

Пояснительная записка

к меню (завтрак, обед), разработанному для обеспечения питанием детей, обучающихся по программам начального образования в общеобразовательных организациях Забайкальского края

1. Основные направления реализации принципов здорового питания, установленных Федеральным законом от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ, при нормировании питания

При разработке типового меню для обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах учитываются принципы здорового питания, установленные Федеральным законом от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ, на основе способов их реализации, представленных в таблице 1.

Таблица 1

№ п/п	Принципы	Способ реализации
1	Обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов.	Выполнение натуральных норм обеспечения питанием детей является обязательным. Устанавливаемая учредителями образовательных организаций стоимость питания (независимо от способа организации питания) должна обеспечивать выполнение таких норм и устанавливаемых требований к безопасности и качеству пищевых продуктов для питания детей.
2	Соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам. Соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества).	Нормы обеспечения питанием детей должны соответствовать установленным нормам физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах.
3	Наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными	Данное требование должно учитываться исходя из региональных показателей фактического питания населения, характеризующих недостаточное (или избыточное) потребление отдельных макро- и микронутриентов (нормы питания в образовательных организациях должны максимально компенсировать проблемы фактического питания населения), а

№ п/п	Принципы	Способ реализации
	веществами.	также при установлении требований к безопасности и качеству пищевых продуктов для питания детей
4	Обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима.	С целью реализации данного принципа осуществляется разработка типового распределения блюд и продуктов питания норм обеспечения по приемам пищи.
5	Применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.	Обеспечивается за счет разработки и внедрения нормативов оснащения школьных пищеблоков современным оборудованием, а также разработки сборников рецептов приготовления блюд на основе современных технологий и с учетом установленных норм обеспечения питанием детей.

2. Требования к разработке меню (завтрак, обед) для обеспечения питанием детей, обучающихся по программам начального образования в общеобразовательных организациях Забайкальского края

Меню разработано для обучающихся младшего школьного возраста (7-11 лет) в соответствии с установленным нормам физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах (СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

- нормы физиологической потребности на завтрак и обед учтены по основным пищевым веществам и энергосодержанию в размере 20-25% (на завтрак) и 30-35% (на обед) от среднесуточных показателей, установленных СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- стоимость состава продуктов, входящих в меню, рассчитанная по среднестатистическим потребительским ценам региона по состоянию на октябрь 2020 г., не превышает (по завтраку) стоимость продуктов, предусмотренную Правилами предоставления субсидий на организацию бесплатного горячего питания и рассчитанную по потребительским ценам Росстата на декабрь 2019 года;

- учтены проблемы фактического питания населения по результатам исследований структуры питания и пищевого статуса детей и подростков, проведенных ФГБНУ «ФИЦ питания» и отраженные в методических рекомендациях МР 2.4.5.0107-15.

При разработке меню учитываются положения СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

«VIII. Особенности организации общественного питания детей

8.1. При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность..... должны соблюдаться следующие требования:

8.1.4. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (в приложении 8 к настоящим Правилам).

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к настоящим Правилам).

8.1.5. Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, **при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ».**

Разработанное 20-ти дневное меню (завтрак, обед) для обеспечения питанием детей, обучающихся по программам начального образования в общеобразовательных организациях Забайкальского края, представлено в **Приложении 1.**

Представленные в меню блюда соответствуют рецептурам типовых сборников рецептов под редакцией П.М. Могильного, В.А Тутельяна и В.Р. Кучмы. Проведена корректировка отдельных рецептов по закладке сахара, соли и жиров (обозначение в меню: ссж) в соответствии с требованиями, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (**Приложение 2**).

В **Приложении 3** представлена таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Химический состав меню (завтрак, обед) для обеспечения питанием детей, обучающихся по программам начального образования в общеобразовательных организациях, представлен в **Приложениях 4 и 5.**

Рецептуры к меню суточением закладки жиров, сахара и соли с целью выполнения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по натуральным нормам и сбалансированному питанию

