая	303,6	6,6	0	6,6	0,9	0	0,9	67,3
		14	крупа ячневая	286,0	9,4	0	9,4	1,1	0	1,1	59,5
		15	хлопья "Геркулес"	320,3	11,6	0	11,6	5,5	0	5,5	56,2
		16	крупа пшенная	311,4	10,8	0	10,8	2,9	0	2,9	60,5
		17	толокно	330,8	11,8	0	11,8	5,3	0	5,3	59,1
		18	булгур	287,3	11,6	0	11,6	1,1	0	1,1	57,7
5	Макаронные изделия	1	макаронные изделия (не яичные)	308,3	10,3	0	10,3	1,1	0	1,1	64,2
		2	макаронные изделия (яичные)	312,5	10,6	0	10,6	1,8	0	1,8	63,3
6	Молоко и молочная продукция	1	молоко 3.2% м.д.ж	53,4	2,7	2,7	0	2,8	2,8	0	4,3
		2	молоко 2.5% м.д.ж	48,2	2,7	2,7	0	2,2	2,2	0	4,4
		3	сливки 10.0% м.д.ж	105,7	2,5	2,5	0	8,8	8,8	0	4,1
		4	сливки 20.0% м.д.ж	182,4	2,4	2,4	0	17,6	17,6	0	3,6
		5	сливки 35.0% м.д.ж	297,1	2,1	2,1	0	30,8	30,8	0	2,9
		6	молоко сгущ. с сахаром 5,0% м.д.ж.	267,2	6,7	6,7	0	4,4	4,4	0	50,2

		7	молоко сгущ. с сахаром 8,5% м.д.ж.	296,4	6,8	6,8	0	7,5	7,5	0	50,5
		8	молоко концентрированное 7,8% м.д.ж.	123,3	6,0	6,0	0	6,9	6,9	0	9,4
7	Творог	1	творог 5.0% м.д.ж	129,5	19,7	19,7	0	4,4	4,4	0	2,7
		2	творог 9.0% м.д.ж	157,9	16,9	16,9	0	7,9	7,9	0	4,7
8	Сыр	1	сыр российский	320,9	21,8	21,8	0	26,0	26,0	0	0
		2	сыр голландский	309,6	24,7	24,7	0	23,4	23,4	0	0
		3	сыр пошехонский	304,5	24,4	24,4	0	23,0	23,0	0	0
		4	сыр советский	338,1	22,9	22,9	0	27,4	27,4	0	0
9	Сметана	1	сметана 15.0% м.д.ж	141,7	2,4	2,4	0	13,2	13,2	0	3,3
		2	сметана 20.0% м.д.ж	180,2	2,4	2,4	0	17,6	17,6	0	3,1
10	Масло сливочное	1	масло сливочное 72.5% м.д.ж	581,9	0,8	0,8	0	63,8	63,8	0	1,2
		2	масло сливочное 82.5% м.д.ж	658,6	0,6	0,6	0	72,6	72,6	0	0,7
11	Масло раст.	1	масло подсолнечное	791,2	0	0	0	87,9	0	87,9	0,0
12	Яйцо	1	яйцо куриные	141,4	11,9	11,9	0	10,1	10,1	0	0,6
13	Картофель	1	картофель	70,0	1,9	0	1,9	0,4	0	0,4	14,8
14	Овощи	1	капуста белокочанная	24,7	1,7	0	1,7	0,1	0	0,1	4,3

		2	томат	19,6	1,0	0	1,0	0,2	0	0,2	3,5
		3	морковь	30,8	1,2	0	1,2	0,1	0	0,1	6,3
		4	лук репчатый	36,7	1,3	0	1,3	0,2	0	0,2	7,5
		5	перец сладкий	23,5	1,2	0	1,2	0,1	0	0,1	4,5
		6	свекла	38,5	1,4	0	1,4	0,1	0	0,1	8,0
		7	баклажан	21,7	1,1	0	1,1	0,1	0	0,1	4,1
		8	кабачок	21,4	0,6	0	0,6	0,3	0	0,3	4,2
		9	тыква	20,6	0,9	0	0,9	0,1	0	0,1	4,0
		10	брокколи	28,3	2,6	0	2,6	0,4	0	0,4	3,6
		11	шпинат	20,6	2,7	0	2,7	0,3	0	0,3	1,8
		12	капуста цветная	27,1	2,4	0	2,4	0,3	0	0,3	3,8
		13	сельдерей (корень)	30,9	1,2	0	1,2	0,3	0	0,3	5,9
		14	огурец консервированный	10,0	0,8	0	0,8	0,1	0	0,1	1,5
		15	томат консервированный	17,7	1,0	0	1,0	0,1	È	0,1	3,2
15	Овощи	16	укроп	36,3	2,4	0	2,4	0,4	0	0,4	5,7
		17	лук зеленый	17,3	1,2	0	1,2	0,1	0	0,1	2,9
		18	петрушка (корень)	47,2	1,4	0	1,4	0,5	0	0,5	9,2
		19	петрушка (зелень)	44,7	3,5	0	3,5	0,4	0	0,4	6,9
		20	томатное пюре	56,5	3,4	0	3,4	0,0	0	0,0	10,7

