

СОГЛАСОВАНО  
Руководитель Управления  
Роспотребнадзора  
по Пензенской области



М.В.Перекусихин

2019 г

СОГЛАСОВАНО  
Директор  
МОБУ СОШ с.Алферьевка



М.В. Никитина

2019г

РАЗРАБОТАНО  
ИП Железнова Ю.А.



Ю.А. Железнова

2019г

**Примерное 12-дневное меню  
Для организации горячего питания  
обучающихся с 7 до 11 лет  
с мая по октябрь**

2019

День: пятница  
Неделя: первая  
Сезон: май-октябрь  
Возрастная категория: с 7 до 11 лет

№ рецеп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещ-ва (г)			Энерг. ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещ-ва (мг)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe			
			4	5	6		8	9	10	11	12	13	14	15			
	<b>ЗАВТРАК</b>																
	сыр	20	2,96	3		39,37	0,004	0,075	23,62				112,5	67,5	6,19	0,075	
1.6.1.6	сыр - 21												3,8	13	2,6	0,24	
	батон	20	1,5	1,3	20,12	52,4	0,02						122,83	233	19,17	2,4	
6.1.3.2.2 340, 2004г	омлет натуральный молоко - 41 масло сливочное - 13,6 яйцо - 109,1	150	15	25	2,83	298,5	0,083	68,85	0,3	0,67							
	кофейный напиток с молоком (1-й вариант) кофейный напиток - 2 молоко - 100 сахар - 15	200	2,79	3,19	19,71	118,69	0,04	1,3	0,02	0,05			123,39	93,96	18	0,25	
286, Пермь													7	31,6	9,4	0,78	
	хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	35	0,07						369,52	439,06	55,36	3,745	
6.3.5.3	ИТОГО		23,57	32,73	49,34	543,96	0,217	70,23	23,94	0,72							
	<b>ОБЕД</b>																
	салат из свежих помидоров помидоры свежие - 64,8 масло растительное - 6,3 соль - 0,6	60	0,6	6,1	2,76	68,35	0,036	13,65	0,07	3,02			7,64	14,32	10,92	0,5	
22, Пермь																	
	суп картофельный с рыбными консервами картофель - 150 морковь - 12,5 лук-репка - 12 масло слив - 2,5 соль - 2 консервы рыбн - 26	250	6,62	8,31	21,28	184,48	0,16	11,78	0,21	1,55			57,3	136,36	41,83	1,49	
72, Пермь																	
	биточки паровые говядина - 80 хлеб пшеничный - 14,4 молоко или вода - 17,6 масло сливочное - 3,2	80	11,76	8,72	6,48	152,8	0,09			0,06	0,74		15	155,91	24,08	2,46	
466, 2004																	
	макаронны отварные с овощами макаронны - 43,5 масло слив - 7,5 морковь - 23,62 лук репчатый - 17,92 томат ласта - 3 соль - 1,5	150	5,4	5,9	34,23	211,56	0,1	4,1	0,36	0,96			23,92	72,48	26,64	1,4	
228, Пермь																	
	компот из кураги курага - 20 сахар - 20 лимонная кислота - 0,2 вода - 203	200	1,2		31,6	126	0,02	1					40,2	36,5	26,25	0,83	
638, 2004 г																	
	батон	20	1,5	1,3	20,12	52,4	0,02						3,8	13	2,6	0,24	
6.1.3.2.2																	
	хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10	52,5	0,1						10,5	47,4	14,1	1,17	
6.3.5.3	ИТОГО		29,06	30,69	126,5	848,09	0,526	30,53	0,7	6,27			158,36	475,97	146,42	8,09	
	<b>ПОЛДНИК</b>																
	булочка Домашняя мука - 34,17 сахар - 7,5 масло растительное - 7,5 яйцо - 1 соль - 0,3 дрожжи - 0,8	50	3,64	5,9	30,67	190,17	0,07			0,03			0,6	10,17	37,13	6,12	0,51
312, Пермь																	
	молоко кипяч молоко - 210	200	5,59	6,38	9,38	117,31	0,08	2,73	0,05				252	189	29,4	0,21	
288, Пермь																	
	мандарин	150	1,2	0,3	11,25	57	0,09						52,5	25,5	16,5	0,15	
9.1.4.7	ИТОГО		10,43	12,58	51,3	364,48	0,24	2,73	0,08	0,6			314,67	251,63	52,02	0,87	
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ		63,06	76	227,1	1756,53	0,983	103,5	24,72	7,59			842,55	1166,7	253,8	12,71	

