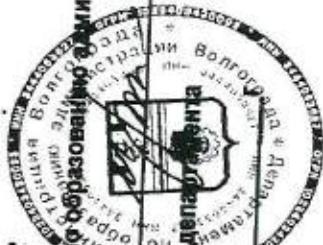


Источник:
Муниципальный совет № 12
г. Волгограда

"Разработано"

Департамент по образованию администрации Волгограда

Руководитель департамента
И.А.Радченко



"Согласовано"



**12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием
обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов**

возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда

1 смена



**12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов
возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда**

1 день

Продукт пищи, назначение блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины			Минеральные вещества			№ Сборника рецептуры	р
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		B1, мг	C, мг	E, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг		
Завтрак													
Говядина с овощами №278К	200	21,0	35,0	27,2	507,4	0,2	11,5	1,2	9,6	53,4	66,0	243,8	3,8 278К 2016
Чай с сахаром №676	200	0,1	0,0	14,8	59,3	0,0	0,0	0,2	0,9	11,1	3,9	0,0	0,4 376 2011
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	0,1	0,0	0,0	1,0	10,4	14,9	37,8	0,9
Фрукты смешные (абзац) №338	150	0,6	0,6	14,3	68,4	0,0	9,6	0,0	0,3	21,6	12,2	14,9	3,0 338 2011
Итого за прием пищи:		25,4	35,9	80,6	749,9	0,3	21,1	1,4	10,9	96,5	97,0	296,5	8,1
2-й завтрак													
Соусы, запеченные в тесте №747	100	10,5	17,4	31,4	293,3	0,2	0,9	0,0	1,2	29,6	17,1	125,9	1,6 747 2004
Чай с сахаром нарезка №685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	0,0	1,1	0,2	0,0	13,6	4,6	1,4	0,4 685 2004
Итого за прием пищи:		10,7	17,4	46,4	353,8	0,2	1,1	0,2	1,2	43,2	21,7	127,3	2,0
Всего:		36,1	53,3	127,0	1 103,7	0,5	22,2	1,6	12,1	139,7	118,7	423,8	10,1

2 день

Продукт пищи, назначение блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины			Минеральные вещества			№ Сборника рецептуры	р
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		B1, мг	C, мг	E, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг		
Завтрак													
Плов № откры №492	200	20,4	25,3	36,5	454,9	0,1	2,5	0,3	5,3	26,0	45,4	211,7	2,0 492 2004
Чай с лимоном №377	200	0,2	0,0	15,0	61,6	0,0	1,1	0,2	0,0	13,6	4,6	1,4	0,4 377 2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9	30,2	0,7
Итого за прием пищи:		23,6	25,5	71,0	608,4	0,2	3,6	0,5	6,1	47,9	61,9	243,3	3,1
2-й завтрак													
Пирожок печеный с картофелем №738	100	6,6	3,1	42,4	229,8	0,1	2,8	0,0	0,8	21,2	16,3	74,5	1,0 738 2004
Кофейный чипоток на молоке №692	200	2,3	1,3	25,9	123,5	0,0	0,1	0,0	0,0	65,1	17,9	61,4	0,7 692 2004
Итого за прием пищи:		8,9	4,4	68,3	353,3	0,1	2,9	0,0	0,8	86,3	34,2	135,9	1,7
Всего:		32,5	29,9	139,3	961,7	0,3	6,5	0,5	6,9	134,2	96,1	379,2	4,8



12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда

3 день

Примен пищи, наименование блока	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины	Минеральные вещества	№ Сборник рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Кефир яичный молочный расходка №174	200	5,6	9,8	40,6	273,2	0,0	0,2	0,1
Лягушка жареное вторую №3337	1	6,3	5,7	0,4	78,5	0,0	0,0	0,2
Чай с молоком №211К	200	1,3	1,0	11,8	61,3	0,0	0,1	0,1
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0
Итого за прием пищи:		16,2	16,7	72,3	504,9	0,1	0,3	0,6
2-й завтрак								
Пирожок печений с ванилью №406	100	5,9	4,5	46,2	252,9	0,1	2,2	0,0
Напиток из плодов шиповника №388	200	0,7	0,3	20,2	98,1	0,0	80,0	0,0
Итого за прием пищи:		6,6	4,8	66,4	351,0	0,1	82,2	0,0
Всего:		22,8	21,5	138,7	855,9	0,2	62,5	0,6
4 лань								
Примен пищи, наименование блока	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины	Минеральные вещества	№ Сборник рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Котлеты, биточки, панированные рубленные №268	100	16,0	22,1	14,6	320,6	0,0	0,0	3,5
Макаронные изделия отварные с маслом №203	180	6,6	6,9	39,9	247,6	0,2	0,0	0,1
Чай с сахаром №776	200	0,1	0,0	14,8	59,3	0,0	0,0	0,2
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0
Итого за прием пищи:		25,7	29,2	88,8	719,4	0,3	0,0	5,5
2-й завтрак								
Коржик молочный №456	75	4,9	8,1	49,2	292,0	0,1	0,0	0,1
Чай с сахаром кирасье №685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	0,0	1,1	0,2
Итого за прием пищи:		5,1	8,1	64,2	352,5	0,1	1,1	0,3
Всего:		30,8	37,3	153,0	1 071,9	0,4	1,1	0,6

Примен пищи, наименование блока	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины	Минеральные вещества	№ Сборник рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Котлеты, биточки, панированные рубленые №268	100	16,0	22,1	14,6	320,6	0,0	0,0	3,5
Макаронные изделия отварные с маслом №203	180	6,6	6,9	39,9	247,6	0,2	0,0	0,1
Чай с сахаром №776	200	0,1	0,0	14,8	59,3	0,0	0,0	0,2
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0
Итого за прием пищи:		25,7	29,2	88,8	719,4	0,3	0,0	5,5
2-й завтрак								
Коржик молочный №456	75	4,9	8,1	49,2	292,0	0,1	0,0	0,1
Чай с сахаром кирасье №685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	0,0	1,1	0,2
Итого за прием пищи:		5,1	8,1	64,2	352,5	0,1	1,1	0,3
Всего:		30,8	37,3	153,0	1 071,9	0,4	1,1	0,6



12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов
возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда

5 день													
Применение, назначение блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Витамины			Минеральные вещества			№ Сборник рекомендаций		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	В1, мг	C, мг	A, мг	E, мг	Ca, мг	Mg, мг		
Котлеты рыбные (минтай) №388	100	13,7	9,2	15,9	199,7	0,1	0,2	0,0	4,1	59,9	50,2	207,5	1,6 388 2004
Рагу из окороков №224	180	3,3	1,2	16,1	190,0	0,1	14,8	0,6	0,6	53,8	28,8	70,8	1,0 224 2004
Чай с лимоном №377	200	0,2	0,0	15,0	61,6	0,0	1,1	0,2	0,0	13,6	4,6	1,4	0,4 377 2011
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	0,1	0,0	0,0	1,0	10,4	14,9	37,8	0,9
Итого за прием пищи:		20,9	21,7	71,3	566,1	0,3	16,1	0,8	5,7	137,7	98,5	317,5	3,9
Горячок пшеничный с картофелем №738	100	6,6	3,1	42,4	229,8	0,1	2,8	0,0	0,8	21,2	16,3	74,5	1,0 738 2004
Компот из яблока №348	200	0,5	0,1	27,4	112,6	0,0	0,0	0,0	0,0	23,0	9,4	23,2	0,5 348 2011
Итого за прием пищи:		7,1	3,2	69,8	342,4	0,1	2,8	0,0	0,8	44,2	25,7	97,7	1,5
Весло:		28,0	24,9	141,1	908,5	0,4	18,9	0,8	6,5	181,9	124,2	415,2	5,4
6 день													
Применение, назначение блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Витамины			Минеральные вещества			№ Сборник рекомендаций		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	В1, мг	C, мг	A, мг	E, мг	Ca, мг		Mg, мг	P, мг
Запеканка рисовая с творогом со сметаной №315	200/10	11,9	10,1	61,1	392,2	0,0	0,1	0,0	0,4	72,8	41,2	177,2	1,2 315 2004
Кофеинный напиток на молоке №692	200	2,3	1,3	25,9	123,5	0,0	0,1	0,0	0,0	65,1	17,9	61,4	0,7 692 2004
Масло сливочное №96	5	0,0	3,5	0,1	32,1	0,0	0,0	0,0	0,1	1,0	0,0	1,2	0,0 96 2004
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	0,1	0,0	0,0	1,0	10,4	14,9	37,8	0,9
Итого за прием пищи:		17,9	15,2	111,4	652,6	0,1	0,2	0,0	1,5	149,3	74,0	277,6	2,8
Горячок пшеничный с яичной №406	100	5,9	4,5	46,2	252,9	0,1	2,2	0,0	0,9	23,2	16,5	59,5	0,9 406 2011
Компот из апельсинов №636	200	0,5	0,1	33,0	137,0	0,0	12,0	0,0	0,1	21,1	7,1	10,4	0,3 636 2004
Итого за прием пиши:		6,4	4,6	79,2	389,9	0,1	14,2	0,0	1,0	49,3	23,6	69,9	1,2 406 2011
Весло:		24,3	19,8	190,6	1 042,5	0,2	14,4	0,9	2,5	194,6	97,6	347,5	4,6



12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов
возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Принесенные вещества			Витамины			Минеральные вещества			№ Сборник режиму р		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетич- ескость, ккал/	В1, мг	C, мг	A, мг	E, мг	Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	
Завтрак													
Каша пшеничная из риса и пшеницы Другба с маслом №175	200	5,4	6,6	34,7	220,3	0,1	0,2	0,0	0,3	104,7	29,6	121,6	0,7
Сир (порционный) №15	10	2,2	2,9	0,0	35,3	0,0	0,0	0,0	0,1	74,8	2,8	40,0	0,1
Чай с молоком №21К	200	1,3	1,0	11,8	61,3	0,0	0,1	0,3	0,0	50,8	8,7	28,8	0,5
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9	30,2	0,7
Итого за прием пищи:		11,9	10,7	66,0	408,8	0,2	0,3	0,3	1,2	238,6	53,0	220,6	2,9
2-й завтрак													
Сосиска, запеченная в тесте №747	100	10,5	17,4	31,4	293,3	0,2	0,0	0,0	1,2	29,6	17,1	125,9	1,6
Чай с сахаром кирасье №685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	0,0	1,1	0,2	0,0	13,6	4,6	1,4	0,4
Итого за прием пищи:		10,7	17,4	46,4	353,8	0,2	1,1	1,2	1,2	43,2	21,7	127,3	2,0
Всего:		22,6	28,1	112,4	762,6	0,4	1,4	0,5	2,4	281,8	74,7	347,9	4,0