16	Фрукты	1	яблоко	40,3	0,4	0	0,4	0,4	0	0,4	8,9
		2	апельсин	34,5	0,8	0	0,8	0,2	0	0,2	7,4
		3	мандарин	31,9	0,8	0	0,8	0,2	0	0,2	6,8
		4	груша	41,4	0,4	0	0,4	0,3	0	0,3	9,4
		5	лимон	15,1	0,8	0	0,8	0,1	0	0,1	2,7
		6	абрикос	36,9	0,8	0	0,8	0,1	0	0,1	8,2
17	Ягоды	1	смородина черная	33,5	0,9	0	0,9	0,4	0	0,4	6,6
		2	черешня	45,9	1,0	0	1,0	0,4	0	0,4	9,6
		3	клубника	19,4	0,5	0	0,5	0,0	0	0,0	4,4
		4	клюква	16,9	0,5	0	0,5	0,2	0	0,2	3,4
		5	брусника	36,4	0,7	0	0,7	0,4	0	0,4	7,5
		6	малина	37,2	0,8	0	0,8	0,4	0	0,4	7,6
		7	облепиха	68,0	1,1	0	1,1	4,8	0	4,8	5,2
		8	черника	36,6	1,0	0	1,0	0,5	0	0,5	6,9
18	Сухофрукты	1	смесь сухофруктов	222,3	1,9	0	1,9	0,0	0	0,0	53,7
		2	сушеная вишня	265,7	0,0	0	0,0	0,0	0	0,0	66,4
		3	сушеная груша	241,3	2,2	0	2,2	0,5	0	0,5	57,0
		4	сушеные яблоки	223,8	2,1	0	2,1	0,1	0	0,1	53,7
		5	сушеный урюк	214,9	4,7	0	4,7	0,4	0	0,4	48,2

		6	изюм	252,1	2,2	0	2 2	0,4	0	0,4	59,9
		7	курага	207,6	4,9	0	4,9	0,3	0	0,3	46,4
		8	чернослив	223,5	2,2	0	2,2	0,6	0	0,6	52,3
19	Мука	1	мука пшеничная	305,3	10,2	0	10,2	11	0	1,1	63,6
		2	мука ржаная обдирная	271,9	8,4	0	8,4	1,5	0	1,5	56,2
		3	мука ржаная обойная	268,2	10,1	0	10,1	1,7	0	1,7	53,2
20	Соль йодированная	1	соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	0	0	0
21	Прочие продукты	1	дрожжи прессованные	100,1	11,9	0	11,9	2,4	0	2,4	7,7
		2	крахмал картофельный	285,0	0,1	0	0,1	0,0	0	0,0	71,2
		3	крахмал кукурузный	312,5	0,9	0	0,9	0,5	0	0,5	76,0
		4	чай черный байховый	140,7	18,8	0	18,8	4,5	0	4,5	6,3
		5	какао-порошок	247,3	22,8	0	22,8	13,2	0	13,2	9,3
		6	кофейный напиток	247,3	22,8	0	22,8	13,2	0	13,2	9,3
		7	лавровый лист	0	0,0	0	0,0	0,0	0	0,0	0,0
		8	зелень сушеная	272,4	7,1	0	7,1	7,4	0	7,4	44,3
		9	перец черный горошком	36,3	2,4	0	2,4	0,4	0	0,4	5,7

Таблица 1.2

N	Группа пищевой продукции	N	Наименование пищевой продукции	Минеральные вещества									Водорастворимые витамины			Жирорастворимые витамины	
				Na, мг	K, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг	I, мкг	Se, мкг	F, мкг	C, мг	B1, мг	B2, мг	D, мкг	A, мкг
1	Мясо, птица	1	говядина	49,4	270,58	7,92	19,14	163,56	2,35	6,34	0	55,44	0	0,043	0,12	0	0
		2	баранина	60,8	224,1	7,92	17,4	146,16	1,74	2,38	0	105,6	0	0,058	0,112	0	0
		3	оленина	58,52	253,15	8,8	18,27	168,78	2,35	0	0	22,6	0	0,216	0,544	0	6
		4	телятина	82,08	286,35	10,56	20,88	179,22	2,61	2,38	0	77,44	0	0,101	0,184	0	0
		5	свинина мясная нежир	46,2	29,9	1,6	2,67	176,8	1,9	2,38	0	23,4	0	0,45	0,13	0	0
		6	курица	53,2	161,02	14,08	15,66	143,55	1,39	3,52	11,2	114,4	0,72	0,05	0,12	0	43,
		7	бройлер (цыпленок)	53,2	195,88	12,32	16,53	139,2	1,13	3,52	11,2	114,4	0,8	0,065	0,12	0	24
		8	куриная грудка (филе)	45,6	242,36	7,04	74,82	148,77	1,22	5,28	20,06	114,4	0,72	0,05	0,056	0	5,4
		9	индейка	68,4	174,3	10,56	16,53	174	1,22	0	0	0	0	0,036	0,176	0	6
2	Субпродукты	1	печень говяжья	79,04	229,91	7,92	15,66	273,18	6,00	5,54	34,94	202,4	13,2	0,216	1,752	0	5020
		2	печень куриная	68,4	239,87	13,2	20,88	233,16	15,23	0	48,05	0	0	0,36	1,68	0	720
		3	язык говяжий	76	211,65	7,04	16,53	194,88	3,57	0	8,27	0	0	0,086	0,24	0	0
		4	сердце говяжье	76	215,8	6,16	20,01	182,7	4,18	6,42	19,18	44	1,6	0,259	0,6	0	12
3	Рыба (филе)	1	хек	57	278,05	26,4	30,45	208,8	0,61	141	0	616	0,2	0,086	0,08	1,5	6

