

УТВЕРЖДАЮ:

Директор



СОГЛАСОВАНО:

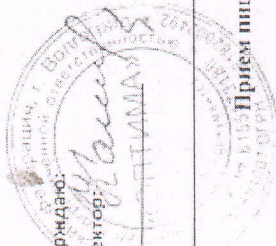
Директор

Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (1-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 12-18 лет.

Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (1-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, проживающих в интернате для детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 12-18 лет

Утверждаю:

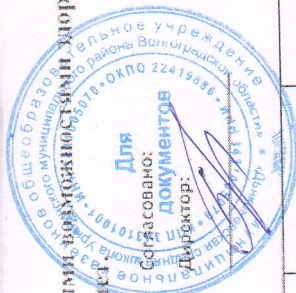
Директор:



2 день

Масса порции	Наименование блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборщик рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
100/2	СВЕКЛА ОТВАРНАЯ №2	1,5	0,1	8,5	40,7	2	
100/30	ТЕФТЕЛИ С РИСОМ (говядина) С СОУСОМ ТОМАТНЫМ №307/363	12,70	12,80	15,50	227,30	307/363	
160	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (ГАРНИР) №303	4,90	4,80	27,30	145,84	303	
200	ЧАЙ С САХАРОМ № 685	0,20	0,00	15,00	58,00	685	2011
50	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ №7	3,13	0,50	20,63	99,00	7	
642	Итого за прием пищи:	22,4	18,2	86,9	570,8		

Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (1-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями в образовательных учреждениях для возрастной группы 12-18 лет инвалидов в образовательных учреждениях для детей с ограниченными возможностями здоровья в г. Волгоград



Утверждаю:
Директор: [Signature]

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г			
Завтрак						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (ПОМИДОР СОЛЕНЫЙ или ПОМИДОР СВЕЖИЙ) № 27	100	1,1	0,0	2,3	18,0	27
ПЛОД ИЗ ПТИЦЫ № 492	220	16,50	22,44	38,70	432,25	492
КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ № 53	200	0,30	0,00	16,00	66,40	53
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ № 7	50	3,13	0,50	20,63	99,00	7
Итого за прием пищи:	570	21,03	22,94	77,63	615,65	

Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (1-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья в образовательных учреждениях для возрастной группы 12-18 лет

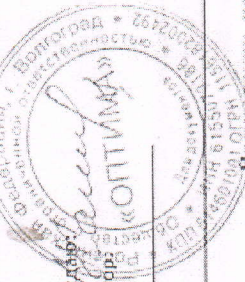


4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
БЛЮДО ИЗ РЫБЫ (РЫБА, ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ №229 или КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ ТТК №106)	100	10,2/12,9	12,9/13,10	13,3/14,4	175,00/176,60	229/106	2017
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ №310	200	3,80	5,74	30,68	192,80	310	2017
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №686	200	0,30	0,00	15,20	60,00	686	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ №6	50	3,95	0,50	21,15	116,33	6	
Итого за прием пищи:	550	18,25/20,95	19,14/19,34	80,33/81,43	544,13/545,73		

Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (1-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 12-18 лет.

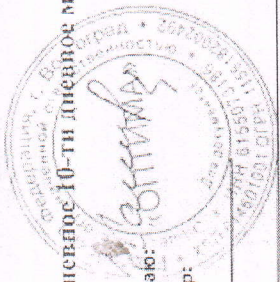
Утверждено:
Директор:



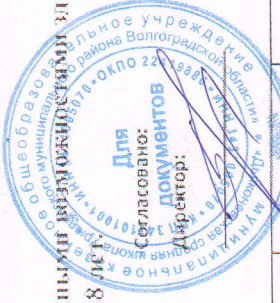
5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА ДРУЖБА С МАСЛОМ №175	180	13,60	13,90	31,25	270,00	175	
БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ №2	30/20	5,00	4,40	25,20	156,00	2	2017
ЧАЙ С САХАРОМ № 685	200	0,20	0,00	15,00	58,00	685	2011
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №338	120	0,60	0,60	14,30	68,40	338	2017
Итого за прием пищи:	550	19,40	18,90	85,75	552,40		

Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (1-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 12-18 лет



Утверждаю:
Директор:



6 день

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ №181	180	9,50	9,20	35,66	238,06	181	
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И СЫРОМ №3	35/5/10	5,80	8,00	11,60	147,00	3	2017
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ № 379	200	3,16	2,66	15,94	100,60	379	
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №338	120	0,60	0,60	14,30	68,40	338	2017
Итого за прием пищи:	550	19,06	20,46	77,50	554,06		

Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (1-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 12-18 лет.



Утверждаю:
Директор: _____

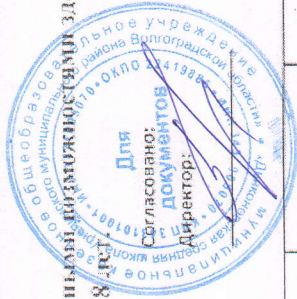
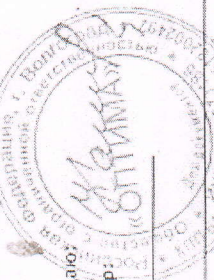
7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (КАПУСТА КВАШЕНАЯ №3 или ИКРА	100	1,80	8,60	7,50	115,40	3/88	
КАБАЧКОВАЯ №88							
КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ С БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТОЙ (говядина) С	100/30	10,90	9,80	22,40	210,60	455/363	
СОУСОМ ТОМАТНЫМ № 455/363							
КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗАЯ (ГАРНИР) №303	160	4,90	4,80	27,30	145,84	303	
КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ №53	200	0,30	0,00	16,00	66,40	53	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ №6	30	2,37	0,30	14,49	70,90	6	
Итого за прием пищи:	620	20,27	23,50	87,69	609,14		

Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (1-й прием пищи) детей с ограниченной способностью здоровья детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 12-18 лет

Утверждаю:

Директор



8 день

Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ или ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ) № 1	100	0,5	0,1	1,01	6,0	1	
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ № 259	250	14,30	20,50	53,40	406,00	259	
ЧАЙ С САХАРОМ № 685	200	0,20	0,00	15,00	58,00	685	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,50	21,15	116,33	6	
Итого за прием пищи:	600	18,95	21,06	90,56	586,33		

Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (1-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 12-18 лет



Утверждаю:
Директор: *(подпись)*

9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ №294/363	100/30	12,20	14,80	15,40	220,80	294/363	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ №203	170	4,19	6,50	32,00	221,80	203	2017
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №686	200	0,30	0,00	15,20	60,00	686	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ №6	50	3,95	0,50	21,15	116,33	6	
Итого за прием пищи:	550	20,64	21,80	83,75	618,93		

Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (1-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 12-18 лет.

Утверждаю:

Директор:



10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ №154	250/30	12,5	16,6	48,5	321,1	154	
ПЕЧЕНЬЕ №9	30	3,80	4,10	14,00	90,50	9	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №685К	200	0,20	0,00	9,20	42,00	685К	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ №6	50	3,95	0,50	21,15	116,33	6	
Итого за прием пищи:	560	20,45	21,2	92,85	569,93		



Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (1-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 12-18 лет.

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	б	ж	уг	ккал
Итого за период	202,29/204,99	209,86/210,06	854,68/855,78	5848,09/5849,69
Среднее значение за период	20,29/20,4	20,99/21,01	85,47/85,58	584,81/584,97
Соотношение пищевых веществ	1	1	4	

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Мотыляно и В.А. Тутельяна. - М.: Делфи плюс, 2017. - 543с.

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

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГФУ НИЦД Минздрава России, НИИ ГиОЗДиП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. - 560 с.

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

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Мотыляно и В.А. Тутельяна. - М.: Делфи принт, 2011. - 584с.