8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Принесенные вещества			Витамины			Минеральные вещества			№ Сборник режиму р		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетич- ескость, ккал/	В1, мг	C, мг	A, мг	E, мг	Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	
Завтрак													
Фруктовенный чайный с соусом №280/330	100/30	15,5	21,0	16,4	316,9	0,0	0,3	0,0	4,6	39,3	22,2	145,3	2,0/280/330 2011
Каша гречневая рассчитанная №341К	180	7,4	5,7	33,4	213,9	0,2	0,0	0,0	0,6	18,5	109,2	162,6	3,6 341 2016
Чай с лакомкой №377	200	0,2	0,0	15,1	61,9	0,0	1,1	0,2	0,0	14,0	4,9	1,4	0,5 377 2011
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	0,1	0,0	0,0	1,0	10,4	14,9	37,8	0,9
Итого за прием пищи:		26,8	27,0	89,2	797,5	0,3	1,4	0,2	6,2	82,2	151,2	347,1	7,0
2-й завтрак													
Пирогок пшеничный с картофелем №738	100	6,6	3,1	42,4	229,8	0,1	2,8	0,0	0,8	21,2	16,3	74,5	1,0 738 2004
Комплект из изделий №348	200	0,5	0,1	27,4	112,6	0,0	0,0	0,0	0,0	23,0	9,4	23,2	0,5 348 2011
Итого за прием пищи:		7,1	3,2	69,9	342,4	0,1	2,8	0,0	0,8	44,2	25,7	97,7	1,5
Всего:		33,9	30,2	159,0	1089,9	0,4	4,2	0,2	7,0	126,4	176,9	444,8	8,5



12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов
возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда

9 день

Применение, наименование блока	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины			Минеральные вещества			№ Сборник-рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		B1, мг	C, мг	A, мг	E, мг	Ca, мг	Mg, мг	
Завтрак												
Горячий с рисом №307К	100	12,5	9,6	14,1	191,6	0,0	0,0	0,0	0,4	8,8	18,4	114,8
Макаронные изделия отварные с мясом №203	180	6,6	6,9	39,9	247,6	0,2	0,0	0,1	1,2	19,2	24,6	65,4
Соус томатный 30г №363К	30	0,2	0,7	1,5	13,2	0,0	0,4	0,0	0,0	2,8	1,7	3,3
Чай с сахаром №376	200	0,1	0,0	14,8	59,3	0,0	0,2	0,0	11,1	3,9	0,0	0,0
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9	30,2
Чай с примесью:					22,4	17,4	89,8	603,6	0,3	0,4	0,3	50,2
2-й завтрак												
Коржик молочный №156	75	4,9	8,1	49,2	292,0	0,1	0,0	0,1	0,7	18,8	7,5	46,2
Хлебфейт напиток из молока №692	200	2,3	1,3	25,9	123,5	0,0	0,1	0,0	0,0	65,1	17,9	61,4
Итого за прием пищи:					7,2	9,4	75,1	415,5	0,1	0,1	0,7	83,9
Всего:					29,6	26,9	164,9	1019,1	0,4	0,5	0,4	3,1
10 день												
Применение, наименование блока	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины			Минеральные вещества			№ Сборник-рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		B1, мг	C, мг	A, мг	E, мг	Ca, мг	Mg, мг	
Завтрак												
Котлеты рыбные (мятные) №388	100	13,7	9,2	15,9	199,7	0,1	0,2	0,0	4,1	59,9	50,2	207,5
Рис отварной №304	180	4,5	6,5	46,7	263,1	0,1	0,0	0,1	0,4	10,4	29,5	90,3
Чай с молоком №421К	200	1,3	1,0	11,8	61,3	0,0	0,1	0,3	0,0	50,8	8,7	28,8
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9	30,2
Чай с примесью:					22,5	16,9	93,9	616,0	0,3	0,4	0,4	5,3
2-й завтрак												
Пирожок начинкой с вишней №406	100	5,9	4,5	46,2	252,9	0,1	2,2	0,0	0,9	28,2	16,5	59,5
Чай с сахаром кардамол №685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	0,0	1,1	0,2	0,0	13,6	4,5	1,4
Итого за прием пищи:					6,1	4,5	61,2	313,4	0,1	3,3	0,2	41,8
Всего:					28,6	21,4	155,1	929,4	0,4	3,6	0,6	62,1

Применение, наименование блока	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины			Минеральные вещества			№ Сборник-рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		B1, мг	C, мг	A, мг	E, мг	Ca, мг	Mg, мг	
Завтрак												
Котлеты рыбные (мятные) №388	100	13,7	9,2	15,9	199,7	0,1	0,2	0,0	4,1	59,9	50,2	207,5
Рис отварной №304	180	4,5	6,5	46,7	263,1	0,1	0,0	0,1	0,4	10,4	29,5	90,3
Чай с молоком №421К	200	1,3	1,0	11,8	61,3	0,0	0,1	0,3	0,0	50,8	8,7	28,8
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9	30,2
Чай с примесью:					22,5	16,9	93,9	616,0	0,3	0,4	0,4	5,3
2-й завтрак												
Пирожок начинкой с вишней №406	100	5,9	4,5	46,2	252,9	0,1	2,2	0,0	0,9	28,2	16,5	59,5
Чай с сахаром кардамол №685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	0,0	1,1	0,2	0,0	13,6	4,5	1,4
Итого за прием пищи:					6,1	4,5	61,2	313,4	0,1	3,3	0,2	41,8
Всего:					28,6	21,4	155,1	929,4	0,4	3,6	0,6	62,1



zhukov

12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов
возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда

11 день															
Прием пищи, назначение блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Витамины		Минеральные вещества			№ Сборник рецептуры						
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	витамин	В1, мг	C, мг	A, мг	E, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг		
Чаекобали №491	100	12,1	13,2	6,7	194,5	0,1	5,8	0,0	0,5	42,8	23,8	124,5	1,5	491	2004
Каша гречневая рассыпчатая №341К	180	7,4	5,7	33,4	213,9	0,2	0,0	0,0	0,6	18,5	109,2	162,6	3,6	341	2016
Чай с лимоном №377	200	0,2	0,0	15,1	61,9	0,0	1,1	0,2	0,0	14,0	4,9	1,4	0,5	377	2011
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	0,1	0,0	0,0	1,0	10,4	14,9	37,8	0,9		
Фрукты сливки (абрикос) №338	150	0,6	0,6	14,3	68,4	0,0	9,6	0,0	0,3	21,6	12,2	14,9	3,0	338	2011
Итого за прием пиши:		24,0	19,8	93,8	653,5	0,4	16,5	0,2	2,4	107,3	165,0	341,2	9,5		
Пирожок пшеничный с картофеским №738	100	6,6	3,1	42,4	229,8	0,1	2,8	0,0	0,8	21,2	16,3	74,5	1,0	738	2004
Компот из яблока №248	200	0,5	0,1	27,4	112,6	0,0	0,0	0,0	0,0	23,0	9,4	23,2	0,5	348	2011
Итого за прием пиши:		7,1	3,2	69,8	342,4	0,1	2,8	0,0	0,8	44,2	25,7	97,7	1,5		
Всего:		31,1	23,0	163,6	995,9	0,5	19,3	0,2	3,2	151,5	190,7	438,9	11,0		
12 день										№ Сборник рецептуры					
Прием пищи, назначение блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Витамины		Минеральные вещества									
Прием пищи, назначение блюда	Масса порции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	витамин	В1, мг	C, мг	A, мг	E, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг		
Пицца, тушеница в соусе с овощами №488	200	16,8	22,6	14,4	329,6	0,2	6,3	0,4	3,6	32,3	35,8	170,1	1,7	488	2004
Кофеинный напиток на молоке №692	200	2,3	1,3	25,9	123,5	0,0	0,1	0,0	0,0	65,1	17,9	61,4	0,7	692	2004
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	0,1	0,0	0,0	1,0	10,4	14,9	37,8	0,9		
Итого за прием пиши:		22,8	24,2	64,6	567,9	0,3	6,4	0,4	4,6	107,4	68,6	269,3	3,3		
Коржики молочный №456	75	4,9	8,1	49,2	292,0	0,1	0,0	0,1	0,7	18,8	7,5	46,2	0,7	456	2011
Компот из апельсина №636	200	0,5	0,1	33,0	137,0	0,0	12,0	0,0	0,1	21,1	7,1	10,4	0,3	636	2004
Итого за прием пиши:		5,4	8,2	82,2	429,0	0,1	12,0	0,1	0,8	39,9	14,6	56,6	1,0		
Всего:		28,2	32,4	146,8	996,9	0,4	18,4	0,5	5,4	147,7	83,2	325,9	4,3		
Итого по примерному меню		6	7	87	550	0,1	1,1	0,1	0,7	18,8	7,5	46,2	0,7	456	2011
Итого за период		348,5	348,6	1791,5	11 698,0	66,6									
Среднее значение за период		29,0	29	169,3	974,8	5,6									

Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при образовательных школах /Под ред. М.Г. Могилевского и В.А. Тутескина. - М.:ДЛБ-Пресс, 2011. - 544с.
Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при образовательных школах /Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебопродукты, 2004. - 640с.



12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда

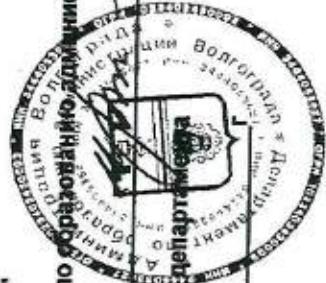
Сборник рецептур блоков и кулинарных исходных для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГБУ НЦЭД Минздрава России, НИИ ГОЗДыН / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. - 560 с.

obzor

*Честно! Осторожно!
Мужской штаб
Либерум - в*

"Разработано"

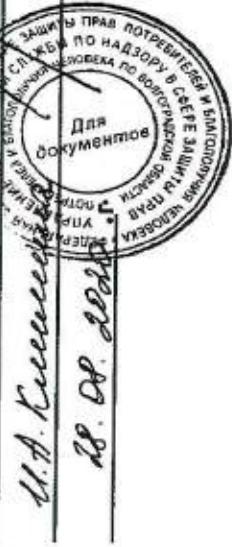
Департамент по ~~социальной~~ администрации Волгограда



Руководитель департамента
И.А.Радченко

Управление Роспотребнадзора
по Волгоградской области

Документы



И.А.Киселев
28.08.2012

"Согласовано"

**12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием
обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов**

возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгограда

1 смена



12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов
в возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгограда

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Витамины			Минеральные вещества			№ Сборник-рецептура
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Витамин	C, мг	A, мг	E, мг	Ca, мг	Mg, мг	
Завтрак											
Говядина с овощами №278К	150	15,8	26,2	20,2	380,5	0,1	8,7	0,9	7,3	40,1	49,4
Чай с сахаром №376	200	0,1	0,0	14,8	59,3	0,0	0,2	0,0	11,1	3,9	0,0
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	0,1	0,0	0,0	10,4	14,9	37,8
Фрукты свежие (блоки) №338	150	0,6	0,6	14,3	68,4	0,0	9,6	0,0	0,3	21,6	12,2
Итого за прием пищи:		20,2	27,1	73,6	623,0	0,2	18,3	1,1	8,6	83,2	80,4
2-й завтрак											
Сосиска, запеченные в тесте №6747	100	10,5	17,4	31,4	293,3	0,2	0,0	0,0	1,2	29,6	17,1
Чай с сахаром кардамон №665	200	0,2	0,0	15,0	60,5	0,0	1,1	0,2	0,0	13,6	4,6
Итого за прием пищи:		10,7	17,4	46,4	353,8	0,2	1,1	0,2	1,2	43,2	21,7
Всего:		30,9	44,5	120,0	976,8	0,4	19,4	1,3	9,8	126,4	102,1
											363,2
											9,0