		2	треска	41,8	282,2	22	26,1	182,7	0,44	119	20,15	616	0,4	0,065	0,056	0,9	6
		3	семга	34,2	348,6	13,2	21,75	182,7	0,70	44	32,12	378,4	0,4	0,166	0,2	10	24
		4	сельдь атлантическая	76	257,3	52,8	26,1	243,6	0,87	0	32,12	0	0,28	0,058	0,24	4,2	18
		5	палтус	41,8	373,5	26,4	52,2	191,4	0,61	0	40,13	0	0	0,036	0,088	0	60
		6	навага	53,2	278,05	35,2	34,8	208,8	0,61	132	0	616	0,4	0,166	0,072	0	9
		7	минтай	30,4	348,6	35,2	47,85	208,8	0,70	132	13,99	616	0,2	0,079	0,088	0,2	6
		8	кета	45,6	278,05	17,6	26,1	174	0,52	44	32,12	378,4	0,48	0,238	0,16	16,3	24
		9	камбала	53,2	265,6	39,6	30,45	156,6	0,61	44	23,41	378,4	0,4	0,101	0,12	2,8	9
		10	горбуша	53,2	278,05	17,6	26,1	174	0,52	44	39,25	378,4	0,36	0,144	0,128	0,01	18
		11	горбуша консерв.	527,4	215,8	162,8	48,72	200,1	0,78	44	35,2	378,4	0	0,022	0,112	10,9	12
		12	сайра консерв.	411,9	236,55	13,2	17,4	191,4	0,55	44	0	378,4	0	0,022	0	2,8	0
		4	Крупы, бобовые	1	горох	25,08	724,59	101,2	93,09	286,23	5,92	4,49	11,53	26,4	0	0,583	0,12
2	нут			54,72	803,44	169,84	109,62	386,28	2,26	2,99	25,08	0	1,6	0,058	0,17	0	9
3	фасоль			30,4	913	132	89,61	417,6	5,13	10,6	21,91	38,72	0	0,36	0,144	0	0
4	чечевица			41,8	557,76	73,04	69,6	339,3	10,27	3,08	17,25	22	0	0,36	0,168	0	3
5	крупя гречневая			2,28	315,4	17,6	174	259,26	5,83	2,9	5,02	20,24	0	0,31	0,16	0	1,7
6	крупя кукурузная			5,32	122,01	17,6	26,1	94,83	2,35	0	14,96	0	0	0,094	0,056	0	19
7	крупя манная			2,28	107,9	17,6	15,66	73,95	0,87	0	0	17,6	0	0,101	0,032	0	0
8	крупя овсяная			26,6	300,46	56,32	100,92	303,63	3,39	3,96	25,43	73,92	0	0,353	0,088	0	0

		9	крупа перловая	7,6	142,76	33,44	34,8	281,01	1,57	0	33,18	0	0	0,086	0,048	0	0
		10	крупа полбы	6,08	322,04	23,76	118,32	348,87	3,86	0	10,30	0	0	0,262	0,09	0	0
		11	крупа пшеничная "Артек"	12,92	190,9	35,2	52,2	240,12	4,09	0,01	62,22	0	0	0,216	0,08	0	0
		12	крупа пшеничная "Полтавская"	12,92	190,9	35,2	52,2	227,07	3,83	0	62,22	0	0	0,216	0,08	0	0
5	Крупы, бобовые	13	крупа рисовая	9,12	83	7,04	43,5	130,5	0,87	1,23	13,29	44	0	0,058	0,032	0	0
		14	крупа ячневая	11,4	170,15	70,4	43,5	298,41	1,57	0	33,18	79,2	0	0,194	0,064	0	0
		15	хлопья "Геркулес"	15,2	273,9	45,76	112,23	285,36	3,13	5,28	25,43	39,6	0	0,324	0,08	0	0
		16	крупа пшенная	7,6	175,13	23,76	72,21	202,71	2,35	3,96	2,38	24,64	0	0,302	0,032	0	1,8
		17	толокно	17,48	291,33	51,04	96,57	282,75	2,61	0	0	0	0	0,158	0,048	0	0
		18	булгур	12,92	340,3	30,8	142,68	261	2,14	0	2,02	0	0	0,144	0,08	0	0
6	Макаронные изделия	1	макар. изд. (не яичные)	2,28	102,09	16,72	13,92	75,69	1,39	1,32	0	20,24	0	0,122	0,032	0	0
		2	макар. изд. (яичные)	12,92	109,56	21,12	14,79	92,22	1,83	3,78	0	28,16	0	0,122	0,064	0	10,
7	Молоко и молочная продукция	1	молоко 3.2% м.д.ж	38	121,18	105,6	12,18	78,3	0,09	7,92	1,76	17,6	0,52	0,029	0,12	0	13,
		2	молоко 2.5% м.д.ж	38	121,18	105,6	12,18	78,3	0,09	7,92	1,76	17,6	0,52	0,029	0,12	0	13,
		3	сливки 10.0% м.д.ж	30,4	102,92	79,2	8,7	72,21	0,09	7,92	0,35	14,96	0,2	0,022	0,08	0	39
		4	сливки 20.0% м.д.ж	26,6	90,47	75,68	6,96	52,2	0,17	7,92	0,35	14,96	0,12	0,022	0,088	0,1	96
		5	сливки 35.0% м.д.ж	23,56	74,7	75,68	6,09	50,46	0,17	7,92	0,35	14,96	0,08	0,014	0,088	0	16:
		6	молоко сгущ. с сах.	98,8	315,4	278,96	29,58	199,23	0,17	6,16	2,64	30,8	0,4	0,043	0,16	0	16,