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Пензенской области»  
440026, г. Пенза, ул. М. Крылова, д. 3  
тел.: 56-46-97

День графа  
Неделя первая  
Сезон май-октябрь  
Возрастная категория: с 7 до 11 лет

№ рецепта	Применение пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещ-ва (г)			Энерг. ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
<b>ЗАВТРАК</b>															
674, 2004г	яблоки печеные яблоки - 78 сахар - 20	75	0,3	0,98	11,4	56,25	0,02	7,5			12	8,26	6,76	1,66	
104, Пермь	каша гречневая вязкая на молоке крупа гречневая - 29,26 молоко - 97,31 сахар - 3,66 масло сливочное - 3,66	150	5,8	6	25,7	180,12	0,16	1,27	0,036	0,21	123,62	162,73	61,66	1,66	
693, 2004г	какао с молоком какао-порошок - 4 молоко - 100 сахар - 20	200	4,9	5	32,5	190	0,04	1,3	0,02	0,01	124,44	106,66	26,75	0,82	
6.1.3.2.2	батон	20	1,5	1,3	20,12	52,4	0,02				3,8	13	2,6	0,24	
6.3.5.3	хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	35	0,07				7	21,6	5,4	0,76	
	<b>ИТОГО</b>		<b>13,82</b>	<b>13,52</b>	<b>96,4</b>	<b>513,77</b>	<b>0,31</b>	<b>10,07</b>	<b>0,056</b>	<b>0,22</b>	<b>279,66</b>	<b>325,23</b>	<b>109,06</b>	<b>5,64</b>	
<b>ОБЕД</b>															
22, Пермь	салат из свежих помидоров помидоры свежие - 64,8 масло растительное - 6,3 соль - 0,6	60	0,6	6,1	2,76	68,35	0,036	13,65	0,07	3,02	7,64	14,32	16,92	0,6	
148, 2004 г	суп - лапша домашняя морковь - 12 лук - репка - 12 масло слив - 5 соль - 0,5	250	2,8	5,8	13,9	120	0,06	0,05	0,24	0,53	15,42	43,1	9,96	0,56	
549, 2004 г	лапша домашняя - 20 мука - 18,7 яйцо - 5 соль - 0,5														
389, 2004г	котлеты рыбные (паровые) треска (нетто) - 64 хлеб пшеничный - 14,4 молоко или вода - 16 масло сливочное - 1,6	80	11,84	2,4	8	100,8	0,09	0,46	0,06	0,87	27,4	168,6	26,28	0,76	
695, 2004 г	соус молочный: молоко - 19, масло сливочное - 2,1 мука - 2,1, сахар - 0,38	38	0,99	2,51	3,04	38,76	0,02	0,25	0,015	0,05	46,4	36,4	6,83	0,06	
520, 2004г	пюре картофельное картофель - 205,2 масло слив - 6,3 молоко - 28,46 соль - 6,1	180	3,78	9,9	26,04	226,8	0,31	5,62	5,4	0,15	5,4	107,52	36	1,32	
11.1.1.4	сок апельсиновый	200	1,4	0,2	26,4	120	0,08	80			36	26	22	0,6	
6.1.3.2.2	батон	20	1,5	1,3	20,12	52,4	0,02				3,8	13	2,6	0,24	
6.3.5.3	хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10	52,5	0,1				19,5	47,4	14,1	1,17	
	<b>ИТОГО</b>		<b>24,89</b>	<b>28,57</b>	<b>110,3</b>	<b>779,61</b>	<b>0,716</b>	<b>100</b>	<b>5,785</b>	<b>4,62</b>	<b>162,56</b>	<b>456,34</b>	<b>127,48</b>	<b>5,22</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>															
406, 2017 457, 2017	пирожок печеный с мясом мука - 26,06 сахар - 2,66 масло растительное - 2,96 яйцо - 0,085 дрожжи - 0,9 лук - репка - 1,97 зелень свежая - 0,15 соль - 0,47 говядина - 28,37	50	7,78	5,36	14,98	140	0,04	0,07	25,71			11,57	67,14	16,57	0,77
517, Пермь	йогурт йогурт - 206	200	10	6,4	17	174	0,06	1,2	0,04		236	182	28	0,2	
	<b>ИТОГО</b>		<b>17,78</b>	<b>11,76</b>	<b>31,98</b>	<b>314</b>	<b>0,1</b>	<b>1,27</b>	<b>25,75</b>	<b>0</b>	<b>246,57</b>	<b>249,14</b>	<b>44,57</b>	<b>0,97</b>	
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>		<b>56,49</b>	<b>53,65</b>	<b>238,6</b>	<b>1607,38</b>	<b>1,126</b>	<b>111,4</b>	<b>31,59</b>	<b>4,84</b>	<b>662,96</b>	<b>1030,7</b>	<b>275,1</b>	<b>11,23</b>	

