Руководитель департамента И.А.Радченко

"Согласовано"

Управление Роспотребнадзора

по Волгоградской области

28.08

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

J. lish -

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

1 день

Прием пнии, наименование блюда	Macca	Пя	щевые в	ещества	Энергети-		Вита	чины		Мин	еральн	ые вещ	ства	J.Gr	Сбории
	порщин	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ческая Ценность, ккал	B1,	С, мг	A,	E, mi	Ся,	Mg,	Р, мг	Fe, мг	туры рецеп-	реценту
			O6e	д			·			,	1 1988	·	W41	·	<u> </u>
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста кващеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла 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 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	102	2011
Котлеты рубленые из птицы №294	100/5	16,2	20,7	15,1	312,1	0,1	_								2011
Макаронные изделия отварные с маслом №203	180	6,6	6,9	39,9	247,6	0,2			-	· ·			-,-	203	2011
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,0	0,0	19,4	77,4	0,0			_	_			·	349	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5		_			<u> </u>	<u> </u>				545	2011
Хлеб пеклевянный	40	2,5	0,4	16,5		0.1	_					31,3			
Итого за првем пиши:		36,3	34,2	142,2	1 017,1	0,8			8.7	<u> </u>	-			_	
			Поли	шк									-14		
Сосиска, запеченная в тесте №747	100	10,5			293,3	0,2	0,0	0,0	1,2	29,6	17.1	125,9	1,6	747	2004
Чай с сахаром каркаде №685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	0,0		0,2	0,0	<u> </u>		-	0,4		2004
Итого за прием пищи:		10,7	17,4	46,4	353,8	0,2			1,2				_		2004
Beero:		47,0	51,6	188,6	1 370,9	1.0			_		149,1				

2 денъ

Прнем пици, наименование блюда	Macca	Дж	шевые в	ещества	Энергети-		Витах	СИВЫ		Мин	еральн	ые вещ	ства	Ne.	Сборны
April America Salar Wilde	порщи	Белки, г	Жяры, г	Углеводы, г	ческая ценность, ккал	В1, мг	С, мг	А, мг	E, mr	Ca,	Mg,	Р, мг	Fe,	туры туры	рецепту Р
			O6e	.д											L
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла 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		-
Щи из свежей капусты с квртофелем №88	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	88	2011
Котлета рыбная (минтай) №388	100	13,7	9,2	15,9				0,0					1,6		2004
Пюре картофельное №128	180	3,8	9,0	25,8				0,0		-			1,3		2011
Кисель из концентрата №648	200	0,1	0,0	30,7				0,0				4,3	0.0		2004
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5				0,0		·	11.9	30,2	0,7		2004
Хлеб неклеванный	30	1,9	0,3	12,3				0,0	-71		5,1	23,5	1,1		
Итого за прием пищи:		26,6	24,4	126,3		_		0,2		209,9			_	· · · · ·	
	•		Поли						9,7	200,0	14790	4020	7,0	 	
Пирожок печеный с картофелем №738	100	6,6			229,8	0,1	2,8	0,0	0,8	21,2	16,3	74,5	1,0	738	2004
Кофейный напиток на молоке №692	200	2,3	1,3	25,9	123,5	_		0,0			17,9			692	2004
Итого за прием пищи:		8,9	4,4	68,3		0,1		0,0	——		34,2	135,9	1,7	- 472	2004
Bcero:	<u> </u>	35,5	28,8			0,6	32,1	0,2		296,2			8.7		

d.hales

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

Прием пищи, наименование блюда	Macca	Пи	шевые в	ещества	Энергети-		Витан	мны		Мин	еральн	ые вещ	ества	Ж	Сборни
	порцин	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ческая ценность, ккал	В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Ca,	Мg,	Р, мг	Fe,	рецеп- туры	рецепту
			O6e	2											
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла 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 капустой 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	82	2011
Рагу из птицы №289	200	16,7	19,4	18,6										289	2011
Компот из свежих плодов (яблок) №342	200	0,2	_				_		⊢-	-	-	4,0		342	
Хлеб пшенкчный	40	3,0							<u> </u>		_	30,2	_	342	2011
Хлеб пеклевацный	30	1,9	_			_			<u> </u>			23,5	1		
Итого за прием кищи:		26,1		· · · · · ·		_	24,6	0,7	-,-	Ť					
			Полл	<u> </u>				0,,,	/,/	134,9	112,0	327,7	7,3		
Пирожок печеный с вишней №406	100	5,9			252,9	0,1	2,2	0,0	0,9	28,2	16,5	59,5	0.9	406	2011
Напиток из плодов шиловника №388	200	0,7				0,0		0,0							2011
Итого за прием пищи:		6,6		66,4				_				3,1	0,5	388	2011
Bcero:						<u> </u>		0,0	1,7			62,6	-,-		
	L	32,7	30,5	170,1	1 098,7	0,5	106,8	0,7	9.4	182,3	133,4	390,3	8,7		