			5,0% м.д.ж.														
		7	молоко сгущ. с сах. 8,5% м.д.ж.	98,8	302,95	270,16	29,58	190,53	0,17	6,16	2,64	30,8	0,4	0,043	0,304	0	28,
		8	молоко концентр. 7,8% м.д.ж.	94,24	263,94	248,16	26,1	194,88	0,17	6,16	2,64	30,8	0,48	0,043	0,16	0	27
8	Творог	1	творог 5.0% м.д.ж	31,16	92,96	144,32	20,01	101,4	0,35	7,92	26,4	28,16	0,2	0,029	0,208	0	19,
		2	творог 9.0% м.д.ж	31,16	92,96	144,32	20,01	191,4	0,35	7,92	26,4	28,16	0,2	0,029	0,216	0,1	30
9	Сыр	1	сыр российский	615,6	73,04	774,4	30,45	435	0,87	0	12,76	0	0,28	0,029	0,24	0,96	15,
		2	сыр голландский	836	83	880	47,85	522	0,61	0	12,76	0	0,28	0,022	0,304	0,86	12,
		3	сыр пошехонский	653,6	78,85	880	39,15	556,8	0,87	0	12,76	0	0,32	0,022	0,24	0,84	13,
		4	сыр советский	539,6	99,6	836	43,5	591,6	0,78	0	12,76	0	0,28	0,036	0,368	1	16,
10	Сметана	1	сметана 15.0% м.д.ж	30,4	96,28	77,44	7,83	52,2	0,17	7,92	0,35	14,96	0,16	0,022	0,08	0	64,
		2	сметана 20.0% м.д.ж	26,6	90,47	75,68	6,96	52,2	0,17	7,92	0,35	14,96	0,12	0,022	0,088	0	96
11	Масло сливочное	1	масло сливочн. 72.5% м.д.ж	15,0	24,9	21,12	0	26,1	0,17	0	0,88	2,464	0	0,007	0,096	1,3	27,
		2	масло сливочн. 82.5% м.д.ж	5,32	12,45	10,56	0	16,53	0,17	0	0,88	2,464	0	0	0,08	1	391
12	Масло раст.	1	масло подсолнечное	0	0	0	0	1,74	0,00	0	0	0	0	0	0	0	0
13	Яйцо	1	яйцо куриное	101,8	116,2	48,4	10,44	167,04	2,18	17,6	27,02	48,4	0	0,05	0,352	2,2	15,
14	Картофель	1	картофель	3,8	471,44	8,8	20,01	50,46	0,78	4,4	0,24	26,4	8	0,086	0,056	0	1,8
15	Овощи	1	капуста белокочанная	9,88	249	42,24	13,92	26,97	0,52	2,64	0,26	8,8	18	0,022	0,032	0	1,8