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Нижегородской области»  
440026, г. Пенза, ул. М. Крылова, д. 3  
тел.: 56-46-67

Дети дошкольного  
школьного возраста  
Сектор малолетних  
Возрастная категория с 7 до 11 лет

№ рецепта	Примечание, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерг. ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>ЗАВТРАК</b>														
1813	сыр	25	6,57	6,67		87,5	0,008	0,21	65,62		312,5	187,5	0,027	0,25
81322 827,2003	батон каша молочная Дружба	30 157,5	2,25 4,4	1,95 9,03	30,18 24,87	78,6 198	0,03 0,09		0,04		5,7 93,93	19,5 114,5	3,9 27,24	0,36 0,56
	крупы пшено - 14,25 крупы рисовая - 10,5 молоко - 71,25 сахар - 4,5 соль - 0,75 масло сливочное - 7,5													
431,2003	чай с молоком	200	1,54	1,63	9,36	56	0,02	0,72	0,01		63,6	50,76	10,08	0,62
	чай - 1 молоко - 50 сахар - 7													
8333	хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	35	0,07				7	31,6	9,4	0,78
	ИТОГО		16,08	19,52	71,09	455,1	0,218	1,83	65,67	0	482,7	403,86	50,65	2,55
<b>ОБЕД</b>														
43,2004	салат из белокочаной капусты	60	0,84	3,06	5,34	52,8	0,018	21	0,12	2,71	25,9	19,04	10,34	0,36
	капуста белокочаная свежая - 59,4 морковь - 7,8 лимонная кислота - 0,18 сахар - 3 масло растительное - 3													
44, Пармь	суп из овощей	250	1,93	5,66	12,59	115,24	0,09	14,91	0,24	0,23	7,79	60,28	22,63	0,81
	капуста белокочаная - 25 картофель - 66,25 морковь - 12,5 лук репчатый - 12 горошек зеленый консерв - 11,5 масло растительное - 5 сметана - 12,5 соль - 2													
133, 2003	гуляш	125	16,15	7,02	4,79	147	0,1	3,12	0,02		16,93	178,64	25,65	8,85
	говядина - 107 масло слив - 5 томатная паста - 3,6 лук репчатый - 18 мука - 4 соль - 0,5													
316, 2004г 332, 2004 г	макароны отварные	150	5,1	9,15	34,2	244,5	0,064			0,66	9,94	36	9	0,9
	макароны - 51 масло слив - 5,25 соль - 5,1													
833, 2004	компот из смеси сухофруктов	200	0,6		31,4	124	0,02	5,6		0,11	9,41	6,16	5,04	1,28
	сухофрукты - 20 кислота лимонная - 0,2 сахар - 20													
81332	батон	20	1,5	1,3	20,12	52,4	0,02				3,8	13	2,6	0,24
8333	хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10	52,5	0,1				10,5	47,4	14,1	1,17
	ИТОГО		28,10	26,75	118,44	788,44	0,41	44,63	0,38	3,71	84,27	360,52	89,36	13,60
<b>ПОЛДНИК</b>														
318, Пармь	булочка Российская	100	7,08	4,83	65,33	333	0,12	0,12	0,05	1,02	28,37	80,07	12,32	1,02
	мука - 58,3 сахар - 20 масло растительное - 8,3 молоко - 8,3 яйцо - 6,67 соль - 0,58 дрожжи - 1,67 ванилин - 0,02													
1327	напиток "снежок"	200	5,4	5	21,6	158	0,06	1,8	40		242	188	30	0,2
	напиток "снежок" - 206													
	ИТОГО		12,48	9,83	86,93	491	0,18	1,92	40,05	1,02	271,4	268,07	42,32	1,22
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ		56,66	56,1	276,5	1734,54	0,81	48,38	106,1	4,73	638,4	1032,5	182,3	17,37