Наименование блюда, выход в г.	Номер рецептуры	Закладка ССЖ			
		Масло расти- тельное	Масло сливочное	Сахар	Соль йодиро- ванная
1	2	3	4	5	6
Понедельник-1 Завтрак					
Огурец свежий, 20	71М	0	0	0	0
Гуляш из говядины, 45/45	260М/ссж	3,5	0	0	0
Рис отварной, 150	302М/ссж	0	3,5	0	0,15
Чай с лимоном, 180/7	377М/ссж	0	0	9	0
Понедельник-1 Обед					
Салат из белокочанной капусты, 60	45М/ссж	2	0	2	0
Суп картофельный, 200	97М/ссж	1	0	0	1
Рыбазапечённая в сметанном соусе (треска), 90	232М/330М/ссж	3	3	0	0
Картофель отварной, 150	125М/ссж	0	5	0	1
Компот из сухофруктов, 180	349М/ссж	0	0	14	0
Вторник-1 Завтрак					
Каша пшеничная с изюмом, 200	177М/ссж	0	6	3,6	1
Какао с молоком, 180	382М/ссж	0	0	11	0
Сыр порционный, 15с	15М	0	0	0	0
Вторник-1 Обед					
Икра кабачковая, 60	73М/ссж	2	0	0	1
Борщ, 200	81М/ссж	3	0	1	1
Фрикадельки из кур, 90	297М/ссж	2	0	0	0
Макаронные изделия отварные, 150	309М/ссж	0	3	0	0,3
Кисель из плодов чёрной смородины, 180	350М/ссж	0	0	14	0
Среда-1 Завтрак					
Помидоры св. порционные, 20	71М	0	0	0	0
Куриное филе запеченое, 90	320К/ссж	3,5	0	0	1
Картофель отварной, 150	125М/ссж	0	5	0	1
Чай с лимоном, 180/7	377М/ссж	0	0	9	0
Среда-1 Обед					
Салат из моркови, яблок и апельсинов, 60	63К/ссж	5,6	0	1	0
Суп с бобовыми, 200	119М/ссж	3	0	0	0,8
Оладьи из печени с морковью, 90	267К/ссж	3,5	3	0	0,45
Каша гречневая рассыпчатая, 150	171М/ссж	0	6	0	0,295
Напиток витаминный, 180	473К/ссж	0	0	10	0
Четверг-1 Завтрак					
Сырники с морковью с соусом молочным сладким, 150/30	233М/326М/ссж	6	5	7	0

Наименование блюда, выход в г.	Номер рецептуры	Закладка ССЖ			
		Масло расти- тельное	Масло сливочное	Сахар	Соль йодиро- ванная
Сыр порционный, 15с	15М	0	0	0	0
Кофейный напиток из цикория с молоком, 180	419К/ссж	0	0	7	0
Четверг-1 Обед					
1	2	3	4	5	6
Салат "Мозаика", 60	94К/ссж	3	0	0	0,18
Щи из свежей капусты, 200	87М/ссж	3	0	0	1
Плов из птицы, 200	291М/ссж	6	0	0	1
Компот из вишни, 200	342М/ссж	0	0	19	0
Пятница-1 Завтрак					
Омлет с колбасой и картофелем, 130/20/50	212М/ссж	6	6	0	0,221
Булочка с орехами, 50	423М/ссж	0	0	3,6	0,275
Масло порциями, 10	14М	0	10	0	0
Чай из шиповника, 180	б/н/ссж	0	0	11	0
Пятница-1 Обед					
Винегрет с сельдью, 60К	21К/ссж	3	0	0	0,18
Рассольник домашний, 200	95М/ссж	3	0	0	0
Говядина в кисло-сладком соусе,45/45	277К/ссж	2	0	2	1
Картофельное пюре, 150	312М/ссж	0	4	0	1
Понедельник-2 Завтрак					
Огурец свежий, 20	71М	0	0	0	0
Ежики мясные, 90К	299К/ссж	3	0	0	0,45
Макаронные изделия отварные, 150	309М/ссж	0	3	0	0,3
Понедельник-2 Обед					
Салат из моркови с изюмом, 60	66М/ссж	0	0	4	0
Борщ с фасолью и картофелем, 200	84М/ссж	3	0	0,6	0
Рыба запеченая с томатами, 90	248К/ссж	3	0	0	0,45
Соус сметанный 30К	380К	0	1	0	1
Капуста тушеная, 150	321М/ссж	0	3	3	0,45
Компот из сухофруктов, 180	349М/ссж	0	0	14	0
Вторник-2 Завтрак					
Каша пшеничная с изюмом, 150	177М/ссж	0	3	2,7	1
Сыр порционный, 15с	15М	0	0	0	0
Кофейный напиток злаковый на молоке, 180	419К/ссж	0	0	7	0
Вторник-2 Обед					
Салат витаминный, 60	49М/ссж	4	0	2	0
Суп картофельный на курином бульоне, 200	97М	1	0	0	1
Котлеты рубленые из птицы с маслом, 85/5	294/М/ссж	4	7	0	0
Рис отварной, 150	302М/ссж	0	3,5	0	0,15
Кисель из плодов чёрной смородины,180	350М/ссж	0	0	14	0