2	томат	2,28	240,7	12,32	17,4	22,62	0,78	1,76	0,35	17,6	10	0,043	0,032	0	79,
3	морковь	15,96	166	23,76	33,06	47,85	0,61	4,4	0,09	48,4	2	0,043	0,056	0	120
4	лук репчатый	3,04	145,25	27,28	12,18	50,46	0,70	2,64	0,44	27,28	4	0,036	0,016	0	0
5	перец сладкий	1,52	135,29	7,04	6,09	13,92	0,44	2,64	0,09	6,16	80	0,058	0,072	0	150
6	свекла	34,96	239,04	32,56	19,14	37,41	1,22	6,16	0,62	17,6	4	0,014	0,032	0	1,2
7	баклажан	4,56	197,54	13,2	7,83	29,58	0,35	1,76	0,26	12,32	2	0,029	0,04	0	1,8
8	кабачок	1,52	197,54	13,2	7,83	10,44	0,35	0,02	0,18	3,872	6	0,022	0,024	0	3
9	тыква	3,04	169,32	22	12,18	21,75	0,35	0,88	0,26	75,68	3,2	0,036	0,048	0	150
10	брокколи	25,08	262,28	41,36	18,27	57,42	0,64	13,2	2,2	0	35,7	0,051	0,094	0	18,
11	шпинат	18,24	642,42	93,28	71,34	72,21	3,05	14	0,88	39,25	22	0,072	0,2	0	450
12	капуста цветная	7,6	174,3	22,88	14,79	44,37	1,22	2,64	0,53	0,88	28	0,072	0,08	0	1,8
13	сельдерей (корень)	58,52	326,19	55,44	28,71	23,49	0,44	0	0,62	0	3,2	0,022	0,048	0	1,8
14	огурец консерв.	844,4	117,03	20,24	12,18	20,88	0,52	0	0	0	2	0,014	0,016	0	3
15	томат консерв.	364,8	215,8	8,8	13,05	30,45	0,70	0	0,53	0	6	0,007	0,016	0	0
16	укроп	32,68	278,05	196,24	60,9	80,91	1,39	2,02	2,38	15,66	40	0,022	0,08	0	450
17	лук зеленый	7,6	214,97	88	15,66	22,62	0,87	1,32	0,44	61,6	12	0,014	0,08	0	199
18	петрушка (корень)	6,08	283,86	50,16	19,14	63,51	0,61	0,09	0,09	96,8	14	0,058	0,08	0	1,2
19	петрушка (зелень)	25,84	664	215,6	73,95	82,65	1,65	3,78	0,09	202,4	60	0,036	0,04	0	570
20	томатное пюре	7,6	556,1	17,6	40,02	60,9	1,74	0	0,62	0	10,4	0,036	0,024	0	120

16	Фрукты	1	яблоко	19,76	230,74	14,08	7,83	9,57	1,91	1,76	0,26	7,04	4	0,022	0,016	0	3
		2	апельсин	9,88	163,51	29,92	11,31	20,01	0,26	1,76	0,44	14,96	24	0,029	0,024	0	4,8
		3	мандарин	9,12	128,65	30,8	9,57	14,79	0,09	0,26	0,09	132,3	15,2	0,043	0,024	0	6
		4	груша	10,64	128,65	16,72	10,44	13,92	2,00	0,88	0,09	8,8	2	0,014	0,024	0	1,2
		5	лимон	8,36	135,29	35,2	10,44	19,14	0,52	0,09	0,35	8,8	16	0,029	0,016	0	1,2
		6	абрикос	2,28	253,15	24,64	6,96	22,62	0,61	0,88	0,09	9,68	4	0,022	0,048	0	160
17	Ягоды	1	смородина черная	24,32	290,5	31,68	26,97	28,71	1,13	0,88	0,97	14,96	80	0,022	0,032	0	10,
		2	черешня	9,88	193,39	29,04	20,88	24,36	1,57	1,76	1,58	1,76	6	0,007	0,008	0	15
		3	клубника	9,12	98,77	12,32	6,96	9,57	0,52	0,88	0,35	15,84	6	0,014	0,016	0	0
		4	клюква	0,76	98,77	12,32	13,05	9,57	0,52	0,05	0,09	8,8	6	0,014	0,016	0	0
		5	брусника	5,32	74,7	22	6,09	13,92	0,35	0	0	0	6	0,007	0,016	0	4,8
		6	малина	7,6	185,92	35,2	19,14	32,19	1,04	0,26	0,18	2,64	10	0,014	0,04	0	19,
		7	облепиха	3,04	160,19	19,36	26,1	7,83	1,22	0,97	0,85	10,47	80	0,022	0,04	0	150
		8	черника	4,56	42,33	14,08	5,22	11,31	0,61	9,59	0,09	65,03	4	0,007	0,016	0	0
18	Сухофрукты	1	смесь сухофруктов	0	0	197,74	8,439	17,226	0,26	0	0	0	0,08	0,002	0,008	0	60
		2	сушеная вишня	82,84	1062,4	162,8	113,1	130,5	6,09	0	0	0	8	0,065	0,096	0	0
		3	сушеная груша	6,08	723,76	94,16	57,42	80,04	1,566	0	0,18	0	3,2	0,022	0,08	0	0
		4	сушеные яблоки	9,12	481,4	97,68	26,1	66,99	5,22	0	1,14	0	0,8	0,014	0,032	0	1,8
		5	сушеный урюк	12,92	1478,2	146,08	94,83	132,24	2,784	0	0	0	1,6	0,072	0,16	0	349