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Нижегородской области»  
440026, г. Пенза, ул. М. Ковалова, д. 3

№ п/п	Средства финансирования	Итого млн руб.	Годовые планы по полугодиям				Итого млн руб.	Плановые показатели				Фактические показатели			
			1	2	3	4		1	2	3	4	1	2	3	4
<b>Итого</b>															
1.1.1.1.1.	Бюджетные средства	50	1,00	5,00	5,00	107,74	0,00	3							
1.1.1.1.1.1.	Федеральный бюджет	107,74	4,4	0,00	34,6	68,74	0,00	0,0	0,00						
1.1.1.1.1.2.	Бюджет субъекта	200	0,0		0,0	40									
1.1.1.1.2.	Муниципальные средства	200	0,0		0,0	40									
1.1.1.1.3.	Итого по бюджетным средствам	307,74	4,4	0,00	34,6	108,74	0,00	0,0	0,00	3					
1.1.1.2.	Итого по бюджетным средствам	307,74	4,4	0,00	34,6	108,74	0,00	0,0	0,00	3					
<b>Итого</b>															
1.1.2.1.	Итого по внебюджетным средствам	50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
1.1.2.2.	Итого по внебюджетным средствам	50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
1.1.3.	Итого по кредитным средствам	50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
1.1.4.	Итого по кредитным средствам	50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
1.1.5.	Итого по кредитным средствам	50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
1.1.6.	Итого по кредитным средствам	50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
1.1.7.	Итого по кредитным средствам	50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
1.1.8.	Итого по кредитным средствам	50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
1.1.9.	Итого по кредитным средствам	50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
1.1.10.	Итого по кредитным средствам	50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
1.1.11.	Итого по кредитным средствам	50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
1.1.12.	Итого по кредитным средствам	50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
1.1.13.	Итого по кредитным средствам	50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
1.1.14.	Итого по кредитным средствам	50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
1.1.15.	Итого по кредитным средствам	50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
1.1.16.	Итого по кредитным средствам	50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
1.1.17.	Итого по кредитным средствам	50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
1.1.18.	Итого по кредитным средствам	50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
1.1.19.	Итого по кредитным средствам	50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
1.1.20.	Итого по кредитным средствам	50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
1.1.21.	Итого по кредитным средствам	50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
1.1.22.	Итого по кредитным средствам	50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
1.1.23.	Итого по кредитным средствам	50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
1.1.24.	Итого по кредитным средствам	50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
1.1.25.	Итого по кредитным средствам	50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
1.1.26.	Итого по кредитным средствам	50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
1.1.27.	Итого по кредитным средствам	50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
1.1.28.	Итого по кредитным средствам	50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
1.1.29.	Итого по кредитным средствам	50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
1.1.30.	Итого по кредитным средствам	50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	

0022 «Сельские поселения»  
 в рамках «ОСН»  
 ул. Гагарина, д. 11  
 г. Белово, Кемеровская обл.