Наименование блюда, выход в г.	Номер рецептуры	Закладка ССЖ			
		Масло расти- тельное	Масло сливочное	Сахар	Соль йодиро- ванная
Среда-2 Завтрак					
Огурец свежий, 20	71М	0	0	0	0
Куры отварные с маслом, 85/5	288М	0	5	0	1,698
Каша гречневая рассыпчатая, 150	171М/ссж	0	6	0	0,295
Чай с лимоном, 180/7	377М/ссж	0	0	9	0
Среда-2 Обед					
Салат из моркови с яблоком и клюквой, 60	60М/ссж	3	0	0,001	0
Суп картофельный с бобовыми на курином бульоне, 200	102М/ссж	3	0	0	0,8
1	2	3	4	5	6
Омлет натуральный с картофелем, 200	210М/ссж	0	8	0	0,172
Компот из яблок, 180	348М/ссж	0	0	14	0
Четверг-2 Завтрак					
Запеканка творожная с морковью и соусом (вишня), 150/30	224М/334М/ссж	4	0	23	0,498
Сыр порционный, 15с	15М	0	0	0	0
Масло порциями, 10	14М	0	10	0	0
Чай с лимоном, 180/7	377М/ссж	0	0	9	0
Четверг-2 Обед					
Салат из свеклы с черносливом орехами, 60	63К/ссж	3	0	0	0,18
Щи из свежей капусты, 200	87М/ссж	3	0	0	1
Гуляш из говядины, 45/45	260М/ссж	3,5	0	0	0
Рагу из овощей, 145/5	143М/ссж	4	3,5	0	0,786
Компот из вишни, 180	342М/ссж	0	0	17	0
Пятница-2 Завтрак					
Огурец свежий, 20	71М	0	0	0	0
Тефтели рыбные, 60/30	239М/331М/ссж	4	0	0	1
Картофельное пюре, 150	312М/ссж	0	4	0	1
Чай из шиповника, 180	б/н/ссж	0	0	11	0
Пятница-2 Обед					
Салат из свеклы с курагой и изюмом, 60	51М/ссж	3	0	0	0
Рассольник ленинградский, 200	96М/ссж	3	0	0	1
Куры тушеные в соусе, 50/40	288М/330М/ссж	1	0	0	0,5
Каша гречневая рассыпчатая, 150	171М/ссж	0	6	0	0,295
Понедельник-3 Завтрак					
Помидоры порционные, 20	71М	0	0	0	0
Говядина тушеная, 90	281К/ссж	3	0	0	1
Рис отварной, 130	302М/ссж	0	3,031	0	0,13
Чай с лимоном, 180/7	377М/ссж	0	0	9	0
Понедельник-3 Обед					
Салат из моркови с курагой, 60	63М/ссж	0	0	2	0
Борщ с фасолью и картофелем, 200	84М/ссж	3	0	0,6	0

Наименование блюда, выход в г.	Номер рецептуры	Закладка ССЖ			
		Масло расти- тельное	Масло сливочное	Сахар	Соль йодиро- ванная
Шницель рубленый куриный, 90	338К/ссж	1	0	0	0,27
Картофель отварной, 150	125М/ссж	0	5	0	1
Кисель из плодов чёрной смородины, 180	350М/ссж	0	0	14	0
Вторник-3 Завтрак					
Каша молочная "Дружба", 180	175М/ссж	0	5	8	0
Сыр порционный, 15с	15М	0	0	0	0
Какао с молоком, 180	382М/ссж	0	0	11	0
Вторник-3 Обед					
Салат из свеклы с черносливом орехами, 60	63К/ссж	3	0	0	0,18
Суп картофельный с рисом, 200	101М/ссж	1	0	0	0,8
Наггетсы куриные, 90	326К/ссж	0	8	0	0,27
Макаронные изделия отварные, 150	309М/ссж	0	3	0	0,3
Компот из сухофруктов, 180	349М/ссж	0	0	14	0
Среда-3 Завтрак					
Огурец свежий, 20	71М	0	0	0	0
1	2	3	4	5	6
Говядина тушеная с черносливом, 90	280К/ссж	3	0	0	1
Капуста тушеная, 150	321М/ссж	0	3	3	0,45
Чай из шиповника, 180	б/н/ссж	0	0	11	0
Среда-3 Обед					
Салат из свеклы с яблоками, 60	54М/ссж	2	0	1	0
Суп фасолевый с овощами, 200	147К/ссж	2	0	0	0,8
Рыба запеченная с картофелем по-русски, 200	249К/ссж	4	0	0	2
Напиток витаминный, 180	473К/ссж	0	0	10	0
Четверг-3 Завтрак					
Вареники ленивые отварные, 145/5	218М/ссж	0	5	5,22	0,725
Сыр порционный, 15с	15М	0	0	0	0
Масло порциями, 10	14М	0	10	0	0
Кофейный напиток злаковый на молоке, 180	419К/ссж	0	0	7	0
Четверг-3 Обед					
Винегрет овощной, 60	67М/ссж	4	0	0	0
Щи из свежей капусты, 200	87М/ссж	3	0	0	1
Котлеты рубленые из птицы с маслом, 85/5	294/М/ссж	4	7	0	0
Каша гречневая рассыпчатая, 150	171М/ссж	0	6	0	0,295
Компот из яблок, 180	348М/ссж	0	0	14	0
Пятница-3 Завтрак					
Огурец свежий, 20	71М	0	0	0	0
Печень по-строгановски, 45/45	255М/332М/ссж	4	0,788	0	1
Рис отварной, 150	302М/ссж	0	3,5	0	0,15
Чай из шиповника, 180	б/н/ссж	0	0	11	0