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Витамины			Минеральные вещества			№ Сборник-рецептура
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Витамин	C, мг	A, мг	E, мг	Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг
Завтрак											
Пирожок из птицы №492	150	15,3	19,0	27,4	340,8	0,1	2,0	0,2	3,9	19,7	33,8
Чай с лимоном №377	200	0,2	0,0	15,0	61,6	0,0	1,1	0,2	0,0	13,6	4,6
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9
Итого за прием пищи:		18,5	19,2	61,9	494,3	0,2	3,1	0,4	4,7	41,6	50,3
2-й завтрак											
Пирожок печеный с картофелем №738	100	6,6	3,1	42,4	229,8	0,1	2,8	0,0	0,8	21,2	16,3
Кофейный напиток на молоке №692	200	2,3	1,3	25,9	123,5	0,0	0,1	0,0	0,0	65,1	17,9
Итого за прием пищи:		8,9	4,4	68,3	353,3	0,1	2,9	0,0	0,8	86,3	34,2
Всего:		27,4	23,6	130,2	847,6	0,3	6,0	0,4	5,5	127,9	84,5
											326,3
											4,3



12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгограда

3 день.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Витамины			Минеральные вещества			№ рецептуры	Сборник рецептуры	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	B1, мг	C, мг	A, мг	Е, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак													
Капка вязкая молочная рисовая №174	150	4,2	7,2	30,5	205,1	0,0	0,2	0,1	0,2	78,2	22,6	95,7	0,4
Шницель картофельное вкрутую №3337	1	6,3	5,7	0,4	78,5	0,0	0,0	0,2	0,3	25,5	5,6	89,0	1,2
Чай с молоком №421К	200	1,3	1,0	11,8	61,3	0,9	0,1	0,3	0,0	50,8	8,7	28,8	0,5
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9	30,2	0,7
Итого за прием пищи:		14,8	14,1	62,2	436,8	0,1	0,3	0,6	1,3	162,8	48,8	243,7	2,8
2-й завтрак													
Пирожок печечный с ватой №406	100	5,9	4,5	46,2	252,9	0,1	2,2	0,0	0,9	28,2	16,5	59,5	0,9
Напиток из плодов шиповника №388	200	0,7	0,3	20,2	98,1	0,0	80,0	0,0	0,8	19,2	4,9	31,1	0,5
Итого за прием пищи:		6,6	4,8	66,4	351,0	0,1	82,2	0,0	1,7	47,4	21,4	62,6	1,4
Всего:		21,4	18,9	128,6	787,8	0,2	82,5	0,6	3,0	210,2	70,2	306,3	4,2

4 день.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Витамины			Минеральные вещества			№ рецептуры	Сборник рецептуры	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	B1, мг	C, мг	A, мг	Е, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак													
Котлеты, биточки, плавленые рубленные №268	80	12,9	17,6	11,7	235,9	0,0	0,0	0,0	2,8	15,9	22,3	126,9	2,1
Макаронные изделия отварные с маслом №203	150	5,5	5,7	33,3	206,4	0,1	0,0	0,1	1,0	16,0	20,5	54,6	1,2
Чай с сахаром №76	200	0,1	0,0	14,8	59,3	0,0	0,0	0,2	0,0	11,1	3,9	0,0	0,4
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9	30,2	0,7
Итого за прием пиши:		21,5	23,5	79,3	613,5	0,2	0,0	0,3	4,6	51,3	58,6	211,7	4,4
2-й завтрак													
Коржик молочный №456	75	4,9	8,1	49,2	292,0	0,1	0,0	0,1	0,7	18,8	7,5	46,2	0,7
Чай с сникером каркаде №685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	0,0	1,1	0,2	0,0	13,6	4,6	1,4	0,4
Итого за прием пиши:		5,1	8,1	64,2	352,5	0,1	1,1	0,3	0,7	32,4	12,1	47,6	1,1
Всего:		26,6	31,6	143,5	966,0	0,3	1,1	0,6	5,3	83,7	70,7	259,3	5,5



12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгограда

5 день

Применение, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины	Минеральные вещества	№ Сборник рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Котлеты рыбные (мякоть) №398	80	10,9	7,3	12,8	159,9	0,1	0,1	165,9 1,2 388 2004
Рагу из овощей №224	150	2,6	10,4	13,5	156,3	0,1	0,3	24,0 58,9 0,8 224 2004
Чай с лимоном №377	200	0,2	0,0	15,0	61,6	0,0	1,1	0,2 0,0 13,6 4,6 1,4 0,4 377 2011
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	0,1	0,0	1,0 10,4 14,9 37,8 0,9
Итого за прием пищи:		17,4	18,0	65,6	494,6	0,3	13,5	0,5 4,6 117,0 83,7 264,0 3,5
2-й завтрак								
Пирожок печеный с картофелем №738	100	6,6	3,1	42,4	229,8	0,1	2,8	0,0 0,8 21,2 16,3 74,5 1,0 738 2004
Компот из яблока №348	200	0,5	0,1	27,4	112,6	0,0	0,0	0,0 23,0 9,4 23,2 0,5 348 2011
Итого за прием пищи:		7,1	3,2	69,8	342,4	0,1	2,8	0,0 0,5 44,2 25,7 97,7 1,5
Всего:		24,5	21,2	135,4	837,9	0,4	16,3	0,5 5,4 161,2 109,4 361,7 4,8

6 день

Применение, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины	Минеральные вещества	№ Сборник рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Запеканка рисовая с творогом со сметаной №315	150/10	9,0	8,1	45,8	291,4	0,0	0,0	0,2 56,6 30,8 134,2 1,1 315 2004
Кофеинный напиток на молоко №692	200	2,3	1,3	25,9	123,5	0,0	0,1	0,0 65,1 17,9 61,4 0,7 692 2004
Масло сливочное №96	5	0,0	3,5	0,1	32,1	0,0	0,0	0,1 1,0 0,0 1,2 0,0 96 2004
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	0,1	0,0	1,0 10,4 14,9 37,8 0,9
Итого за прием пищи:		15,0	13,2	96,1	561,8	0,1	0,1	1,3 133,1 63,6 234,6 2,7
2-й завтрак								
Пирожок печенья с вишней №406	100	5,9	4,5	46,2	252,9	0,1	2,2	0,0 0,9 28,2 16,5 59,5 0,9 406 2011
Компот из апельсинов №636	200	0,5	0,1	33,0	137,0	0,0	12,0	0,0 0,1 21,1 7,1 10,4 0,3 636 2004
Итого за прием пищи:		6,4	4,6	79,2	389,9	0,1	14,2	0,0 1,0 49,3 23,6 69,9 1,2
Всего:		21,4	17,3	175,3	951,7	0,2	14,3	0,0 2,3 132,4 87,2 304,5 3,9



—
обнр

12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов
в возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгограда

7 день

Прием пищи, назначение блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Витамины			Минеральные вещества			# Сборник рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	В1, мг	C, мг	A, мг	Е, мг	Ca, мг	Mg, мг	
Завтрак											
Каша вяжком молочная из риса и пшена Дружба с маслом №175	150	4,1	4,9	26,0	165,5	0,1	0,2	0,0	78,6	22,5	91,4
Сыр (порезанный) №15	10	2,2	2,9	0,0	35,3	0,0	0,0	0,1	74,8	2,8	40,0
Чай с молоком №421К	200	1,3	1,0	11,8	61,3	0,0	0,1	0,3	50,8	8,7	28,8
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	8,3	11,9	30,2
Итого за прием пищи:		10,6	9,0	57,3	354,9	0,2	0,3	0,9	212,5	45,9	199,4
2-й завтрак											
Сосиска, запеченная в тесте №747	100	10,5	17,4	31,4	293,3	0,2	0,0	0,0	1,2	29,6	17,1
Чай с сахаром кирпич №685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	0,0	1,1	0,2	0,0	13,6	4,6
Итого за прием пиши:		10,7	17,4	46,4	353,9	0,2	1,1	0,2	1,2	43,2	21,7
Всего:		21,3	26,4	103,7	707,8	0,4	1,4	0,5	2,1	255,7	67,6
8 день											
Прием пищи, назначение блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Витамины			Минеральные вещества			# Сборник рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	В1, мг	C, мг	A, мг	Е, мг	Ca, мг	Mg, мг	
Завтрак											
Французский мясные с соусом №280/330	80/30	12,5	17,0	13,5	256,5	0,0	0,2	0,0	3,6	32,9	17,9
Каша гречневая рассыпчатая №341К	150	6,1	4,8	27,8	178,2	0,2	0,0	0,0	15,4	91,0	135,5
Чай с лимоном №577	200	0,2	0,0	15,1	61,9	0,0	1,1	0,2	0,0	14,0	4,9
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	0,1	0,0	0,0	1,0	10,4	14,9
Итого за прием пиши:		22,5	22,1	80,7	611,4	0,3	1,3	0,2	5,0	72,7	128,7
2-й завтрак											
Пирожок начинкой с картофелем №738	100	6,6	3,1	42,4	229,8	0,1	2,8	0,0	0,8	21,2	16,3
Компот из яблока №348	200	0,5	0,1	27,4	112,6	0,0	0,0	0,0	23,0	9,4	23,2
Итого за прием пиши:		7,1	3,2	69,8	342,4	0,1	2,8	0,0	0,8	44,2	25,7
Всего:		29,6	25,3	150,5	933,8	0,4	4,1	0,2	5,8	116,9	154,4

Прием пищи, назначение блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Витамины			Минеральные вещества			# Сборник рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	В1, мг	C, мг	A, мг	Е, мг	Ca, мг	Mg, мг	
Завтрак											
Французский мясные с соусом №280/330	80/30	12,5	17,0	13,5	256,5	0,0	0,2	0,0	3,6	32,9	17,9
Каша гречневая рассыпчатая №341К	150	6,1	4,8	27,8	178,2	0,2	0,0	0,0	15,4	91,0	135,5
Чай с лимоном №577	200	0,2	0,0	15,1	61,9	0,0	1,1	0,2	0,0	14,0	4,9
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	0,1	0,0	0,0	1,0	10,4	14,9
Итого за прием пиши:		22,5	22,1	80,7	611,4	0,3	1,3	0,2	5,0	72,7	128,7
2-й завтрак											
Пирожок начинкой с картофелем №738	100	6,6	3,1	42,4	229,8	0,1	2,8	0,0	0,8	21,2	16,3
Компот из яблока №348	200	0,5	0,1	27,4	112,6	0,0	0,0	0,0	23,0	9,4	23,2
Итого за прием пиши:		7,1	3,2	69,8	342,4	0,1	2,8	0,0	0,8	44,2	25,7
Всего:		29,6	25,3	150,5	933,8	0,4	4,1	0,2	5,8	116,9	154,4



12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов
в возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгограда

9 день.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Витамины			Минеральные вещества			№ Сборник рецензии				
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	B1, мг	C, мг	A, мг	E, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	K, мг	р	
Завтрак															
Тефтели с рисом №307К	80	9,8	7,6	11,2	153,3	0,0	0,0	0,3	7,1	14,6	91,8	1,1	307	2016	
Макаронные изделия отварные с мяслом №303	150	5,5	5,7	33,3	206,4	0,1	0,0	1,0	16,0	20,5	54,6	1,2	203	2011	
Соус томатный 30г №163К	30	0,2	0,7	1,5	13,2	0,0	0,4	0,0	0,0	2,8	1,7	3,3	0,0	363	2016
Чай с сахаром №376	200	0,1	0,0	14,8	59,3	0,0	0,0	0,2	0,0	11,1	3,9	0,0	0,4	376	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9	30,2	0,7		
Итого за прием пищи:		18,6	14,2	80,3	524,1	0,2	0,4	0,3	2,1	45,3	52,6	179,9	3,4		
2-й завтрак															
Коржик молочный №456	75	4,9	8,1	49,2	292,0	0,1	0,0	0,1	0,7	18,8	7,5	46,2	0,7	456	2011
Кофейный напиток на молоке №692	200	2,3	1,3	25,9	123,5	0,0	0,1	0,0	0,0	65,1	17,9	61,4	0,7	692	2004
Итого за прием пищи:		7,2	9,4	75,1	415,5	0,1	0,1	0,1	0,7	83,9	25,4	107,6	1,4		
Всего:		25,8	23,6	155,4	939,6	0,3	0,5	0,4	2,8	129,2	78,0	287,5	4,8		

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Витамины			Минеральные вещества			№ Сборник рецензии				
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	B1, мг	C, мг	A, мг	E, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	K, мг	р	
Завтрак															
Котлетка рыбная (минтай) №368	80	10,9	7,3	12,8	159,9	0,1	0,1	0,0	3,3	48,1	40,2	165,9	1,2	388	2004
Рис отварной №304	150	3,8	5,4	38,9	219,3	0,0	0,0	0,1	0,3	8,6	24,5	75,3	0,5	304	2011
Чай с молоком №621К	200	1,3	1,0	11,8	61,3	0,0	0,1	0,3	0,0	50,8	8,7	28,8	0,5	421	2016
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9	30,2	0,7		
Итого за прием пищи:		19,0	13,9	83,0	532,4	0,2	0,2	0,4	4,4	115,8	85,3	360,2	2,9		
2-й завтрак															
Пирожок печеный с вишней №406	100	5,9	4,5	46,2	252,9	0,1	2,2	0,0	0,9	28,2	16,5	59,5	0,9	406	2011
Чай с сахаром №685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	0,0	1,1	0,2	0,0	13,6	4,6	1,4	0,4	685	2004
Итого за прием пищи:		6,1	4,5	61,2	313,4	0,1	3,3	0,2	0,9	41,8	21,1	60,9	1,3		
Всего:		25,1	18,4	144,2	845,8	0,3	3,5	0,6	5,3	157,6	106,4	361,1	4,2		



**12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов
в возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгограда**

11 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Напитки вещества	Энергетическая ценность, ккал	Витамины	Минеральные вещества	№ Сборник рецептуры					
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кал	В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак											
Чахобиль №491	80	9,6	10,6	5,3	155,5	0,0	4,6	0,0	0,3	33,9	19,1
Каша гречневая рассыпчатая №41К	150	6,1	4,8	27,8	178,2	0,2	0,0	0,0	0,4	15,4	91,0
Чай с лимоном №377	200	0,2	0,0	15,1	61,9	0,0	1,1	0,2	0,0	14,0	4,9
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	0,1	0,0	0,0	1,0	10,4	1,4
Фрукты сокиевые (блоки) №338	150	0,6	0,6	14,3	68,4	0,0	9,6	0,0	0,3	21,6	12,2
Итого за прием пищи:				20,2	16,3	86,8	578,8	0,3	15,3	0,2	2,0
								95,3	142,1	289,0	8,7
2-й завтрак											
Пирожок печеный с картофелем №738	100	6,6	3,1	42,4	229,8	0,1	2,8	0,0	0,8	21,2	16,3
Компот из яблок №348	200	0,5	0,1	27,4	112,6	0,0	0,0	0,0	0,0	23,0	9,4
Итого за прием пищи:				7,1	3,2	69,8	342,4	0,1	2,8	0,0	0,8
Всего:				27,3	19,5	156,6	921,2	0,4	18,1	0,2	2,8

12. день.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Напитки вещества	Энергетическая ценность, ккал	Витамины	Минеральные вещества	№ Сборник рецептуры					
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кал	В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак											
Птица, тушенная в соусе с овощами №488	150	12,7	16,9	10,8	246,9	0,2	4,7	0,2	2,6	24,3	26,9
Корейский паштот на молоке №692	200	2,3	1,3	2,5,9	123,5	0,0	0,1	0,0	0,0	65,1	17,9
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	0,1	0,0	0,0	1,0	10,4	14,9
Итого за прием пищи:				18,7	18,5	61,0	485,2	0,3	4,8	0,2	3,6
								99,8	59,7	226,7	2,9
2-й завтрак											
Картофель молочный №456	75	4,9	8,1	49,2	292,0	0,1	0,0	0,1	0,7	18,8	7,5
Компот из яблоков №636	200	0,5	0,1	33,0	137,0	0,0	12,0	0,0	0,1	21,1	7,1
Итого за прием пищи:				5,4	8,2	82,2	429,0	0,1	12,0	0,1	0,9
Всего:				24,1	26,7	143,2	914,2	0,4	16,8	0,3	4,4

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	б	ж	уг	ккал	с
Итого за период	305,4	297,5	1 686,6	10 699,3	57,6
Среднее значение за период	25,5	24,8	140,6	867,4	4,8
Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во время образовательных учреждений / Под ред. М.П. Можайского и В.А. Тупакова. - М.: ДЛН плюс, 2011. - 544с.					
Сборник рецептур и кулинарных изделий для предпринимательской деятельности при общественном питании при общесобразовательных школах / Под ред. В.Г. Лашиной. - М.: Хлебородинформ, 2004. - 640с.					



12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов
возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгограда

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГБУ НЦОД Минздрава России, НИИ ГеодзДиП / под редакцией члена-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. - 560 с.

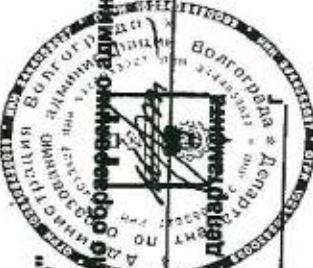
12-ти

*Задание на
разработку меню
для детей с ограниченными возможностями*

"Разработано"

Департамент по образованию и науке администрации Волгограда

Руководитель департамента
И.А.Радченко



"Согласовано"

Управление Роспотребнадзора
по Волгоградской области

И.А. Киселев
28.03.2016

Для
документов



**12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием
обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов**

возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгограда

2 смена



12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгоград

1 день

Продукт питания, назначение блока	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины	Минеральные вещества	№ Сборника рациону	р
		Бел.	Карб., Жиры,	Углеводы,					
г	г	г	г	г	Обед				
Овощи по сезону (огурцы свежий, помидор свежий, капуста кочанная, огурцы консервированные, помидор консервированный, салат отварной)									
Суп картофельный с горохом №102	200	4,6	4,4	15,2	117,8	0,1	3,7	0,2	1,6
Котлеты рубленые из ягненка №294	80,5	13,0	17,4	12,2	236,5	0,1	0,5	0,6	1,5
Макаронные изделия отварные с маслом №203	150	5,5	5,7	33,3	206,4	0,1	0,1	1,0	20,5
Котлеты из свиной сухожилия №149	200	0,0	0,0	19,4	77,4	0,0	0,0	0,0	1,2
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,8	0,9
Хлеб пшеничный	30	1,9	0,3	12,3	59,4	0,1	0,0	0,7	1,1
Итого за прием пищи:		29,3	28,4	119,6	846,4	0,5	6,7	0,3	106,2
Полдник									
Сосиски, замороженные в тесте №747	100	10,5	17,4	31,4	293,3	0,2	0,0	1,2	125,9
Чай с сахаром №685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	0,0	1,1	0,2	0,0
Яйца на паровой печи:				10,7	17,6	46,4	343,8	0,2	1,4
Всего:		46,0	45,8	165,0	1 200,2	0,7	7,8	0,5	447,5

2 день

Продукт питания, назначение блока	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины	Минеральные вещества	№ Сборника рациону	р
		Бел.	Карб., Жиры,	Углеводы,					
г	г	г	г	г	Обед				
Овощи по сезону (огурцы свежий, помидор свежий, капуста кочанная, огурцы консервированные, помидор консервированный, салат отварной)									
Цицания из свеклы с яблоками №88	200	1,5	4,0	7,4	72,2	0,0	10,0	0,2	1,8
Котлеты рубленые из ягненка №388	80	10,9	7,3	12,8	159,9	0,1	0,1	0,0	34,4
Говядина жареная №128	150	3,1	7,4	21,6	164,8	0,2	10,2	0,0	40,2
Котлеты из копченого мяса №48	200	0,1	0,0	30,7	126,5	0,0	0,6	0,0	39,1
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,3	91,9	0,1	0,6	0,0	11,7
Хлеб пшеничный	30	1,9	0,3	12,3	59,4	0,1	0,6	0,0	7,9
Итого за прием пищи:		21,8	19,6	112,0	711,7	0,5	22,8	0,2	6,9
Полдник									
Пирожок начинкой с яблоками №738	100	6,6	3,1	42,4	229,8	0,1	2,8	0,0	21,2
Кофейный пирог на макаронах №692	200	2,3	1,3	25,9	123,5	0,0	0,1	0,0	65,1
Яйца на паровой печи:				8,9	4,4	343,2	0,1	1,9	0,8
Всего:		30,7	24,0	180,5	1 065,0	0,6	25,7	0,2	233,9
Итого за прием пищи:		30,7	24,0	180,5	1 065,0	0,6	25,7	0,2	233,9



12-ти дневное меню для обес печения бесплатным пита нием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ "Волгоград"

3 нед.

Применение, назначение блока	Пищевая ценность			Биотин			Минеральные вещества			М. Сборник рациону труда		
	Масса порции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Влажность	Энергетическая ценность, ккал	Вл. С, мг А, мг Е, мг	Си, мг	Мп, мг	Р, мг	Кс, мг	Н. мг
Обед												
Очкот по салату (шурпет свеклы, помидор свежий, капуста кочанная, спуртос, помидор свежий, сметана отварная)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	0,0	2,5	0,0	21,1	12,5	24,5	0,8
Суп с капустой и картофелем №2	200	1,6	4,0	10,4	84,5	0,0	7,1	0,2	1,9	34,6	20,6	38,9
Рис из тыквы №289	150	12,7	14,6	13,9	237,8	0,2	7,6	0,3	22,6	32,7	135,7	1,5
Компот из яблок и ягод (бобов) №42	200	0,2	0,2	27,5	112,7	0,0	1,6	0,0	0,1	13,3	4,7	4,0
Хлеб пшеничный	40	1,9	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9	30,2
Хлеб пшеничный	30	1,9	0,3	12,3	59,4	0,1	0,0	0,0	0,7	4,9	5,1	23,5
Каша из гречки пшеничной:	20,7	19,7	91,3	623,2	0,4	16,8	0,5	6,5	164,4	87,5	246,26	5,9
Полдник												
Пирожное из печи с яичной №406	100	5,9	4,5	46,2	252,9	0,1	2,2	0,0	0,9	28,2	16,5	59,5
Напиток из яблока напитковка №388	200	0,7	0,3	20,2	98,1	0,0	80,0	0,0	0,8	19,2	4,9	3,1
Нитко за первую пищу:		6,6	4,8	66,4	351,0	0,1	82,2	0,0	1,7	67,4	21,6	67,6
Барн:		27,5	24,5	157,7	974,3	0,5	101,0	0,5	8,2	152,1	189,9	319,4
4 нед.												

