



Примерное 12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием (полдники) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ «Волгоградский ЦОС»

1 Вариант



Волгоградский ЦОС  
Д. Ф. Вольков  
М. Ю. Кочерга  
09.01.2022

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Полдник						
СЛАДКАЯ ВУЛОЧКА	100					Сборник рецептов или ТТК
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА	200					Сборник рецептов или ТТК
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>7,94</b>	<b>10,09</b>	<b>84,62</b>	<b>458,41</b>	

2 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Полдник						
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ	100					Сборник рецептов или ТТК
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200					Сборник рецептов или ТТК
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>9,41</b>	<b>6,80</b>	<b>73,20</b>	<b>391,10</b>	

3 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Полдник						
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С ВИШНЕЙ	100					Сборник рецептов или ТТК
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблоко)	200					Сборник рецептов или ТТК
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>6,66</b>	<b>6,60</b>	<b>89,48</b>	<b>445,36</b>	

4 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Полдник						
ПШОШКА МОСКОВСКАЯ	100					Сборник рецептов или ТТК
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА	200					Сборник рецептов или ТТК
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>7,94</b>	<b>10,09</b>	<b>84,60</b>	<b>458,41</b>	

**Примерное 12-ти дневное меню для обеспечения беслактным питанием (полдники) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгограда**

**5 Вариант**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Полдник</b>						
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ	100					Сборник рецептов или ТТК Сборник рецептов или ТТК
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200					
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>9,41</b>	<b>6,80</b>	<b>73,20</b>	<b>391,10</b>	
<b>6 Вариант</b>						
Прием пищи, наименование блюда						
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Полдник</b>						
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С ВИШНЕЙ	100					Сборник рецептов или ТТК Сборник рецептов или ТТК
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблок)	200					
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>6,66</b>	<b>6,60</b>	<b>89,48</b>	<b>445,36</b>	

<b>7 Вариант</b>						
Прием пищи, наименование блюда						
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Полдник</b>						
СЛАДКАЯ БУЛОЧКА	100					Сборник рецептов или ТТК Сборник рецептов или ТТК
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА	200					
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>7,94</b>	<b>10,09</b>	<b>84,62</b>	<b>458,41</b>	

<b>8 Вариант</b>						
Прием пищи, наименование блюда						
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Полдник</b>						
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ	100					Сборник рецептов или ТТК Сборник рецептов или ТТК
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	200					
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>7,61</b>	<b>5,60</b>	<b>74,70</b>	<b>380,20</b>	

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

**9 Вариант**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Полдник</b>						
ПЛОШКА МОСКОВСКАЯ	100					Сборник рецептов или ТТК
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200					
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>10,14</b>	<b>11,39</b>	<b>82,30</b>	<b>471,61</b>	
<b>10 Вариант</b>						
<b>Прием пищи, наименование блюда</b>						
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С ВИШНЕЙ	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА	100					Сборник рецептов или ТТК
	200					
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>6,56</b>	<b>6,40</b>	<b>90,18</b>	<b>442,96</b>	

**11 Вариант**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Полдник</b>						
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ	100					Сборник рецептов или ТТК
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	200					
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>7,61</b>	<b>5,60</b>	<b>74,70</b>	<b>380,20</b>	
<b>12 Вариант</b>						
<b>Прием пищи, наименование блюда</b>						
ПЛОШКА МОСКОВСКАЯ	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	100					Сборник рецептов или ТТК
	200					
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>10,14</b>	<b>11,39</b>	<b>82,30</b>	<b>471,61</b>	

**ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ**

Итого	Полдник				ккал
	б	ж	уг		
Итого за период	98,02	97,45	983,38		5 194,73
Среднее значение за период	8,17	8,12	81,95		432,89
Соотношение пищевых веществ	1	1	4		