Наименование блюда, выход в г.	Номер рецептуры	Закладка ССЖ			
		Масло расти- тельное	Масло сливочное	Сахар	Соль йодиро- ванная
Пятница-3 Обед					
Салат из моркови с яблоком и клюквой,60	60М/ссж	3	0	0,001	0
Рассольник домашний, 200	95М/ссж	3	0	0	0
Омлет с ветчиной и картофелем, 200	230К/ссж	2	0	0	0,45
Понедельник-4 Завтрак					
Помидоры порционные, 20	71М	0	0	0	0
Зразы рубленые, 90/30	274М/331М/ссж	7	0	0	0
Макаронные изделия отварные, 150	309М/ссж	0	3	0	0,3
Чай с лимоном, 180/7	377М/ссж	0	0	9	0
Понедельник-4 Обед					
Салат картофельный с солёным огурцом и зелёным горошком, 60	42М/ссж	3	0	0	0
Борщ из свежей капусты с картофелем, 200	82М/ссж	3	0	1,6	1
Фрикадельки рыбные с соусом, 55/35	240М/ссж	0	0	0	1
Картофель отварной, 150	125М/ссж	0	5	0	1
Компот из сухофруктов, 180	349М/ссж	0	0	14	0
Вторник-4 Завтрак					
Суп молочный с макаронными изделиями, 200	120М/ссж	0	1,1	0,72	0,4
Сыр порционный, 15с	15М	0	0	0	0
1	2	3	4	5	6
Булочка с орехами, 50	423М/ссж	0	0	3,6	0,275
Какао с молоком, 180	382М/ссж	0	0	11	0
Вторник-4 Обед					
Салат фруктовый, 60	109К	0	0	0	0
Суп картофельный с вермишелью, 200	103М/ссж	2	0	0	1
Гуляш из мяса птицы, 45/45	311К/ссж	0	0,7	0	0,375
Каша гречневая рассыпчатая, 150	171М/ссж	0	6	0	0,295
Кисель из плодов чёрной смородины,180	350М/ссж	0	0	14	0
Среда-4 Завтрак					
Огурец свежий, 20	71М	0	0	0	0
Плов из птицы (индейка), 200	291М/ссж	6	0	0	1
Чай из шиповника, 180	б/н/ссж	0	0	11	0
Среда-4 Обед					
Икра кабачковая, 60	73М/ссж	2	0	0	1
Суп крестьянский с крупой на курином бульоне, 200	98М/ссж	3	0	0	1
Жаркое по-домашнему (свинина), 200	259М/ссж	5	0	0	1,142
Напиток витаминный, 180	473К/ссж	0	0	10	0

Наименование блюда, выход в г.	Номер рецептуры	Закладка ССЖ			
		Масло расти- тельное	Масло сливочное	Сахар	Соль йодиро- ванная
Четверг-4 Завтрак					
Запеканка рисовая с творогом и соусом ягодным ,200/30	206К/ссж	3	0	17	0,6
Сыр порционный, 15с	15М	0	0	0	0
Масло порциями, 10	14М	0	10	0	0
Кофейный напиток из цикория с молоком, 180	419К/ссж	0	0	7	0
Четверг-4 Обед					
Салат из моркови с яблоком и клюквой,60	60М/ссж	3	0	0,001	0
Щи из свежей капусты, 200	87М/ссж	3	0	0	1
Оладьи из печени, 90	268К/ссж	8	3	0	1
Макаронные изделия отварные, 150	309М/ссж	0	3	0	0,3
Компот из яблок, 180	348М/ссж	0	0	14	0
Пятница-4 Завтрак					
Огурец свежий, 20	71М	0	0	0	0
Котлеты или биточки рыбные (минтай), 90/30	234М/ссж	6	0	0	1
Картофельное пюре, 150	312М/ссж	0	4	0	1
Чай с лимоном, 180/7	377М/ссж	0	0	9	0
Пятница-4 Обед					
Овощи натуральные свежие, 60	71М	0	0	0	0
Рассольник домашний, 200	95М/ссж	3	0	0	0
Кнели из кур с рисом, 85/5	301/М/ссж	0	7	0	0
Рис отварной, 150	302М/ссж	0	3,5	0	0,15