Применение, назначение блока	Пищевая ценность			Биотин			Минеральные вещества			М. Сборник рациону труда		
	Масса порции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Влажность	Энергетическая ценность, ккал	Вл. С, мг А, мг Е, мг	Си, мг	Мп, мг	Р, мг	Кс, мг	Н. мг
Обед												
Очкот по салату (шурпет свеклы, помидор свежий, капуста кочанная, спуртос, помидор свежий, сметана отварная)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	0,0	2,5	0,0	0,1	21,1	12,5	24,5
Суп из овощей №135	200	1,5	3,0	8,9	68,3	0,0	6,8	0,2	0,9	25,6	17,1	38,6
Часовики №91	80	9,6	10,6	5,3	155,5	0,0	4,6	0,0	0,3	33,9	19,1	99,4
Рис отварной №104	150	3,8	5,4	38,9	219,3	0,0	0,0	0,1	0,3	8,6	24,5	75,3
Компот из яблок и ягод (бобов) №349	200	0,6	0,6	19,4	77,4	0,0	0,0	0,0	0,0	8,6	1,8	0,0
Хлеб пшеничный	40	3,6	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9	30,2
Хлеб пшеничный	30	1,9	0,3	12,3	59,4	0,1	0,0	0,0	0,7	4,9	5,1	23,5
Каша из гречки пшеничной:	21,1	19,9	112,0	708,8	0,2	13,9	0,3	2,2	111,0	94,0	294,5	5,1
Полдник												
Борщ печеный №416	75	4,9	8,1	49,2	292,0	0,1	0,0	0,1	0,7	18,8	7,5	46,2
Суп с копченой картошкой №615	200	0,2	0,0	15,0	60,5	0,0	1,1	0,2	0,8	13,6	4,6	1,4
Нитко за первую пищу:		5,1	8,1	64,2	342,5	0,1	1,1	0,3	0,7	33,4	12,1	47,6
Барн:		26,2	28,0	176,2	1 061,3	0,3	14,0	0,6	2,9	143,4	104,1	339,1



12-ти дневное меню для обеспечения бесследственным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгоград

5 день

Презентация, напечатанное блока	Питание вегетариан			Питание			Минеральные вещества			№ рецепту р						
	Масса перции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	В1, мг	C1, мг А1, мг E1, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг							
Общий по сезону (однород, гомеопатия склонной, кипура из каштана, отруби соевой, пшеничной, спаска отварная)																
Цук из сезей из пшеницы с картофелем №618	60	1,3	0,4	7,7	37,0	0,6	2,5	0,6	0,1	21,1	12,5	24,5	0,8			
Цук из сезей из пшеницы с картофелем №612	200	1,3	4,0	7,4	72,2	0,6	10,0	0,2	1,8	34,4	17,7	34,9	0,6	88	2011	
Цук из сезей из пшеницы №618	150	15,3	19,0	27,4	340,8	0,1	2,9	0,2	3,9	19,7	33,8	158,8	1,5	492	2004	
Кисель из кокосового молока №618	200	0,1	0,0	30,7	126,5	0,0	0,9	0,0	11,7	1,9	4,3	0,9	648	2004		
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,9	0,0	0,8	8,3	11,9	30,2	0,7			
Хлеб пшеничный	30	1,9	0,3	12,3	59,4	0,1	0,9	0,0	0,7	4,9	5,1	23,5	1,1			
Иногда за прием пищи:																
Белое:	23,1	23,9	105,0	727,8	0,3	14,9	0,4	7,3	100,1	82,9	276,2	4,7				
Напитки:																
Чайники пивоварный с горячей водой №738	100	6,6	3,1	42,6	229,8	0,1	2,8	0,0	0,8	21,2	16,3	74,5	1,0	738	2004	
Компот из яблок №5348	200	0,5	0,1	27,4	112,6	0,0	0,0	0,0	0,9	23,0	9,4	23,2	0,5	348	2011	
Иногда за прием пищи:																
Белое:	30,2	27,1	174,8	1 070,2	0,4	17,3	0,4	1,1	144,3	108,6	373,9	6,2				

6 день

Презентация, напечатанное блока	Питание вегетариан			Питание			Минеральные вещества			№ рецепту р						
	Масса перции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	В1, мг	C1, мг А1, мг E1, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг							
Общий по сезону (однород, гомеопатия склонной, кипура из каштана, отруби соевой, пшеничной, спаска отварная)																
Суп картофелиный с горохом №102	60	1,3	0,4	7,7	37,0	0,6	2,5	0,0	0,1	21,1	12,5	24,5	0,8			
Гриль с отрубями №738K	200	4,6	4,0	15,2	117,8	0,1	3,7	0,2	1,9	30,1	26,9	63,4	1,6	102	2011	
Цук из сезей из пшеницы №618	150	15,8	26,2	29,2	380,5	0,1	8,7	0,9	7,3	40,1	49,4	183,2	2,7	778K	2016	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,8	0,0	19,2	4,9	3,1	0,5	388	2011		
Хлеб пшеничный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	0,1	0,9	0,0	8,3	11,9	30,2	0,7				
Иногда за прием пищи:																
Белое:	27,9	31,9	99,3	894,9	0,4	94,9	1,1	11,8	125,3	112,4	385,7	7,7				
Напитки:																
Чайники пивоварный с горячей водой №606	100	5,9	4,5	46,2	252,9	0,1	2,2	0,0	0,9	28,2	16,5	59,5	0,9	466	2011	
Компот из яблочного №536	200	0,5	0,1	33,6	137,0	0,0	12,6	0,0	0,1	21,1	7,1	10,4	0,3	636	2004	
Иногда за прием пиши:																
Белое:	34,3	36,5	178,5	1 194,4	0,5	109,1	1,1	12,8	174,6	136,0	485,4	8,9				



12-и плавное меню для обеспечения безопасных дыхательных путей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов подростковой группы 7-11 лет МОУ Волгоград

7 лет

Прим. птицы, пакетированное блюдо	Масса порции	Пшеничные зерна			Зернотех- ническая ценность, коэф.	Белки В1, С, не из зерн.	Азот A ₁ , не из зерн.	Сахар Сахар из зерн.	Минеральные вещества Мg, Р, кж из зерн.	Рибо- ленту- роп. р
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г						
Общий										
Сырок по рецепту (курица сметаной, кипяток пшеничный, отварной супчик, пекарский сметаной, система отварения)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	0,0	2,5	0,0	21,1	12,5
Суп куриной лапши с макаронами пакетированная №103	200	2,3	2,2	16,1	94,0	0,1	5,3	0,2	11,1	20,8
Гарнир с рисом №307К	80	9,8	7,6	11,2	135,3	0,0	0,9	0,9	7,1	14,6
Пирожное яблочное №128	150	3,1	7,4	21,6	164,8	0,2	10,2	0,0	39,1	29,2
Компот из спелых яблок (яблоко) №342	200	0,2	0,2	27,5	112,7	0,0	1,6	0,0	0,1	13,3
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	8,3	11,9
Хлеб пшеничный	30	1,9	0,3	12,3	59,4	0,1	0,0	0,0	0,7	4,9
Хлеб пшеничный		21,6	18,3	115,9	713,1	0,5	19,6	0,2	3,3	113,6
Итого:										
Сырок, запеченный в тесте №747	100	10,5	17,4	31,4	293,3	0,2	0,9	1,2	29,6	17,1
Чай с заваркой яблочно-№345	200	0,2	0,0	15,0	60,5	0,0	1,1	0,2	0,0	13,6
Итого за прием пищи:		10,7	17,4	46,4	353,8	0,2	1,1	0,2	1,2	43,2
Всего:		32,3	35,7	163,3	1 066,5	0,7	26,7	0,4	4,5	156,8
Общий										

Прим. птицы, пакетированное блюдо	Масса порции	Пшеничные зерна			Зернотех- ническая ценность, коэф.	Белки В1, С, не из зерн.	Азот A ₁ , не из зерн.	Сахар Сахар из зерн.	Минеральные вещества Мg, Р, кж из зерн.	Рибо- ленту- роп. р
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г						
Общий										
Сырок по рецепту (курица сметаной, кипяток пшеничный, отварной супчик, пекарский сметаной, система отварения)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	0,0	2,3	0,0	21,1	12,5
Борщ с кашуслой и курочкой №12	200	1,6	4,0	10,4	84,5	0,0	7,1	0,2	1,9	34,6
Пирог, выпеченный в духовке с яблоками №188	150	12,7	16,9	10,8	246,9	0,2	4,7	0,2	2,6	24,3
Компот из спелых яблок (яблоко) №349	200	0,9	0,0	19,4	77,4	0,0	0,0	0,0	0,6	1,3
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	8,3	11,3
Хлеб пшеничный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	0,1	0,0	0,0	6,5	11,3
Хлеб пшеничный		21,1	21,9	84,3	616,9	0,4	14,3	0,4	6,1	103,4
Итого:										
Пирожное печеное с ягодами №738	100	6,6	3,1	42,4	229,8	0,1	2,8	0,0	21,2	16,3
Компот из яблок №348	200	0,5	0,1	27,4	112,6	0,0	0,0	0,0	23,0	9,4
Итого за прием пищи:		7,1	3,2	69,0	342,4	0,1	2,8	0,0	44,2	25,7
Всего:		28,2	25,4	154,1	959,3	0,5	17,1	0,4	147,6	106,2
Общий										

Прим. птицы, пакетированное блюдо	Масса порции	Пшеничные зерна			Зернотех- ническая ценность, коэф.	Белки В1, С, не из зерн.	Азот A ₁ , не из зерн.	Сахар Сахар из зерн.	Минеральные вещества Мg, Р, кж из зерн.	Рибо- ленту- роп. р
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г						
Общий										
Сырок по рецепту (курица сметаной, кипяток пшеничный, отварной супчик, пекарский сметаной, система отварения)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	0,0	2,3	0,0	21,1	12,5
Борщ с кашуслой и курочкой №12	200	1,6	4,0	10,4	84,5	0,0	7,1	0,2	1,9	34,6
Пирог, выпеченный в духовке с яблоками №188	150	12,7	16,9	10,8	246,9	0,2	4,7	0,2	2,6	24,3
Компот из спелых яблок (яблоко) №349	200	0,9	0,0	19,4	77,4	0,0	0,0	0,0	0,6	1,3
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	8,3	11,3
Хлеб пшеничный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	0,1	0,0	0,0	6,5	11,3
Хлеб пшеничный		21,1	21,9	84,3	616,9	0,4	14,3	0,4	6,1	103,4
Итого:										
Пирожное печеное с ягодами №738	100	6,6	3,1	42,4	229,8	0,1	2,8	0,0	21,2	16,3
Компот из яблок №348	200	0,5	0,1	27,4	112,6	0,0	0,0	0,0	23,0	9,4
Итого за прием пищи:		7,1	3,2	69,0	342,4	0,1	2,8	0,0	44,2	25,7
Всего:		28,2	25,4	154,1	959,3	0,5	17,1	0,4	147,6	106,2
Общий										



12-ти дневное меню для обеспечения бесконактного двухразового питания пациентов с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ Болотград

