



Исходные данные для обеспечения бесплатным питанием (подпиткой) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей

1. Вспомогательная

Масса порции	Питательная ценность			Запрещенные продукты и напитки	Температурная обработка
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		

Средняя суточная	150				Средняя температура пищи 17°С
Калорийность	200				Средняя температура пищи 17°С
Витаминизированная	350	10,50	14,45	100,07	800,10

2. Вспомогательная

Масса порции	Питательная ценность			Запрещенные продукты и напитки	Температурная обработка
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		

Средняя суточная	150				Средняя температура пищи 17°С
Калорийность	200				Средняя температура пищи 17°С
Витаминизированная	350	10,50	14,45	100,07	800,10

3. Вспомогательная

Масса порции	Питательная ценность			Запрещенные продукты и напитки	Температурная обработка
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		

Средняя суточная	150				Средняя температура пищи 17°С
Калорийность	200				Средняя температура пищи 17°С
Витаминизированная	350	10,50	14,45	100,07	800,10

4. Вспомогательная

Масса порции	Питательная ценность			Запрещенные продукты и напитки	Температурная обработка
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		

Средняя суточная	150				Средняя температура пищи 17°С
Калорийность	200				Средняя температура пищи 17°С
Витаминизированная	350	10,50	14,45	100,07	800,10

Витаминизированная
69010015

еуженное меню для обеспечения бесплатным питанием (полдники) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда

5 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	150					Сборник рецептов или ТТК
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	350	12,76	9,37	95,63	517,30	

6 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	150					Сборник рецептов или ТТК
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблок)	200					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	350	8.99	8.69	113.45	569.60	

7 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Полдник						
СЛАДКАЯ БУЛОЧКА	150					Сборник рецептов или ТТК
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА	200					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	350	10,36	14,45	109,07	606,10	

8 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	150					Сборник рецептов или ТТК
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	200					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	350	10,96	8,17	97,13	506,40	

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

9 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Поддник						
ПЛЮШКА МОСКОВСКАЯ	150					Сборник рецептов или ТТК
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	350	13,13	16,09	109,12	633,26	

10 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки,г	Жиры, г	Углеводы, г		
Поддник						
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С ВИШНЕЙ	150					Сборник рецептов или ТТК
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА	200					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	350	8,89	8,49	114,15	567,20	

11 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Поддник						
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ	150					Сборник рецептов или ТТК
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	200					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	350	10,96	8,17	97,13	506,40	

12 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Поддник						
ПЛЮШКА МОСКОВСКАЯ	150					Сборник рецептов или ТТК
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:	350	13,13	16,09	109,12	633,26	

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	б	ж	УГ	ккал
Итого за период	132,62	136,82	1 274,37	6 852,8
Среднее значение за период	11,05	11,10	106,20	571,05
Соотношение пищевых веществ	1	1	4	