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

(Приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина*	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2 %	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
Чернослив	17		
Курага	8		
Изюм	22		

**Химический состав меню для обеспечения питанием детей,
обучающихся по программам начального образования в
общеобразовательных организациях Забайкальского края, на завтрак**

Наименование веществ		Итого(без учета потерь)	Хим-состав с учетом потерь	Соотношение Б:Ж:У по доле в Э,%	Потребность по МР 2.3.1.24 32-08	Доля от МР 2.3.1.2432 -08, %
Пищевые вещества (г)	Белки, г	23,3	18,7	16%	63	29,6%
	Белки жив., г	15,0	12,0	10%	38	31,5%
	Жиры, г	19,7	17,7	31%	70	25,3%
	Углеводы, г	75,5	73,3	53%	305	24,0%
Энергосодержание (ккал)		572,77	527,31		2 100	25,1%
Холестерин (мг)		89,5	71,6		300	23,9%
Витамины (мг)	В1	0,3	0,2		1,1	22,2%
	В2	0,4	0,3		1,2	27,2%
	С	43,9	30,7		60	51,2%
	А (мкг)	356,7	321,0		700	45,9%
	В-каротин	0,5	0,5		5	10,7%
	Д (мкг)	0,7	0,7		10	6,7%
	Е	2,3	2,1		10	20,9%
Минеральные вещества (мг)	Са	283,7	269,5		1100	24,5%
	Р	383,6	306,9		1100	27,9%
	Mg	79,4	71,5		250	28,6%
	К	706,7	636,0		2500	25,4%
	Fe	4,4	4,0		12	33,3%
Пищевые волокна (г)		6,0	6,0		15	40,0%
Микро-элементы (мкг)	I	47,4	33,2		120	27,6%
	Se	7,3	7,3		40	18,3%
	F	356,9	356,9		1000	35,7%
	Zn	2371,4	2371,4		10000	23,7%
ПНЖК (г)	Омега 3	0,2	0,2		1,9	10,5%
	Омега 6	2,3	2,3		9,3	25,0%

**Химический состав меню для обеспечения питанием детей,
обучающихся по программам начального образования в
общеобразовательных организациях Забайкальского края, на обед**

Наименование веществ		Итого(без учета потерь)	Хим-состав с учетом потерь	Соотношение Б:Ж:У по доле в Э, %	Потребность по МР 2.3.1.243 2-08	Доля от МР 2.3.1.2 432-08, %
Пищевые вещества (г)	Белки, г	28,2	22,6	15%	63	35,8%
	Белки жив., г	14,2	11,4	7%	38	30,0%
	Жиры, г	24,0	21,6	28%	70	30,9%
	Углеводы, г	107,6	104,4	57%	305	34,2%
Энергосодержание (ккал)		759,64	702,53		2 100	32,3%
Холестерин (мг)		126,4	101,2		300	33,7%
Витамины (мг)	В1	0,5	0,4		1,1	37,3%
	В2	0,5	0,4		1,2	34,3%
	С	73,5	51,4		60	85,7%
	А (мкг)	741,3	667,2		700	95,3%
	В-каротин	3,7	2,9		5	58,8%
	Д (мкг)	0,8	0,8		10	7,6%
	Е	5,8	5,2		10	52,3%
Минеральные вещества (мг)	Са	131,7	125,1		1100	11,4%
	Р	441,4	353,1		1100	32,1%
	Mg	134,2	120,8		250	48,3%
	К	1352,3	1217,1		2500	48,7%
	Fe	8,2	7,4		12	61,6%
Пищевые волокна (г)		8,5	8,5		15	56,5%
Микро-элементы (мкг)	I	66,3	46,4		120	38,7%
	Se	9,0	9,0		40	22,5%
	F	271,7	271,7		1000	27,2%
	Zn	3100,8	3100,8		10000	31,0%
ПНЖК (г)	Омега 3	0,3	0,3		1,9	17,6%
	Омега 6	5,1	5,1		9,3	54,8%