День: суббота  
 Неделя: вторая  
 Сезон: май-октябрь  
 Возрастная категория: с 7 до 11 лет

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
<b>ЗАВТРАК</b>														
84, Пермь	котлеты свекольные свекла - 82,06 масло сливочное - 3,87 крупа манная - 5,8 яйцо - 3,87 сухари или мука - 4,64 масло растительное - 3,87 масло сливочное - 1,93	60	3,16	8,62	17,65	157,7	0,04	6,56	0,04	2,04	34,97	52,76	20,5	1,42
263, Пермь	соус сметанный мука пшеничная - 0,5 масло сливочное - 0,5 сметана - 10	20	0,34	2,37	0,67	25,34	0,004	0,02	0,012	0,04	9,01	6,68	0,98	0,0
340, 2004г	омлет натуральный молоко - 41 масло сливочное - 13,6 яйцо - 109,1	150	15	25	2,83	298,5	0,083	68,85	0,3	0,67	122,8	233	19,17	2,4
431, 2003 г	чай с молоком чай - 1 молоко - 50 сахар - 7	200	1,54	1,63	9,36	56	0,02	0,72	0,01		63,6	50,76	10,08	0,62
6.1.3.2.2	батон	20	1,5	1,3	20,12	52,4	0,02				3,8	13	2,6	0,24
6.3.5.3	хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	35	0,07				7	31,6	9,4	0,78
<b>ИТОГО</b>			22,86	39,16	57,31	624,94	0,237	76,15	0,362	2,75	241,2	387,8	62,73	5,46
<b>ОБЕД</b>														
13, Пермь	салат из моркови с изюмом морковь - 60 изюм - 6,6 сахар - 6 лимон (для сока) - 7,2	60	0,73	0,048	14,46	56,3	0,036	3,45	0,9	0,22	18,81	33,92	20,23	0,56
55, Пермь	суп молочный с овощами молоко - 125 вода - 63 морковь - 12,6 картофель - 83,1 капуста белокочанная - 18,75 масло сливочное - 2,5	250	5,18	7,14	18,93	148,74	0,14	12,89	0,24	0,14	166,8	160	38,23	0,86
табл 1, 2004г	мясо отварное : говядина - 32,4	15	3,87	2,52		38,1	0,015				4,5	27,6	4,8	0,24
369, 2004	рыба (филе) отварная треска (нетто) - 146,4 морковь - 9,6 лук репчатый - 7,2 соль - 1,5	120	23,28	0,96		105,6	0,09	0,69	0,3	1,84	50,25	233,55	30,01	0,8
205, 2004г	картофель в молоке картофель - 192 молоко - 60,8 масло слив - 4,8 соль - 2,6	200	4,4	7	26,2	192	0,27	5,07	0,005	2,96	91,6	166	50,93	1,73
11.1.1.4	сок апельсиновый	200	1,4	0,2	26,4	120	0,08	80			36	26	22	0,6
6.1.3.2.2	батон	20	1,5	1,3	20,12	52,4	0,02				3,8	13	2,6	0,24
6.3.5.3	хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10	52,5	0,1				10,5	47,4	14,1	1,17
6.1.5.2	банан	250	3,75	1,25	52,5	240	0,1	25			20	70	105	1,5
<b>ИТОГО</b>			46,09	20,778	168,6	1005,64	0,851	127,1	1,445	5,16	402,3	777,47	287,9	7,69
<b>ПОЛДНИК</b>														
307, Пермь	булочка Веснушка мука - 42,85 сахар - 4,3 дрожжи - 1,3 соль - 0,4 масло растительное - 3,8 яйцо - 1,3 изюм - 2,1	60	4,61	4,41	35,3	199,3	0,09		0,02	0,71	12,97	48,7	8,66	0,6
286, Пермь	молоко кипяч молоко - 210	200	5,59	6,38	9,38	117,31	0,08	2,73	0,05		252	189	29,4	0,21
<b>ИТОГО</b>			10,2	10,79	44,68	316,61	0,17	2,73	0,07	0,71	265	237,7	38,06	0,9
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>			79,15	70,728	270,6	1947,19	1,258	206	1,877	8,62	908,5	1403	388,69	14,0

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
 в Пензенской области»