9 лет

Прим. номер, наименование блюда	Масса порции	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал	Белки, г	Углеводы, г	Жиры, г	Витамины, мг	Белки, г	Углеводы, г	Жиры, г	Содержание минеральных веществ, мг	Регион-группа	Номер документа	
		Белки, г	Углеводы, г	Жиры, г												
Обед																
Омлет по рецепту (чурек скандинавский, помидор скандинавский, капуста кинеская, супчик)	60	1,3	0,4	7,7	370,0	2,5	0,0	0,1	21,1	12,5	24,5	0,8				
Суп картофельный с горохом №102	200	4,6	4,4	15,2	117,8	0,1	3,7	0,2	1,9	30,1	26,9	63,4	1,6	102	2011	
Котлеты Рубленые из говядины №254	80/5	13,0	17,4	12,2	256,5	0,1	0,5	0,8	2,6	17,2	22,3	124,0	1,5	294	2011	
Каша пшеничная рассыпчатая №302	150	6,2	4,2	38,6	217,2	0,2	0,0	0,0	1,1	29,4	32,5	146,0	2,4	302	2011	
Котлеты из курицы кетчуп №648	200	6,1	0,0	30,7	126,5	0,0	0,0	0,0	0,0	11,7	1,9	4,3	0,0	648	2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9	30,2	0,7			
Хлеб пшенично-ржаной	30	1,9	0,3	12,3	59,4	0,1	0,0	0,0	0,7	4,9	5,1	23,5	1,1			
Чай за прямую заварку:																
	36,1	24,8	136,2	906,3	0,6	6,7	0,2	7,2	122,7	113,3	415,9	8,1				
Полдник																
Коржик кокосовый №456	75	4,9	8,1	49,2	292,0	0,1	0,9	0,1	0,7	18,8	7,4	46,2	0,7	456	2011	
Кофейный напиток на молоке №692	200	2,3	1,3	25,9	123,5	0,0	0,1	0,0	0,0	63,1	17,9	61,4	0,7	692	2004	
Чай за прямую заварку:																
	72,2	9,4	75,1	415,5	0,1	0,1	0,1	0,7	83,9	25,4	107,6	1,4				
	37,3	24,3	211,3	1 321,8	0,7	6,8	0,3	7,8	206,6	138,5	513,5	9,5				
10 лет																
Прим. номер, наименование блюда	Масса порции	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал	Белки, г	Углеводы, г	Жиры, г	Витамины, мг	Белки, г	Углеводы, г	Жиры, г	Содержание минеральных веществ, мг	Регион-группа	Номер документа	
		Белки, г	Углеводы, г	Жиры, г												
Обед																
Омлет по рецепту (чурек скандинавский, помидор скандинавский, капуста кинеская, супчик скандинавский, томатный соусик, сметана отварная)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	0,0	2,5	0,0	0,1	21,1	12,5	24,5	0,8			
Шаурма из свежей капусты с картофелем №88	200	1,5	4,0	7,4	72,2	0,0	10,0	0,2	1,8	34,4	17,7	34,9	0,6	88	2011	
Рагу из говядины №289	150	12,7	14,6	13,9	237,8	0,2	7,6	0,3	2,9	22,6	32,7	135,7	1,5	289	2011	
Котлеты из свежих яиц (мясные) №312	200	0,2	0,2	27,5	112,7	0,0	1,6	0,9	0,1	13,3	4,7	4,0	0,9	342	2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9	30,2	0,7			
Хлеб пшенично-ржаной	30	1,9	0,3	12,3	59,4	0,1	0,0	0,0	0,7	4,9	5,1	23,5	1,1			
Чай за прямую заварку:																
	20,6	19,7	83,3	611,0	0,4	21,7	0,5	6,4	104,6	84,6	282,8	5,6				
Полдник																
Горячий перекус с чуреком №406	100	5,9	4,5	46,2	252,9	0,1	2,2	0,0	0,9	28,2	16,5	59,5	0,9	406	2011	
Чай с соком из яблока №615	200	0,2	0,0	13,0	60,5	0,0	1,1	0,2	0,0	13,6	4,6	1,4	0,4	615	2004	
Чай за прямую заварку:																
	6,1	4,5	61,2	313,4	0,1	3,3	0,2	0,9	41,8	21,1	60,9	1,3				
	26,7	24,2	149,5	924,4	0,5	25,0	0,7	7,3	146,6	105,7	313,7	6,9				

Прим. номер, наименование блюда	Масса порции	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал	Белки, г	Углеводы, г	Жиры, г	Витамины, мг	Белки, г	Углеводы, г	Жиры, г	Содержание минеральных веществ, мг	Регион-группа	Номер документа	
		Белки, г	Углеводы, г	Жиры, г												
Обед																
Омлет по рецепту (чурек скандинавский, помидор скандинавский, капуста кинеская, супчик скандинавский, томатный соусик, сметана отварная)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	0,0	2,5	0,0	0,1	21,1	12,5	24,5	0,8			
Шаурма из свежей капусты с картофелем №88	200	1,5	4,0	7,4	72,2	0,0	10,0	0,2	1,8	34,4	17,7	34,9	0,6	88	2011	
Рагу из говядины №289	150	12,7	14,6	13,9	237,8	0,2	7,6	0,3	2,9	22,6	32,7	135,7	1,5	289	2011	
Котлеты из свежих яиц (мясные) №312	200	0,2	0,2	27,5	112,7	0,0	1,6	0,9	0,1	13,3	4,7	4,0	0,9	342	2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9	30,2	0,7			
Хлеб пшенично-ржаной	30	1,9	0,3	12,3	59,4	0,1	0,0	0,0	0,7	4,9	5,1	23,5	1,1			
Чай за прямую заварку:																
	20,6	19,7	83,3	611,0	0,4	21,7	0,5	6,4	104,6	84,6	282,8	5,6				
Полдник																
Горячий перекус с чуреком №406	100	5,9	4,5	46,2	252,9	0,1	2,2	0,0	0,9	28,2	16,5	59,5	0,9	406	2011	
Чай с соком из яблока №615	200	0,2	0,0	13,0	60,5	0,0	1,1	0,2	0,0	13,6	4,6	1,4	0,4	615	2004	
Чай за прямую заварку:																
	6,1	4,5	61,2	313,4	0,1	3,3	0,2	0,9	41,8	21,1	60,9	1,3				
	26,7	24,2	149,5	924,4	0,5	25,0	0,7	7,3	146,6	105,7	313,7	6,9				



12-ти летнее именное обучающее беспилотным дроном блокнот с ограниченными возможностями группы 7-11 лет МОУ Волгоград

11 лет

Примечания, напечатанные блоком

Номер	Параметры	Параметры засечки			Энергетическая способность, мАч	Батарея	Минеральная волокнистая Си, мг/л	Мицелий Мб, мг/л	Р, мг/ л	Ре- актив- ная метан и	№ Сборни- ката р
		Белый	Желтый	Угольный							
Общий по склону (пластик склонный, полистирол склонный, кипарисовая, опурен склонный, полистирол склонный, склон склонный)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	0,0	2,5	0,0	0,1	21,1	12,5
Борд с кипарисом и кипарисом №682	200	1,6	4,0	10,4	84,5	0,0	7,1	0,2	1,9	34,6	20,6
План по склону №92	150	15,3	19,0	27,4	340,8	0,1	2,0	0,2	3,9	19,7	33,8
Направлено из листов пакетов №338	200	0,7	0,3	20,2	98,1	0,0	40,0	0,0	0,8	19,2	4,9
Хаб полиграфии	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	3,1
Хаб полиграфии	30	1,9	0,3	12,3	59,4	0,1	0,0	0,0	0,7	11,9	30,2
Итого за промежуток:		23,8	24,2	97,8	711,7	0,3	91,6	0,4	107,8	88,4	23,5
Гардероб металлический с деревянными дверьми №738	100	6,6	3,1	42,4	229,8	0,1	2,8	0,0	0,8	21,2	16,3
Комод из дерева №148	260	0,5	0,1	27,4	112,6	0,0	0,0	0,0	0,0	23,0	9,4
Бытовые запасы пищи:		7,1	3,2	69,5	342,4	0,1	2,8	0,0	0,8	44,2	25,7
Всего:		340,9	27,4	167,3	1.054,1	0,4	94,6	0,4	9,0	152,0	114,5

12 лет

Примечания, напечатанные блоком

Номер	Параметры	Параметры засечки			Энергетич- еская способность, мАч	Батарея	Минеральная волокнистая Си, мг/л	Мицелий Мб, мг/л	Р, мг/ л	Реак- тив- ная метан и	№ Сборни- ката р
		Белый	Желтый	Угольный							
Общий по склону (пластик склонный, полистирол склонный, кипарисовая, опурен склонный, полистирол склонный, склон склонный)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	0,0	2,5	0,0	0,1	21,1	12,5
Сумма кипарисовых кипарисов №103	200	2,3	2,2	16,1	94,0	0,1	5,3	0,2	1,1	19,8	20,8
Сумма кипарисовых кипарисов №237	80/5	9,5	14,5	11,6	215,5	0,0	0,7	0,0	4,8	32,2	33,5
Рес пропагандистский с газетами №513	150	4,0	4,0	39,4	210,8	0,0	1,6	0,0	0,3	13,2	28,9
Комод из дерева №348	200	0,3	0,1	27,4	112,6	0,0	0,0	0,0	0,0	23,6	9,4
Хаб полиграфии	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,0	23,2	0,7
Хаб полиграфии	40	2,5	0,4	16,3	79,2	0,1	0,0	0,0	0,9	6,8	31,3
Итого за промежуток:		23,4	21,8	138,2	841,0	0,3	10,1	0,2	8,0	124,1	123,5
Корзина металлическая №556	75	4,9	8,1	49,2	292,0	0,1	0,0	0,1	0,7	18,8	7,5
Итого за промежуток:	200	0,5	0,1	33,9	137,0	0,0	12,0	0,0	0,1	21,1	7,1
Всего:		5,4	8,2	83,2	429,9	0,1	12,0	0,1	0,8	35,9	14,6

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕДИУМ

Номер	Параметры	Параметры засечки			Энергетич- еская способность, мАч	Батарея	Минеральная волокнистая Си, мг/л	Мицелий Мб, мг/л	Р, мг/ л	Реак- тив- ная метан и	№ Сборни- ката р
		Белый	Желтый	Угольный							
Итого за весь период	372,6	364,6	2.098,4	13 16,9	242,8	3,8	55,6	1065,9	888,4	2 97,5	51,1
Среднее значение за период:	31	30,4	174,9	1 086,8	0,2	24,3	0,4	106,6	88,8	292,8	5,4

Сборные реагенты для облучения по всем образовательным учреждениям / План рт. М.П. Морозского и В.А. Тулстами.

М.: ДелоТех, 2011. - 544с.

Сборные реагенты блока и кипарисовых кипарисов для облучения образовательных организаций. Сборные технические нормативы. ФГУ

НПЦ Минздрава России, НИИ ГематрДент / под руководством чит-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кузина • М. Ильиной. Народный центр

образования и науки №3092813. ООО «БИОМАРКЕТ». Волгоград.

Сборные реагенты для облучения по всем образовательным учреждениям / План рт. В.Г. Ламинова. -

М.: Хематр-дент, 2004. - 640с.

