



Согласовано

Директор

*И.И. Савицкая*

09.01.2024



Утверждаю

Директор ООО "Венера" Подгорова А.В.

09.01.2024

Примерное 10-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием (завтрак + 2-й завтрак) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ

2024

**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) ОБЗ обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ**

**1 День**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Бутерброд с маслом и повидлом	15/30/40	8,4	6,2	35,0	236	2	2004
Каша молочная рисовая жидкая с маслом сливочным	200	7,6	9,8	30,6	273	311	2004
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685	2004
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>16,2</b>	<b>16,0</b>	<b>80,6</b>	<b>567</b>		
<b>Полдник</b>							
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	46	338	2011
Чай с сахаром (каркаде)	180	0,2	0,0	13,5	55	685	2004
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	81		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>2,2</b>	<b>2,4</b>	<b>37,4</b>	<b>182</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>18,4</b>	<b>18,4</b>	<b>118,0</b>	<b>749</b>		

## 2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Фрикадельки из птицы с соусом томатным	90/30	11,4	11,9	11,2	200	297/593	20011/200
Каша гречневая вязкая	150	4,5	6,8	22,4	171	302	2004
Напиток из плодов шиповника	200	0,1	0,0	28,2	95	378	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>510</b>	<b>19,0</b>	<b>18,9</b>	<b>81,3</b>	<b>558</b>		
<b>Полдник</b>							
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	46	338	2011
Сок фруктовый	180	0,9	0,2	17,7	80	707	2004
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>280</b>	<b>1,3</b>	<b>0,6</b>	<b>27,2</b>	<b>126</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>20,3</b>	<b>19,5</b>	<b>108,5</b>	<b>684</b>		

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Вареники из полуфабриката промышленного производства с творогом, соус молочный	200/30	15,2	15,3	38,5	375	725/596	2004
Кофейный напиток с молоком	200	2,5	3,6	28,7	152	692	2004
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,5	0,4	9,5	43	338	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>530</b>	<b>18,2</b>	<b>19,3</b>	<b>76,7</b>	<b>570</b>		
<b>Полдник</b>							
Бутерброд с маслом сливочным	5/20	1,6	4,8	9,1	85	1	2004
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	46	338	2004
Чай с сахаром	180/15	0,2	0,0	15,0	58	685	2004
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>327</b>	<b>2,2</b>	<b>5,2</b>	<b>33,6</b>	<b>189</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>20,4</b>	<b>24,5</b>	<b>110,3</b>	<b>759</b>		

## 4 День

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная, икра из свежлы)	60	1,3	0,4	7,7	37	ТТК 1,2,3,4,78	2021/2004
Тертые рыбные с соусом томатным	90/30	10,5	10,1	12,2	169	239	2011
Картофель отварной (или пюре картофельное)	150	3,0	6,2	24,3	167	518/520	2004
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685	2004
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК № 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>585</b>	<b>18,0</b>	<b>16,9</b>	<b>78,7</b>	<b>523</b>		
<b>Полдник</b>							
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	46	338	2004
Компот из сухофруктов	180	0,5	0,0	28,3	112	639	2004
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	81		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>2,5</b>	<b>2,4</b>	<b>52,2</b>	<b>239</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>20,5</b>	<b>19,3</b>	<b>130,9</b>	<b>762</b>		

5 День

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная, икра из свежлы)	60	1,3	0,4	7,7	37	ТТК 1,2,3,4, 78	2021/2004
Плов из птлицы	200	15,4	19,0	31,5	385	492	2004
Напиток из плодов шиповника	200	0,1	0,0	28,2	95	388	2011
Хлеб пшеничный	40	2,2	0,2	14,6	69		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>19,0</b>	<b>19,6</b>	<b>82,0</b>	<b>586</b>		
<b>Полдник</b>							
Бутерброд с маслом сливочным	5/20	1,6	4,8	9,1	85	1	2004
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	46	338	2011
Сок фруктовый	180	0,9	0,2	17,7	80	707	2004
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>305</b>	<b>2,9</b>	<b>5,4</b>	<b>36,3</b>	<b>211</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>21,9</b>	<b>25,0</b>	<b>118,3</b>	<b>797</b>		