4 день

Прием пищн, наименование блюда	Масса	Ŋπ	щевые в	ещества	Энергети-		Витал	ШНЪІ		Мин	еральн	ыс вещ	ства	N ₂	Сборни
	порция	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал	В1, мг	С, мг	A, MI	Е, мг	Ca,	Mg,	Р, мг	Fe,	рецеп- туры	рецепту Р
			066	II						<u> </u>				·	<u>. </u>
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла 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 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	135	2004
Чахохбили №491	150	18,2	19,8	9,7				0,3			35,7	_		491	2004
Рис отварной №304	180	4,5	6,5	46,7		_		0,1			29,5		0,5		2011
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,0	0,0	19,4		_		0,0		_	_				2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	<u>-</u>			\longrightarrow	0,0			11,9	30,2	0,1		2011
Хлеб пеклеванный	30	1,9					-	0,0	-,-		5.1	23,5			
Итого за прием пиши:		31,6				_	21,3	0,6			$\overline{}$		1,1		L,
			Поли		727,0	0,20	21,0	0,0	2,9	163,3	126,2	419,8	6,8		
Коржик молочный №456	75	4,9			292,0	0,1	0,0	0,1	0,7	18,8	7,5	46,2	0.7	456	2011
Чай с сахаром каркиде №685	200	0,2						0,2	-71		— <u> </u>				2011
Итого за прием пиши:		5,1	8,1	64,2	- ,	0,1		0,2					0,4	685	2004
Beero:		36,7		195,6		0,6	/-	_	0,7	-		47,6	1,1		
	i	1 20,7	37,4	173,0	إتربك404 :	7,0	22,4	0,9	3.61	195.71	138.3	467,4	7.9		

dhah-

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

5 день

	Macca	Пи	щевые в	ещества	Энергети-		Витан	ины		Мин	еральн	ые вещ	ства	Мz	Сбории
Прнем пищи, наименование блюда	порции	Белки, г	Жары, г	Углеводы, г	ческая ценность, ккал	В1, мг	С, мг	A, me	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe,	рецеп- туры	рецепту Р
			O6e	a a							<u>' </u>			-	
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла 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		
Щи из свежей капусты с картофелем №88	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	88	2011
Плов из птицы №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
Кисель из концентрата №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	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 пеклеванный	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 пици:		30,1	31,6	125,3	904,6	0,4	29,0	0,2	4,9	160,4	117,2	367,4	7,3		
			Полд	entre:											
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 изюмя №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		
Beero:	T	37,2	34,8	195,1	1 247,0	0,5	31,8	0,2	5,7	204,6	142,9	465,1	8,8		

6 день

			U AC.												
	Macca	Пи	MCBFIC B	ещества	Энергети-		Витан	СНИМ		Мине	ралън	ые вещ	ства	Ni	Сборни
Прием пищи, наименование блюда	порции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ческая ценность, ккал	В1, мг	С, мг	A, Mľ	E, mi	Ca, MI	Mg, мг	Р, мг	Fe,	туры туры	рецелту Р
			Обе	д											
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свеких 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 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	102	2011
Говядиня 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	278K	2016
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	3,1	0,5	388	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 пеклеванный	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 прнем пици:		35,2	41,9	115,2	985,5	0,7	100,3	1,4	14,7	160,2	144,1	428,3	9,8		
			Поли	HEK											
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
Компот из впельсинов №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 лищи:		6,4	4,6	79,2	389,9	0,1	14,2	0,0	1,0	49,3	23,6	69,9	1,2		
Beero:		41,6	46,5	194,4	1 375,4	0,8	114,5	1,4	15,7	209,5	167,7	498,2	11,0		

