

Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы **Фармацевт**

Согласовано

Утверждаю: 12.01.2022

1 Вариант



Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г			
2-й прием пищи						
	200	4,72	4,96	10,16	ТК № 54-2С	2022
Борщ с капустой и картофелем ТК №54-2С	200	0,40	0,00	20,40	ТК №639	2004
Компот из смеси сухофруктов ТК № 639	30	2,34	0,30	14,46	ТТК №6	
Хлеб пшеничный ТТК №6	430	7,46	5,26	45,02		
Итого за прием пищи:						

Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и образовательных учреждений для возрастной группы **дошкольников**



Согласовано: _____

Утверждаю: *Иванов* 12.01.2026г.

3 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборный процент
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
2-й прием пищи							
Суп гороховый ТК № 54-8с	200	6,68	4,60	16,24	133,12	ТК №54-8С	2022
чай с сахаром каркаде ТК № 376 а	200	0,18	0,00	15,00	58,00	ТК № 376 а	2017
Хлеб пшеничный ТТК №6	30	2,34	0,30	14,46	70,08	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	430	9,2	4,9	45,7	261,2		

Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы **«Малыш»**



Утверждено: *12.01.2022*

4 Вариант

Согласовано

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборный рецептур
		Белки, г	Жиры, г			
2-й прием пищи						
Щи из свежей капусты ТК №54-1с	200	4,64	5,60	5,72	ТК №54-1С	2022
Компот из смеси сухофруктов ТК № 639	200	0,40	0,00	20,40	ТК №639	2004
Хлеб пшеничный ТТК №6	30	2,34	0,30	14,46	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	430	7,38	5,9	40,58		

Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы **Взрослые**.

Утверждено: 12.01.2022

6 Вариант



Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
2-й прием пищи							
Суп гороховый ТК № 54-8с	200	6,68	4,60	16,24	133,12	ТК №54-8С	2022
Чай с сахаром каркаде ТК № 376 а	200	0,18	0,00	15,00	58,00	ТК № 376 а	2017
Хлеб пшеничный ТТК №6	30	2,34	0,30	14,46	70,08	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	430	9,2	4,9	45,7	261,2		



Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья. детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 7-11 лет.

Утверждаю: *Мамин*
12.01.2012

7 Вариант

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборные рецепту
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
2-й прием пищи							
Щи из свежей капусты ТК №54-1с	200	4,64	5,60	5,72	92,16	ТК №54-1с	2022
чай с сахаром и лимоном ТК № 377	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТК №377	2017
Хлеб пшеничный ГТК №6	30	2,34	0,30	14,46	70,08	ГТК №6	
Итого за прием пищи:	430	7,28	5,90	35,38	222,24		

Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы Дошколята

Согласовано:

Утверждаю: М.А. Сидорова
12.01.2022г.

8 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
2-й прием пищи							
	200	4,72	4,96	10,16	110,40	ТК № 54-2С	2022
Борщ с капустой и картофелем ТК №54-2С	200	0,40	0,00	20,40	84,30	ТК №639	2004
Компот из смеси сухофруктов ТК № 639	30	2,34	0,30	14,46	70,08	ТТК №6	
Хлеб пшеничный ТТК №6	430	7,46	5,26	45,02	264,78		
Итого за прием пищи:							



Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 7-11 лет



Утверждаю: *М.И.Иванов*
12.01.2026 г.

Прим пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборный рецептур
		2-й прием пищи						
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Рассольник Ленинградский ТК № 54-3С	200	4,72	5,76	13,60	125,60	ТК №54-3С	2022	
Компот из смеси сухофруктов ТК № 639	200	0,40	0,00	20,40	84,30	ТК №639	2004	
Хлеб пшеничный ТТК №6	30	2,34	0,30	14,46	70,08	ТТК №6		
Итого за прием пищи:	430	7,46	6,06	48,46	279,98			

Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 7 лет.

Утверждаю: *Иванов*

12.01.2026г.



ИТОГО ПО МЕНЮ:	б	ж	уг	ккал
Итого:	78,02	50,44	411,52	2 549,76
Итого за период:	7,802	5,044	41,152	254,976
Среднее значение за период:	1	1	4	
Соотношение пищевых веществ:				

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

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГБУ 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.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурхин И.М., Тутьельян В.А.

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544с.

Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет) / Новосибирск 2022. - 584с.