Сборные реагенты блока и кипарисовых кипарисов для облучения образовательных организаций. Сборные технические нормативы. ФГУ

НПЦ Минздрава России, НИИ ГематрДент / под руководством чит-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кузина • М. Ильиной. Народный центр

образования и науки №3092813. ООО «БИОМАРКЕТ». Волгоград.

Сборные реагенты для облучения по всем образовательным учреждениям / План рт. М.П. Морозского и В.А. Тулстами. -

М.: ДелоТех, 2011. - 544с.

Сборные реагенты блока и кипарисовых кипарисов для облучения образовательных организаций. Сборные технические нормативы. ФГУ

НПЦ Минздрава России, НИИ ГематрДент / под руководством чит-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кузина • М. Ильиной. Народный центр

образования и науки №3092813. ООО «БИОМАРКЕТ». Волгоград.

Учебномузею:
Археологический музей
Гимназия - 3

"Разработано"



Департамент по образованию администрации Волгограда

Руководитель департамента И.А.Радченко

"Согласовано"

Управление Роспотребнадзора
по Волгоградской области



С.А.Корниенко

28.01.

12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием
обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов

возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда

2 смена



12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгоград

1 день.

Приим пиши, назначенное блогом	Масса порции	Питомое величина			Витамины			Минеральные вещества			% рекомендации	Сборник речету	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	H, мг	C, мг	A, мкг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг		
Обед.													
Омлет по рецепту (огурец, помидор, сырный, кочусты пшеничные, сырный соевый, помидор соевый, сметана отварная)	100	2,2	0,6	12,3	61,6	0,0	4,2	0,0	0,1	35,0	20,8	40,7	1,4
Суп картофельный с горохом №102	250	5,8	5,4	19,0	147,3	0,3	4,6	0,2	2,5	37,8	33,7	79,2	2,0
Котлеты рубленые по рецепту №294	100/5	16,2	20,7	15,1	312,1	0,1	0,6	0,1	3,2	21,3	27,8	154,7	2,0
Макаронные изделия отварные с маслом №203	180	6,6	6,9	39,9	247,6	0,2	0,9	0,1	1,2	19,2	24,6	65,4	1,4
Каша из злаков суперкукса №349	200	0,0	0,0	19,4	77,4	0,0	0,0	0,0	0,0	8,6	1,8	0,0	0,1
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9	30,2	0,7
Хлеб пшеничный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	0,1	0,0	0,0	0,9	6,4	8,8	31,3	1,4
Чай за краем пласти	36,3	34,2	142,2	1 017,1	0,8	9,4	0,4	8,7	136,7	127,4	491,5	9,0	
Полдник.													
Сокосы, заменители в тесте №747	100	10,5	17,4	31,4	293,3	0,2	0,0	0,0	1,2	29,6	17,1	125,9	1,6
Чай с сахаром археат №665	200	0,2	0,0	15,0	60,5	0,0	1,1	0,2	0,0	13,6	4,6	1,4	0,4
Иногда за гравий пшеница	10,7	17,4	46,4	353,8	0,2	1,1	0,2	1,2	43,1	21,7	127,3	2,0	
Всего:		47,0	51,6	189,6	1 270,9	1,0	10,5	0,6	9,9	179,9	149,1	528,8	11,0

2 день

Приим пиши, назначенное блогом	Масса порции	Питомое величина			Витамины			Минеральные вещества			% рекомендации	Сборник речету	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	H, мг	C, мг	A, мкг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг		
Обед.													
Омлет по рецепту (огурец, помидор сырный, кочусты пшеничные, сырный соевый, помидор соевый, сметана отварная)	100	2,2	0,6	12,8	61,6	0,0	4,2	0,0	0,1	34,0	20,8	40,7	1,4
(Щи из саженей капусты с квартофлем №683	250	1,9	5,1	9,3	90,5	0,0	12,4	0,2	2,4	43,1	22,3	43,6	0,9
Котлеты рыбные (мясопрод.) №338	100	13,7	9,2	15,9	199,7	0,1	0,2	0,0	4,1	59,9	59,2	207,5	1,6
Пирог картофельный №128	180	3,8	9,0	23,8	197,9	0,2	12,4	0,0	0,3	47,0	33,1	102,5	1,3
Каша из ючиграната №648	200	0,1	0,0	30,7	126,5	0,0	0,0	0,0	0,0	11,7	1,9	4,3	0,0
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9	30,2	0,7
Хлеб пшеничный	30	1,9	0,3	12,3	59,4	0,1	0,0	0,0	0,7	4,9	5,1	23,5	1,1
Чай за краем пласти	26,6	24,4	126,3	827,5	0,5	29,2	0,2	0,4	209,9	147,3	462,3	7,0	
Полдник.													
Пироги печенные с ягодами №738	100	6,6	2,1	42,4	229,8	0,1	2,8	0,0	0,8	21,2	16,3	74,5	1,0
Кобейский пирог на манке №692	200	2,3	1,3	25,9	123,5	0,0	0,1	0,0	0,0	65,1	17,9	61,4	0,7
Иногда за гравий пшеница	8,9	4,4	68,3	353,1	0,1	2,9	0,0	0,8	86,3	34,2	135,9	1,7	
Всего:		35,5	28,0	194,6	1 180,8	0,6	32,1	0,2	9,2	296,2	181,5	588,1	8,7



J. Shabot

12-ти дневное меню для обеспечения бессимптомных двухразовым питанием обучившихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгоград

3 день

Прием пищи, напитокование блоки	Масса порции	Питательные вещества			Витамины			Минеральные вещества			№ приема-группы	Сборки №	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	В1, мкг	C, мкг	A ₁ , мкг	Е, мкг	Си, мкг	P, мг	Fe, мг	Mg, мг
Обзор													
Овощи по сезону (пурпурный цветной, кипуста кочановая, отварной зеленый, помидоры свежий, салаты отварные)	100	2,2	0,6	12,8	61,6	0,9	4,2	0,0	0,1	34,0	20,8	40,7	1,4
Борщ с капустой и картофелем №62	250	2,1	5,9	13,0	105,8	0,0	8,8	0,2	2,4	43,5	26,0	48,5	1,3
Рагу из мяса №289	200	16,7	19,4	18,6	316,3	0,2	10,0	0,5	1,6	29,9	43,5	180,8	2,9
Каша из смеси пшеницы (блок) №342	200	0,2	0,2	27,4	112,7	0,0	1,6	0,0	0,1	15,3	4,7	4,0	0,9
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,9	0,0	0,8	4,3	11,9	30,2	0,7
Хлеб пекарский	30	1,9	0,3	12,3	59,4	0,1	0,9	0,0	0,7	4,9	5,1	23,5	1,1
Каша из кукурузы	26,1	25,7	103,7	747,7	0,4	24,6	0,7	7,7	134,9	112,0	327,7	7,2	
Положек													
Полоток из плюсовых чайников №406	100	5,9	4,5	46,2	252,9	0,1	2,2	0,0	0,9	16,5	59,5	0,9	406
Полоток из плюсовых чайников №388	200	0,7	0,3	20,2	98,1	0,0	80,0	0,0	0,8	4,9	3,1	0,5	388
Итого за прием пищи:		6,6	4,8	68,4	351,0	0,1	82,2	0,0	1,7	47,4	214	62,6	1,4
Баланс:		31,7	36,5	176,1	1 098,7	0,5	106,8	0,7	9,4	182,3	114,4	390,3	8,7

4 день

Прием пищи, напитокование блоки	Масса порции	Питательные вещества			Витамины			Минеральные вещества			№ приема-группы	Сборки №	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	В1, мкг	C, мкг	A ₁ , мкг	Е, мкг	Си, мкг	P, мг	Fe, мг	Mg, мг
Обзор													
Овощи по сезону (пурпурный цветной, кипуста кочановая, отварной зеленый, помидоры свежий, салаты отварные)	100	2,2	0,6	12,8	61,6	0,9	4,2	0,0	0,1	35,0	20,8	40,7	1,4
Суп из овощей №135	250	1,8	3,7	11,0	85,3	0,1	8,5	0,2	0,2	31,7	21,4	48,3	0,9
Чечевица №191	150	18,2	19,8	9,7	291,1	0,1	8,6	0,3	0,7	64,4	35,7	186,8	2,1
Рис отварной №104	180	4,5	6,5	46,7	263,1	0,1	0,1	0,1	0,4	10,4	29,5	90,3	0,5
Каша из смеси сухофруктов №349	200	0,0	0,0	19,4	77,4	0,0	0,0	0,0	0,0	8,6	1,8	0,0	0,1
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9	30,2	0,7
Хлеб пекарский	30	1,9	0,3	12,3	59,4	0,1	0,0	0,0	0,7	4,9	5,1	23,5	1,1
Каша из кукурузы	31,6	31,4	131,4	529,8	0,5	21,3	0,6	2,9	163,5	126,2	419,8	6,8	
Положек													
Чай с сандвичем яичным №85	75	4,9	8,1	49,2	292,0	0,1	0,0	0,1	0,7	18,6	7,5	46,2	0,7
Борщ с капустой №62	200	0,2	0,0	15,0	60,5	0,0	1,1	0,2	0,0	13,6	4,6	1,4	0,4
Итого за прием пищи:		5,1	8,1	64,2	352,5	0,1	1,1	0,3	0,7	32,4	12,1	47,6	1,1
Баланс:		36,7	39,2	195,6	1 282,3	0,6	22,4	0,9	3,6	195,7	138,3	467,4	7,9



12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгоград

5 день

Применение блоков	Масса порции	Питомые вещества			Биотинами			Минеральные вещества			Жиры и растительные масла		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	В1, мкг	Си, мкг	А, мкг	Си, мкг	Мг, мкг	Р, мкг	Fe, мкг	К, мг	В1, мкг
Общий													
Суп по супу (супчи салатный, помидор салатный, кипуста кашинская, огурцы соленые, помидор салатный, салат отварной)	100	2,2	0,6	12,8	61,6	0,0	4,2	0,0	0,1	35,0	20,8	40,7	1,4
Суп из свеклы маринад с перцем №68	250	1,9	5,1	9,3	90,5	0,0	12,4	0,2	2,4	43,1	22,3	43,6	0,9
Грибы из яблок №492	200	20,4	25,3	36,5	454,9	0,1	2,5	0,3	5,3	26,0	45,4	211,7	2,0
Капуста из консервата №648	200	0,1	0,0	30,7	126,5	0,0	0,0	0,0	0,0	11,7	1,9	4,3	0,9
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,3	8,3	11,9	30,2	0,7
Хлеб пшеничный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	0,1	0,0	0,0	0,9	6,5	6,8	31,3	1,4
Итого за прием пищи:	301,1	31,6	125,3	904,6	94,4	28,0	0,2	4,9	160,4	117,2	367,4	7,3	
Первый													
Пирожок пшеничный с курочкой №733	100	6,6	3,1	42,4	229,8	0,1	2,8	0,0	0,8	21,2	16,3	74,5	1,0
Компот из яблока №348	200	0,5	0,1	27,4	112,6	0,0	0,0	0,0	0,0	23,0	9,4	23,2	0,5
Итого за прием пищи:	71	7,1	3,2	69,3	342,4	0,1	2,8	0,0	0,8	44,2	25,7	97,7	1,5
Всего:	372	34,8	195,1	1247,0	0,5	31,8	0,2	5,7	204,6	142,9	465,1	8,8	

6 день.