		6	изюм	88,92	688,9	70,4	36,54	112,23	2,61	0,7	0,53	205,8	0	0,108	0,064	0	3,6
		7	курага	12,92	1425,1	140,8	91,35	127,02	2,78	0	0	0	1,6	0,072	0,16	0	349
		8	чернослив	7,6	717,12	70,4	88,74	72,21	2,61	0,48	0,26	3,52	1,2	0,014	0,08	0	6
19	Мука	1	мука пшеничная	2,28	101,26	15,84	13,92	74,82	1,04	1,32	5,28	19,36	0	0,122	0,032	0	0
		2	мука ржаная обдирная	1,52	290,5	29,92	52,2	164,43	3,05	3,43	12,67	33,44	0	0,252	0,104	0	0
		3	мука ржаная обойная	2,28	328,68	37,84	65,25	222,72	3,57	0	15,84	44	0	0,302	0,12	0	1,2
20	Соль йодированная	1	соль поваренная йодированная	2941 9,6	7,47	323,84	19,14	65,25	2,52	352 0	0	0	0	0	0	0	0
21	Прочие продукты	1	дрожжи прессованные	15,96	489,7	23,76	44,37	348	2,78	3,52	0	0	0	0,432	0,544	0	0
		2	крахмал картофельный	4,56	12,45	35,2	0	66,99	0,00	0	0	0	0	0	0	0	0
		3	крахмал кукурузный	22,8	12,45	14,96	0,87	17,4	0,00	0	0	0	0	0	0	0	0
		4	чай черный байховый	62,32	2058,4	435,6	382,8	717,75	71,34	0	0	0	4	0,05	0,8	0	30
		5	какао-порошок	9,88	1252,5	112,64	369,75	569,85	19,14	0	0	215,6	0	0,072	0,16	0	1,8
		6	кофейный напиток	9,88	1252,5	112,64	369,75	569,85	19,14	0	0	0	0	0,072	0,16	0	1,8
		7	лавровый лист	17,48	439,07	733,92	104,4	98,31	37,41	0	2,46	0	18,6	0,006	0,337	0	185
		8	зелень сушеная	32,68	278,05	196,24	60,9	80,91	1,392	2,02	2,38	15,66	40	0,022	0,08	0	45
		9	перец черный горошком	15,2	1103,1	389,84	148,77	137,46	8,439	0	4,31	30,1	0	0,078	0,144	0	16,

**ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ МОЖЕТ БЫТЬ
ИСПОЛЬЗОВАНА В МЕНЮ БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ
(ЗНАЧЕНИЯ ПРИВЕДЕНЫ НА 100 ГРАММ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ) <3>**

<3> Химический состав российских пищевых продуктов. Под редакцией член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. - Москва, 2002. - 236 с.

Таблица 2.1

N	Группа пищевой продукции	N	Наименование пищевой продукции	Энергетическая ценность, ккал	Белки, г			Жиры, г			Углеводы, г
					всего	в т.ч. жив. Происх.	В т.ч. раст. Происх.	Всего	в т.ч. жив. Происх.	В т.ч. раст. Происх.	
1	Молоко и молочная продукция	1	молоко 3.2% м.д.ж	59,2	2,9	2,9	0	3,2	3,2	0	4,7
		2	молоко 2.5% м.д.ж	53,3	2,9	2,9	0	2,5	2,5	0	4,8
		3	кефир 2.5% м.д.ж	50,1	2,9	2,9	0	2,5	2,5	0	4
		4	кефир 3.2% м.д.ж	56,8	2,9	2,9	0	3,2	3,2	0	4,1
		5	варенец 2.5% м.д.ж	50,5	2,9	2,9	0	2,5	2,5	0	4,1

		6	ряженка 2.5% м.д.ж	50,9	2,9	2,9	0	2,5	2,5	0	4,2
		7	ацидофилин 3.2% м.д.ж	55,6	2,9	2,9	0	3,2	3,2	0	3,8
		8	бифидок 2.5% м.д.ж	58,1	3,4	3,4	0	2,5	2,5	0	5,5
		9	снежок 2.5% м.д.ж	76,5	2,7	2,7	0	2,5	2,5	0	10,8
		10	простокваша 3.2% м.д.ж	56,8	2,9	2,9	0	3,2	3,2	0	4,1
		11	простокваша 4% м.д.ж Мечниковская	63,6	2,8	2,8	0	4	4	0	4,1
		12	йогурт 1.5% м.д.ж	53,5	4,1	4,1	0	1,5	1,5	0	5,9
		13	йогурт 2.0% м.д.ж	62	4,5	4,5	0	2	2	0	6,5
		14	йогурт 2.5% м.д.ж	58,1	3,4	3,4	0	2,5	2,5	0	5,5
		15	йогурт 3.2% м.д.ж	62,8	5	5	0	3,2	3,2	0	3,5
		16	"Тонус" 2,5% м.д.ж.	50,5	2,9	2,9	0	2,5	2,5	0	4,1
2	Сыр	1	сыр российский	358,3	23,2	23,2	0	29,5	29,5	0	0
		2	сыр голландский	344,6	26,3	26,3	0	26,6	26,6	0	0
		3	сыр пошехонский	338,9	26	26	0	26,1	26,1	0	0
		4	сыр советский	377,5	24,4	24,4	0	31,1	31,1	0	0
3	Масло сливочное	1	масло сливочное 72.5% м.д.ж	660,9	0,8	0,8	0	72,5	72,5	0	1,3
		2	масло сливочное 82.5% м.д.ж	748,1	0,6	0,6	0	82,5	82,5	0	0,8