6 День

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Бутерброд с маслом сливочным	10/30	6,7	7,6	14,6	136	1	2004
Каша молочная манная	200	6,8	8,3	35,1	241	302	2004
Фрукты свежие (яблоко)	150	0,6	0,6	14,3	65	338	2011
Чай с молоком	200	1,6	1,6	17,3	87	378	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>590</b>	<b>15,7</b>	<b>18,1</b>	<b>81,3</b>	<b>529</b>		
<b>Полдник</b>							
Яблоки печеные	100	0,3	0,2	40,2	161	674	2004
Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	58	685	2004
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>0,5</b>	<b>0,2</b>	<b>55,2</b>	<b>219</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>16,2</b>	<b>18,3</b>	<b>136,5</b>	<b>748</b>		

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная, икра из свежеты)	60	1,3	0,4	7,7	37	ТТК 1,2,3,4,78	2021/2004
Гуляш из филе птицы	100	9,2	12,7	0,5	156	337	2004
Макаронные изделия отварные	150	5,3	6,2	35,3	221	516	2004
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685	2004
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,3	19,5	92	ТТК 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>565</b>	<b>19,0</b>	<b>19,6</b>	<b>78,0</b>	<b>564</b>		
<b>Полдник</b>							
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	46	338	2004
Чай с молоком	180	1,4	1,4	15,6	78	378	2011
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	81		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>3,4</b>	<b>3,8</b>	<b>39,5</b>	<b>205</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>22,4</b>	<b>23,4</b>	<b>117,5</b>	<b>769</b>		



## 8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Вареники из полуфабриката промышленного производства с картофелем с соусом сметанным	200/30	15,2	18,5	38,5	345	725/600	2004
Бутерброд с повидлом	40/30	3,0	0,2	27,5	169	1	2004
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60	686	2004
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>522</b>	<b>18,5</b>	<b>18,7</b>	<b>81,2</b>	<b>574</b>		
<b>Полдник</b>							
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	46	338	2004
Сок фруктовый	180	0,9	0,2	17,7	80	707	2004
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	81		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>2,9</b>	<b>2,6</b>	<b>41,6</b>	<b>207</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>21,4</b>	<b>21,3</b>	<b>122,8</b>	<b>781</b>		

## 9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, икра из свеклы)	60	1,3	0,4	7,7	37	ТТК 1,2,3,4, 78	2021/2004
Котлета рубленая из птицы	90	10,5	11,6	20,6	206	498	2004
Каша гречневая вязкая	150	4,5	6,8	9,4	116	302	2004
Напиток из плодов шиповника	200	0,1	0,0	28,2	95	378	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>530</b>	<b>18,6</b>	<b>19,0</b>	<b>80,5</b>	<b>523</b>		
<b>Полдник</b>							
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	46	338	2004
Чай с сахаром, лимоном	180/15/7	0,3	0,0	13,7	54	686	2004
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	81		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>322</b>	<b>2,3</b>	<b>2,4</b>	<b>37,6</b>	<b>181</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>20,9</b>	<b>21,4</b>	<b>118,1</b>	<b>704</b>		

## 10 День

## Прием пищи, наименование блюда

Масса порции

## Пищевые вещества

Белки, г Жиры, г Углеводы, г

Энергетическая ценность, ккал

№ рецептур

Сборник рецептур

## Завтрак

Запеканка рисовая с молоком сгущенным	200/30	14,4	8,7	46,4	337	315	2004
Бутерброд с маслом	40/10	3,0	8,5	19,5	169	1	2004
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60	686	2004
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>502</b>	<b>17,7</b>	<b>17,2</b>	<b>81,1</b>	<b>566</b>		

## Полдник

Бутерброд с маслом сливочным	5/20	1,6	4,8	9,1	85	1	2004
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	46	338	2004
Чай с сахаром	180/15	0,2	0,0	13,5	52	685	2004
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>305</b>	<b>2,2</b>	<b>5,2</b>	<b>32,1</b>	<b>183</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>19,9</b>	<b>22,4</b>	<b>113,2</b>	<b>749</b>		

### ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал		
<b>Итого за период</b>	<b>202,3</b>	<b>213,5</b>	<b>1 194,1</b>	<b>7 502,0</b>		
<b>Среднее значение за период</b>	<b>20,2</b>	<b>21,4</b>	<b>119,4</b>	<b>750,2</b>		

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

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тугельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 584с.

Сборник рецептур и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2002. - 632с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скуряхин И.М., Тугельян В.А.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Под ред. Ф.Л.Марчука - М.Хлебпродинформ, 1996. - 617с.