Применение блоков	Масса порции	Питомые вещества			Биотинами			Минеральные вещества			Жиры и растительные масла		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	В1, мкг	Си, мкг	А, мкг	Си, мкг	Мг, мкг	Р, мкг	Fe, мкг	К, мг	В1, мкг
Общий													
Суп по супу (супчи салатный, помидор салатный, кипуста кашинская, огурцы соленые, помидор салатный, салат отварной)	100	2,2	0,6	12,8	61,6	0,0	4,2	0,0	0,1	35,0	20,8	40,7	1,4
Суп картофельный с горохом №102	250	5,8	5,4	19,0	147,3	0,3	4,6	0,2	2,5	37,8	33,7	79,2	2,0
Грибная с овощами №278К	200	21,0	35,0	27,2	507,4	0,2	11,5	1,2	9,6	53,4	66,0	243,8	3,8
Наполеон из яблок консервата №648	200	0,7	0,3	20,2	98,1	0,0	80,0	0,0	0,8	19,2	4,9	3,1	0,5
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9	30,2	0,7
Хлеб пшеничный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	0,1	0,0	0,0	0,9	6,5	6,8	31,3	1,4
Итого за прием пищи:	352	41,9	115,2	985,5	0,7	100,3	1,4	14,7	169,2	144,1	428,3	9,8	
Полный													
Пирожок пшеничный с курочкой №606	100	5,9	4,5	46,2	252,9	0,1	2,2	0,0	0,9	28,2	16,5	59,5	0,9
Компот из яблочно-сливочный №6516	200	0,5	0,1	33,0	137,0	0,0	12,0	0,0	0,1	21,1	7,1	10,4	0,3
Итого за прием пиши:	64	4,6	4,6	79,2	389,9	0,1	14,2	0,0	1,0	49,3	23,6	69,9	1,2
Всего:	41,6	46,5	194,4	1375,4	0,8	114,5	1,4	15,7	209,5	167,7	498,2	11,0	



774

三



12-ти дневное меню для обес печения бесплатным лабуральным питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда

+ 9 лет.

Прим. пищ., назначение блока	Масса порции	Пищевое вещество			Благавит			Минеральные вещества			Н/р витамины и минералы	Сборни к рецензии р
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергети- ческость, ккал МК	Н1, С, мг МК	A ₁ , E, мг МК	C ₁ , Mg, мг МК	P ₁ , мг МК	F ₁ , мг МК		
Обед												
Овощи по сезону (помидоры свежий, капуста кочанная, огурцы свежий, помидоры свежий, салат отварной)	100	2,2	0,6	12,8	61,6	0,0	4,2	0,0	0,1	35,0	20,8	40,7
Суп картофельный с горохом №102	250	5,8	5,4	19,0	147,3	0,3	4,6	0,2	2,5	37,8	33,7	79,2
Котлеты рубленые из говядины №294	100/5	16,2	20,7	15,1	312,1	0,1	0,6	0,1	3,2	21,3	27,8	154,7
Котлеты рубленые из говядины №102	180	7,5	5,1	46,4	260,6	0,2	0,0	0,0	1,3	35,3	39,1	175,1
Котлеты из концептуры №648	200	0,1	0,0	30,7	126,5	0,0	0,0	0,0	0,0	11,2	1,9	4,3
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9	0,0
Хлеб пшеничный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	0,1	0,0	0,0	0,0	6,3	6,8	30,2
Итого за прием пищи:		37,9	32,4	160,0	1.075,2	0,8	9,4	0,3	3,0	155,9	142,0	515,5
Полдник												
Коржик мюслиный №456	75	4,9	8,1	49,2	292,0	0,1	0,0	0,1	0,7	18,8	7,5	46,2
Кофейный напиток из молока №692	200	2,3	1,3	25,9	123,5	0,0	0,1	0,0	0,0	65,1	17,9	61,4
Итого за прием пищи:		7,2	9,4	75,1	415,5	0,1	0,1	0,1	0,7	83,9	25,4	107,6
Всего:		44,5	41,8	235,1	1.494,7	0,9	9,5	0,4	9,5	239,8	167,4	623,1
16 день												
Прим. пищ., назначение блока	Масса порции	Пищевое вещество			Благавит			Минеральные вещества			Н/р витамины и минералы	Сборни к рецензии р
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергети- ческость, ккал МК	Н1, С, мг МК	A ₁ , E, мг МК	C ₁ , Mg, мг МК	P ₁ , мг МК	F ₁ , мг МК		
Обед												
Овощи по сезону (помидоры свежий, капуста кочанная, огурцы свежий, помидоры свежий, салат отварной)	100	2,2	0,6	12,8	61,6	0,0	4,2	0,6	0,1	35,0	20,8	40,7
Цуккини с капустой с картофелем №88	250	1,9	5,1	9,3	90,5	0,0	12,4	0,2	2,4	43,1	27,3	43,6
Гармошка №39	200	16,7	19,4	18,6	316,3	0,2	10,0	0,3	3,6	29,9	43,5	180,8
Котлеты из свежих птиц (блок) №542	200	0,2	0,2	27,5	112,7	0,0	1,6	0,0	0,1	13,3	4,7	4,0
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9	30,2
Хлеб пшеничный	36	1,9	0,3	12,3	59,4	0,1	0,0	0,0	0,7	4,9	5,1	23,5
Итого за прием пищи:		25,9	25,8	100,0	732,4	0,4	28,2	0,7	7,7	134,5	106,3	322,8
Полдник												
Персик печеный с медом №406	100	5,9	4,5	46,2	252,9	0,1	2,2	0,3	0,9	28,2	16,5	59,5
Чай с сахаром №685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	0,0	1,1	0,2	0,0	13,6	4,6	1,4
Итого за прием пищи:		6,1	4,5	61,2	313,4	0,1	3,3	0,2	0,9	41,8	21,1	60,9
Всего:		32,0	30,3	161,2	1.045,8	0,5	31,5	0,9	8,6	176,3	129,4	383,7



shah

12-ти дневное меню для обеспечения белковистым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда

11 день

Применение блюда	Масса порции	Пищевая ценность			Витамины			Минеральные вещества			Но мер-т ура	Сборни к речету р	
		Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Вл., %	Св., мг	А ₁ , мг	Е ₁ , мг	Си, мг	Мg, мг	P, мг		
Обед													
Очкот по селену (пурпурный спасат, помидор спасат, капуста киндерес, сырки с сыром, помидор спасат, сметана отварная)	100	2,2	0,6	12,8	61,6	0,0	4,2	0,0	0,1	35,0	20,8	40,7	1,4
Борщ с изюмом и картофелем №82	250	2,1	5,0	13,0	105,8	0,0	8,8	0,2	2,4	43,5	26,0	48,5	1,2
Лапша из гречки №492	200	20,4	25,3	36,5	454,9	0,1	2,5	0,3	5,3	25,0	45,6	211,7	2,0
Напиток со йогуртом миндальное №358	200	0,7	0,1	20,2	58,1	0,0	86,0	0,0	0,8	19,2	4,9	3,1	0,5
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,3	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9	30,2	0,7
Хлеб пшеничный	30	1,9	0,3	12,3	59,4	0,1	0,0	0,0	0,7	4,9	5,1	23,5	1,1
Итого за прием пищи:	303	31,7	114,3	871,7	9,3	95,5	0,5	18,1	136,9	114,1	357,7	6,9	
Полдник													
Каша из ячменя №348	100	6,6	3,1	42,4	229,8	0,1	2,8	0,0	0,8	21,2	16,3	74,3	1,0
Каша из ячменя №348	200	0,5	0,1	27,4	112,6	0,0	0,0	0,0	0,0	23,0	9,4	23,2	0,5
Итого за прием пищи:	74	3,2	0,4	69,8	342,4	0,1	2,8	0,0	0,8	44,2	25,7	97,7	1,5
Банкет:	374	34,9	184,1	1 214,1	0,4	98,3	0,5	16,9	181,1	139,8	455,4	8,4	
12 день													
Применение блюда	Масса порции	Пищевая ценность			Витамины			Минеральные вещества			Но мер-т ура	Сборни к речету р	
		Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Вл., %	Св., мг	А ₁ , мг	Е ₁ , мг	Си, мг	Мg, мг			P, мг
Обед													
Очкот по селену (пурпурный спасат, помидор спасат, капуста киндерес, сырки с сыром, помидор спасат, сметана отварная)	100	2,2	0,6	12,8	61,6	0,0	4,2	0,0	0,1	35,0	20,8	40,7	1,4
Суп-картофельный с макаронами и кабачками №103	250	2,8	2,9	19,9	117,6	0,1	6,6	0,2	1,4	24,7	26,2	60,6	1,1
Зерновой салатик с рубленым №237	100/5	11,9	17,3	14,7	26,5	0,1	0,9	0,0	6,3	40,2	41,8	178,4	1,5
Рис пресущенный с томатом №513	180	4,8	4,8	47,3	252,9	0,1	2,0	0,0	0,5	16,0	34,7	94,0	0,8
Каша из ячменя №348	200	0,5	0,1	27,4	112,6	0,0	0,0	0,0	0,0	23,0	9,4	23,2	0,5
Хлеб пшеничный	40	2,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9	30,2	0,7
Хлеб пшеничный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	0,1	0,0	0,0	0,9	6,5	6,8	31,2	1,4
Итого за прием пищи:	277	36,3	188,1	978,3	0,8	137,7	0,2	10,0	153,7	151,6	488,4	7,4	
Картофельный №456	75	4,9	8,1	49,2	292,0	0,1	0,0	0,1	0,7	18,8	7,5	46,2	0,7
Каша из ячменя №348	200	0,5	0,1	33,0	137,0	0,0	12,0	0,0	0,1	21,1	7,1	10,4	0,3
Итого за прием пиши:	54	8,2	82,2	429,0	0,1	12,0	0,1	0,8	39,9	14,6	56,6	1,0	
Банкет:	33,4	34,6	240,3	1 467,3	0,6	25,7	0,3	10,4	191,6	166,2	515,0	8,4	
ИТОГО ПО ПРИЧЕРНОМУ МЕДЮ													
Номер	Пищевая ценность	Витамины			Минеральные вещества			Но мер-т ура	Сборни к речету р				
		Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Вл., %	Св., мг	А ₁ , мг			Е ₁ , мг	Си, мг	Мg, мг	P, мг
Итого за весь период	449,0	445,0	2 307,0	15 910,6	5,4	295,5	5,3	75,6	1 567,5	1 287,7	4 066,1	82,0	
Среднее значение за период:	37,4	37,1	192,3	1 259,8	0,2	29,6	0,5	7,6	156,8	128,8	406,6	8,2	

Сборник рекомендаций по продуванию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Пол.рэл. М.П. Морозанова и В.А. Гусакова. - М.: Дели

нформ, 2011. - 544с.

Сборник рекомендаций и критериев количества для працерийской общественной залитки при обработке образовательных школ / Пол.рэл. В.Т. Литинский.

М. : Хлебопродукты, 2004. - 640с.

Сборник рекомендаций и критериев количества для обучающихся образовательных организаций. Сборник технологического нормативов. ФГУ НИИПД Мониторинга Ростока, НИИ ГОСЭД/РД / под ред. профессора В.Р. Кузина. - М.: Институт Научной Промышленности Центр здоровья детей, 2016. - 560 с.