4	Рыба	1	сельдь слабосоленая	144,5	17	17	0	8,5	8,5	0	0
5	Овощи	1	капуста белокочанная	26,9	1,8	0	1,8	0,1	0	0,1	4,7
		2	томат	21,4	1,1	0	1,1	0,2	0	0,2	3,8
		3	огурец	14,1	0,8	0	0,8	0,1	0	0,1	2,5
		4	морковь	33,7	1,3	0	1,3	0,1	0	0,1	6,9
		5	лук репчатый	40,2	1,4	0	1,4	0,2	0	0,2	8,2
		6	перец сладкий	25,7	1,3	0	1,3	0,1	0	0,1	4,9
		7	укроп	39,7	2,5	0	2,5	0,5	0	0,5	6,3
		8	лук зеленый	18,9	1,3	0	1,3	0,1	0	0,1	3,2
		9	петрушка (зелень)	48,8	3,7	0	3,7	0,4	0	0,4	7,6
6	Масло растительное	1	масло подсолнечное	899,1	0	0	0	99,9	0	99,9	0
		2	масло оливковое	898,2	0	0	0	99,8	0	99,8	0
		3	масло горчичное	898,2	0	0	0	99,8	0	99,8	0
		4	масло льняное	898,2	0	0	0	99,8	0	99,8	0
7	Фрукты	1	яблоко	44,4	0,4	0	0,4	0,4	0	0,4	9,8
		2	апельсин	37,8	0,9	0	0,9	0,2	0	0,2	8,1
		3	мандарин	35	0,8	0	0,8	0,2	0	0,2	7,5
		4	банан	94,5	1,5	0	1,5	0,5	0	0,5	21
		5	груша	45,5	0,4	0	0,4	0,3	0	0,3	10,3

		6	лимон	16,5	0,9	0	0,9	0,1	0	0,1	3
		7	абрикос	40,5	0,9	0	0,9	0,1	0	0,1	9
8	Ягоды	1	смородина черная	36,8	1	0	1	0,4	0	0,4	7,3
		2	черешня	50,4	1,1	0	1,1	0,4	0	0,4	10,6
		3	клубника	21,2	0,5	0	0,5	0	0	0	4,8
		4	клюква	18,6	0,5	0	0,5	0,2	0	0,2	3,7
		5	брусника	40,1	0,7	0	0,7	0,5	0	0,5	8,2
		6	малина	40,9	0,8	0	0,8	0,5	0	0,5	8,3
		7	облепиха	76,2	1,2	0	1,2	5,4	0	5,4	5,7
		8	черника	40,2	1,1	0	1,1	0,6	0	0,6	7,6
9	Орехи	1	кешью	600,5	18,5	0	18,5	48,5	0	48,5	22,5
		2	миндаль	609,7	18,6	0	18,6	53,7	0	53,7	13
		3	фундук	651,1	15	0	15	61,5	0	61,5	9,4
		4	грецкий орех	656,4	16,2	0	16,2	60,8	0	60,8	11,1
		5	ореховая смесь	620,5	17,4	0	17,4	54,6	0	54,6	15,0
10	Хлеб	1	хлеб пшеничный	234,4	7,6	0	7,6	0,8	0	0,8	49,2
		2	хлеб ржаной	170,8	6,6	0	6,6	1,2	0	1,2	33,4
		3	хлеб ржано-пшеничный	195,6	6,6	0	6,6	1,2	0	1,2	39,6
		4	хлеб бородинский	198,1	6,8	0	6,8	1,3	0	1,3	39,8

		5	хлеб украинский	195,6	6,6	0	6,6	1,2	0	1,2	39,6
11	Прочие продукты	1	сахар	399,2	0	0	0	0	0	0	99,8
		2	джем фруктовый	289,6	0,5	0	0,5	0	0	0	71,9
		3	молоко сгущ. С сахаром 5,0% м.д.ж.	294,2	7,1	7,1	0	5	5	0	55,2
		4	молоко сгущ. С сахаром 8,5% м.д.ж.	327,3	7,2	7,2	0	8,5	8,5	0	55,5
		5	мед	324,4	0,8	0	0,8	0	0	0	80,3
		6	соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	0	0	0

Таблица 2.2

N	Группа пищевой продукции	N	Наименование пищевой продукции	Минеральные вещества									Водорастворимые витамины			Жирорастворимые витамины	
				Na, мг	K, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг	I, мкг	Se, мкг	F, мкг	C, мг	B1, мг	B2, мг	D, мкг	A, мкг
1	Молоко и молочная продукция	1	молоко 3.2% м.д.ж	50	146	120	14	90	0,1	9	2	20	1,3	0,04	0,15	0	22
		2	молоко 2.5% м.д.ж	50	146	120	14	90	0,1	9	2	20	1,3	0,04	0,15	0	22
		5	кефир 2.5% м.д.ж	50	146	120	14	90	0,1	9	2	20	0,7	0,04	0,17	0	22
		4	кефир 3.2% м.д.ж	50	146	120	14	95	0,1	9	2	20	0,7	0,03	0,17	0	22
		5	варенец 2.5% м.д.ж	51	144	118	16	96	0,1	9	2	20	0,8	0,03	0,13	0,03	22
		6	ряженка 2.5% м.д.ж	50	146	124	14	92	0,1	9	1	20	0,3	0,02	0,13	0	22
		7	ацидофилин 3.2% м.д.ж (натуральный)	0	145	120	15	98	0,1	0	0	0	0,8	0,04	0,16	0	22
		8	бифидок 2.5% м.д.ж	35	129	108	16	94	0,1	0	0	0	0,7	0,24	0,2	0	22
		9	снежок 2.5% м.д.ж	50	136	121	15	94	0,1	9	2	20	0,9	0,03	0,13	0,03	22
		10	простокваша 3.2% м.д.ж	51	144	118	16	96	0,1	9	2	20	0,8	0,03	0,13	0	22
		11	простокваша 4% м.д.ж	50	146	124	14	92	0,1	0	0	0	0,8	0,04	0,13	0	33
		12	йогурт 1.5% м.д.ж	50	152	124	15	95	0,1	9	2	20	0,6	0,03	0,15	0	10
		13	йогурт 2.0% м.д.ж	50	152	124	15	95	0,1	9	2	20	0,6	0,03	0,15	0	10