shah-

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

7 денв

Прием пищи, наименование блюдя	Macca	Пи	щевые в	ещества	Энергети-		Вита	чкны		Мин	еральн	ые веще	ства	М	Сборны
лунен пация, налиенивалие оподи	порции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ческая ценность, ккал	B1, mr	С, мг	A,	E, mer	Са, мг	Mg,	Р, мг	Fe,	рецеп- туры	рецепту
			O6e	д						-		-			<u> </u>
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла 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 макаронными изделиями №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	103	2011
Тефтени с рисом №307К	100	12,5	9,6	14,1	191,6	0,0	_	0,0	0,4	<u> </u>		114,8	<u> </u>	307	2016
Пюре картофельное №128	180	3,8	9,0	25,8	197,9	0,2		_				102,5	1,3		2011
Компот из свежих плодов (яблок) №342	200	0,2	0,2	27,5		0,0			-	<u> </u>		4,0		342	2011
Хлеб писничный	40	3,0	0,2	19,5				_	-			30,2	_	372	2011
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5		0,1		0,0	0,9	_		31,3			
Итого за прием пищи:		27,0	22,9	136,1	852,5	0,5		0,2	-		123,9	384,1			
			Полл	THK											
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	747	2004
Чай с сахаром каркаде №685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	0,0	1,1	0,2	0,0	13,6			0,4	685	2004
Итого за прмем лиши:		10,7	17,4	46,4	353,8	0,2		0,2			21,7	127,3			• •
Bcero:		37,7	40,3	182,5	1 206,3	0,7		0,4		186,8	_		- · ·		

8 день

П	Macca	Пи	щевые в	ещества	Энергети-		Витал	arrij		Мине	еральн	ые вещ	ства	Me	Сборын
Прием пищи, наименование блюда	порщи	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ческая ценность, ккал	В1, мг	С, мг	A,	Е, мг	Ca,	Mg, мг	Р, мг	Fe,	рецен- туры	рещенту р
			066	J.											
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла 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 капустой 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	82	2011
Птица, тушенная в соусе с овощами №488	200	16,7	22,4	14,4	328,4	0,2	_		3,6	ĺ		169,9			2004
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,0	0,0	19,4	77,4	0,0	0,0	0,0			-	-	<u> </u>		2011
Хлеб гапеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	_	_	11,9	_			
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	0,1	_	0,0		·					
Итого за прнем пищи:		26,5	28,6	95,6	744,3	0,4	19,3	0,6	7.8	168,1			-,.		
			Поли	INK						/-					
Пирожок печеный с картофелем №738	100	6,6			229,8	0,1	2,8	0,0	0,8	21,2	16,3	74,5	1,0	738	2004
Компот из изюма №348	200	0,5	0,1	27,4	112,6	0,0		0,0	i		_				2011
Итого за прием пищи;		7,1	3,2	69,8	342,4	0,1	2,8	0,0			25,7		<u>_</u>		
Bcero:	L	33,6	31,8	165,4	1 086,7	0,5	-	0,6		212,3	_				

d. hab-

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

ï	9	nei	нп

Прием пищи, наименование блюда	Macca	Пи	щевъје в	ещества	Энергети-		Вита	аны		Мин	еральн	ые вещ	ства	Мž	Сборни
	порщи	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ческая ценность, ккал	B1. Mr	С, мг	A,	E, mr	Са,	Мg,	Р, мг	Fe,	рецеп- туры	реценту Р
			066	л							·			<u> </u>	
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отвариая)	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	102	2011
Котлеты рубленые из птицы №294	100/5	16,2	20,7	15,1		0,1		0,1	3,2			_	2,0		2011
Каша пшеничная рассыпчатая №302	180	7,5	5,1	46,4				0,0		_	_	_			
Кисель из концентрата №648	200	0,1		30,7	,-		_	0,0							2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	· · · · · · ·					0,0			1,9	_	0,0	648	2004
Хлеб пеклеванный	40	2,5						0,0		8,3	_		-		
Итого за прием пищи:		37,3	32,4				-7-			6,5			· ·		
		,0	Полл		10/5,2	U,8	9,4	0,3	8,8	155,9	142,0	515,5	10,5		
Коржик молочный №456	75	4,9			292,0	0.1	0.0	0.1	0.7	10.0		460			
Кофейный напиток на молоке №692	200	2,3					,-	0,1	0,7	18,8				456	2011
Итого за прием пиши:	200	<u> </u>						0,0	0,0	65,1	17,9	61,4	0,7	692	2004
		7,2	9,4	75,1	415,5	0,1	0,1	0,1	0,7	83,9	25,4	107,6	1,4	-	
Beero:		44,5	41,8	235,1	1 494,7	0,9	9,5	0,4	9,5	239.8	167,4	623,1	11.9		