		14	йогурт 2.5% м.д.ж	35	129	108	16	94	0,1	0	0	0	0,7	0,24	0,2	0	22
		15	йогурт 3.2% м.д.ж	52	147	122	15	96	0,1	9	2	20	0,6	0,04	0,2	0	22
		16	"Тонус" 2,5% м.д.ж.	51	144	118	16	96	0,1	9	2	20	0,8	0,03	0,14	0	22
2	Сыр	1	сыр российский	810	88	880	35	500	1	0	14,5	0	0,7	0,04	0,3	0,96	261
		2	сыр голландский	1100	100	1000	55	600	0,7	0	14,5	0	0,7	0,03	0,38	0,86	211
		3	сыр пошехонский	860	95	1000	45	640	1	0	14,5	0	0,8	0,03	0,3	0,84	231
		4	сыр советский	710	120	950	50	680	0,9	0	14,5	0	0,7	0,05	0,46	1	271
3	Масло сливочное	1	масло сливочн. 72.5% м.д.ж	15	30	24	0	30	0,2	0	1	2,8	0	0,01	0,12	1,3	451
		2	масло сливочн. 82.5% м.д.ж	7	15	12	0	19	0,2	0	1	2,8	0	0	0,1	1	651
4	Рыба	1	сельдь слабосоленая	4800	215	80	40	270	1,1	40	36,5	380	0	0,02	0,13	3	201
5	Овощи	1	капуста белокочанная	13	300	48	16	31	0,6	3	0,3	10	45	0,03	0,04	0	3
		2	томат	3	290	14	20	26	0,9	2	0,4	20	25	0,06	0,04	0	131
			огурец	8	141	23	14	42	0,6	3	0,3	17	10	0,03	0,04	0	101
		4	морковь	21	200	27	38	55	0,7	5	0,1	55	5	0,06	0,07	0	2001
		5	лук репчатый	4	175	31	14	58	0,8	3	0,5	31	10	0,05	0,02	0	0
		6	перец сладкий	2	163	8	7	16	0,5	3	0,1	7	200	0,08	0,09	0	251
		7	укроп	43	335	223	70	93	1,6	2,3	2,7	17,8	100	0,03	0,1	0	751
		8	лук зеленый	10	259	100	18	26	1	1,5	0,5	70	30	0,02	0,1	0	331

		9	петрушка (зелень)	34	800	245	85	95	1,9	4,3	0,1	230	150	0,05	0,05	0	95
6	Масло растительное	1	масло подсолнечное	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		2	масло оливковое	0	0	0	0	2	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0
		3	масло горчичное	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		4	масло льняное	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7	Фрукты	1	яблоко	26	278	16	9	11	2,2	2	0,3	8	10	0,03	0,02	0	5
		2	апельсин	13	197	34	13	23	0,3	2	0,5	17	60	0,04	0,03	0	8
		3	мандарин	12	155	35	11	17	0,1	0,3	0,1	150,3	38	0,06	0,03	0	10
		4	банан	31	348	8	42	28	0,6	0,05	1	2,2	10	0,04	0,05	0	20
		5	груша	14	155	19	12	16	2,3	1	0,1	10	5	0,02	0,03	0	2
		6	лимон	11	163	40	12	22	0,6	0,1	0,4	10	40	0,04	0,02	0	2
		7	абрикос	3	305	28	8	26	0,7	1	0,1	11	10	0,03	0,06	0	26
8	Ягоды	1	смородина черная	32	350	36	31	33	1,3	1	1,1	17	200	0,03	0,04	0	17
		2	черешня	13	233	33	24	28	1,8	2	1,8	2	15	0,01	0,01	0	25
		3	клубника	12	119	14	8	11	0,6	1	0,4	18	15	0,02	0,02	0	0
		4	клюква	1	119	14	15	11	0,6	0,06	0,1	10	15	0,02	0,02	0	0
		5	брусника	7	90	25	7	16	0,4	0	0	0	15	0,01	0,02	0	8
		6	малина	10	224	40	22	37	1,2	0,3	0,2	3	25	0,02	0,05	0	33
		7	облепиха	4	193	22	30	9	1,4	1,1	0,97	11,9	200	0,03	0,05	0	25