10 день

	,														
Прием пищи, наименование блюда	Macca	Пя	Щевые в	ещества	Энергети-		Витах	аны	·	Мян	еральн	ыс вещ	ества	N₂.	Сборни
	порщин	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ческая ценность, ккал	В1, мг	C, mr	A, Mľ	Е, мг	Ca,	Mg,	Р, мг	Fe,	рецеп- туры	реценту
			O5e	err								<u> </u>	1 112		
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отваркая)	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		
Ши из свежей калусты с картофелем 1688	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	88	2011
Рагу из птицы №289	200	16,7	19,4	18,6	316,3	0,2			<u> </u>				-		
Компот из свежих плодов (яблок) №342	200	0,2	0,2	27,5		_						_	<u> </u>		2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5			0,0				_				2011
Хлеб пеклеванный	30	1,9	0,3				0,0		·	4,9			÷		
Итого за прнем пиши:		25,9	25,8	100,0			28,2			_	108.3		ĺ		L
			Полли	UHK	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				.,,,	15 190	100,0	022,0	,,0		
Пирожок печеный с вишней №406	100	5,9		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 каркаде №685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	0,0		0,2	-				-	685	2004
Итого за прнем пищи:		6,1	4,5	61,2		0,1	-,-	0,2	0,9	41,8		60,9		00.5	2004
Beero:	<u> </u>	32,0	30,3	161,2		0,5		0,9			129,4	383,7			

Mah

Прием пици, нанменование блюда	Macca	Пи	Пищевые вещества Энергети— Витамины ческая							Мин	еральн	ества	Ni.	Сбории	
	порщи	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал	В1, мг	C. Mr		Е, мг	Са,	Mg,	Р, мг	Fe,	рецеп- туры	реценту
OS607														<u> </u>	
Овощи по сезону (отурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла 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 капустой 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	- 63	2011
Плов из птицы №492	200	20,4	25,3	36,5				0,3	<u> </u>			_	<u> </u>	82	2011
Напиток из глюдов шиповника №388	200	0,7				0,0				— <u> </u>	<u> </u>	_			2004
Хлеб ишеничный	40	3,0		-		0,1			-7	<u> </u>				388	2011
Хлеб пеклеванный	30	1,9		12,3		0,1			<u> </u>						
Итого за прием пищи:		30,3	31,7					0,0	<u> </u>			23,5			<u> </u>
		30,5			871,7	0,3	95,5	0,5	10,1	136,9	114,1	357,7	6,9		
Пирожок печеный с картофелем №738	100	6,6	<u>Полин</u> 3,1	42,4	220.0	0.1	1	0.0							
Компот из изиома №348	200							0,0		21,2	16,3	74,5	1,0	738	2004
Итого за прнем пащи:	200	0,5		27,4	112,6	0,0	0,0	0,0	0,0	23,0	9,4	23,2	0,5	348	2011
		7,1		69,8	342,4	0,1	2,8	0,0	0,8	44,2	25,7	97,7	1,5		
Bcero:		37,4	34,9	184,1	1 214,1	0,4	98,3	0,5	10.9	181,1	139,8	455,4	8,4		

12 день

Прием пици, наименование бакола	Macca	" GANGE					Витамины				Минеральные вещества				Сбории
		Белиси, г	Жиры, г	Углеводы, г	ческая ценность, ккал	В1, мг	С, мг	A,	E, mr	Са,	Mg,	Р, мг	Fe,	туры Туры	реценту
O5an													<u> </u>		
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла 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 макаронными изделиями №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	103	
Зразы рыбные рублениые №237	100/5	11,9	_				0,9		.,.	_					2011
Рис припущенный с томатом №513	180	4,8		<u> </u>						Ť	41,8	178,4	1,5	237	2011
Компот из изюма №348	200	0,5		27,4				_	_	_	_	94,0		513	2004
Хлеб пшеничный	40	3,0		19,5				0,0				23,2		348	2011
Хлеб пеклеванный	40	2,5	_			<u> </u>		_			11,9	30,2	0,7		
Итого за прием пищи:				16,5	79,2		0,0	0,0	0,9	6,5	6,8	31,3	I,4		
		27,7		158,1	978,3	0,5	13,7	0,2	10,0	153,7	151,6	458,4	7,4		
Коржик молочный №456			Полл												
	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 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 прнем пищи:		5,4	8,2	82.2	429,0	0,1	12,0	0,1						030	2004
Boero:		33,1	34,5	240,3		<u> </u>			0,8	39,9	14,6	56,6	1,0		
		33,1	34,3	240,3	1 407,3	0,6	25,7	0,3	10,8	193,6	166,2	515,0	8,4		

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого			щества	Энергети- ческая		Butan	СИНЫ		Мин	тер а льні	не вещества	
	Белки, Г	Жиры, г	Углеводы , г	ценность, ккал	В1, мг	С, мг	А, мг	E, mr	Са, мг	Мg, мг	Р, мг	Fe, мг
Итого за весь период	449,0	445,0	2 307,0	15 010,0	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	1 250,8	0,2	29,6		7,6				8,2

Сборник рецентур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2011. - 544с.

Сборник рецептур и жулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделкії для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГФУ НЦЗД Минэдрава Россия, НИИ ГиОЗДиП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. - 560 с.

Aliah -