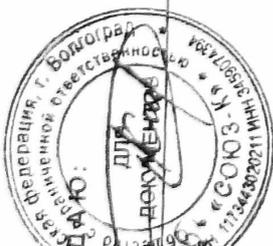


УТВЕРЖАЮ:
Директор

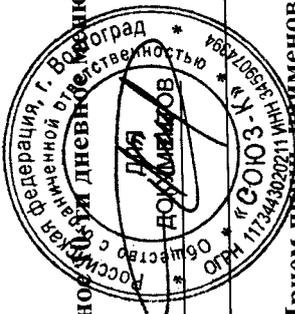


29.08.88

СОГЛАСОВАНО:
Директор



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



Ежедневно (или периодически) для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 7-11 лет.

Согласовано: *Сутырь В.А.*

1 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 | | | | | | | |
| Борщ с капустой и картофелем ТК №54-2С | 200 | 4,72 | 4,96 | 10,16 | 110,40 | ТК № 54-2С | 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 | 5,26 | 45,02 | 264,78 | | |

Ежедневное 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:

Согласовано:

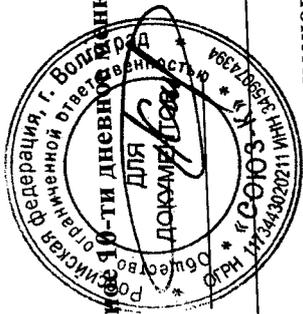
2 Вариант

С.А. Сушнев В.А.

| Прием пищи | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|--|--------------|------------------|-------------|--------------|-------------------------------|-------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| 2-й прием пищи | | | | | | | |
| Суп картофельный с макаронными изделиями ТК №54-7С | 200 | 5,12 | 2,80 | 1,84 | 119,60 | ТК №54-7С | 2022 |
| Чай с сахаром ТК №376 | 200 | 0,20 | 0,00 | 15,00 | 58,00 | ТК №376 | 2017 |
| Хлеб пшеничный ТТК №6 | 30 | 2,34 | 0,30 | 14,46 | 70,08 | ТТК №6 | |
| Итого за прием пищи: | 430 | 7,66 | 3,10 | 31,30 | 247,68 | | |

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

Согласовано: *Сутнев В.А.*



Утверждаю:

3 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 питание для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 7-11 лет.

Согласовано: *Сухомин В.В.*

4 Вариант

| Прием пищи | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|--------------------------------------|--------------|------------------|------------|--------------|-------------------------------|-------------|------------------|
| | | 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 |
| 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 | 7,38 | 5,9 | 40,58 | 246,54 | | |



Ежедневное 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.

Согласовано: *Д.В. Шутов*

Утверждаю: *Д.В. Шутов*
5 Вариант

| Присвоение наименования блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|-------------------------------------|--------------|------------------|-------------|--------------|-------------------------------|-------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| 2-й прием пищи | | | | | | | |
| Рассольник Ленинградский ТК № 54-3С | 200 | 4,72 | 5,76 | 13,60 | 125,60 | ТК №54-3С | 2022 |
| Чай с сахаром ТК №376 | 200 | 0,20 | 0,00 | 15,00 | 58,00 | ТК №376 | 2017 |
| Хлеб пшеничный ТТК №6 | 30 | 2,34 | 0,30 | 14,46 | 70,08 | ТТК №6 | |
| Итого за прием пищи: | 430 | 7,26 | 6,06 | 43,06 | 253,68 | | |



Ежедневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 7-14 лет.

Утверждаю: *Сидуров В. В.*

7 Вариант

| Прием пищи | Масса порции | Пищевые вещества | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|-----------------------------|--------------|------------------|-------------|-------------------------------|-------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | | | |
| 2-й прием пищи | | | | | | |
| Щи из свежей капусты | 200 | 4,64 | 5,60 | 5,72 | ТК №54-1С | 2022 |
| Чай с сахаром и лимоном | 200 | 0,30 | 0,00 | 15,20 | ТК №377 | 2017 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 2,34 | 0,30 | 14,46 | ТТК №6 | |
| Итого за прием пищи: | 430 | 7,28 | 5,90 | 35,38 | | |

Примечание: наименование блюда



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.

Согласовано: *С.А. Суворов*

8 Вариант

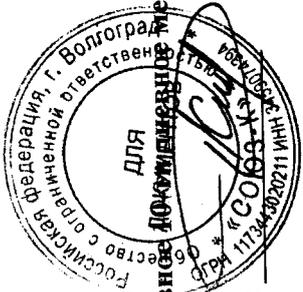
| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|--|--------------|------------------|-------------|--------------|-------------------------------|-------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| 2-й прием пищи | | | | | | | |
| Борщ с капустой и картофелем ТК №54-2С | 200 | 4,72 | 4,96 | 10,16 | 110,40 | ТК № 54-2С | 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 | 5,26 | 45,02 | 264,78 | | |



Ежедневно 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: *Док. Кузнецов* *С.А.* *Кузнецов С.А.*
 9 Вариант
 Согласовано:

| 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 картофельный с макаронными изделиями ТК №54-7С | 200 | 5,12 | 2,80 | 1,84 | 119,60 | ТК №54-7С | 2022 |
| Чай с сахаром ТК №376 | 200 | 0,20 | 0,00 | 15,00 | 58,00 | ТК №376 | 2017 |
| Хлеб пшеничный ТТК №6 | 30 | 2,34 | 0,30 | 14,46 | 70,08 | ТТК №6 | |
| Итого за прием пищи: | 430 | 7,66 | 3,10 | 31,30 | 247,68 | | |



Ежедневное **дополнительное** 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.

Согласовано: *Скурихин И.М.*

Утверждаю: *Тутельян В.А.*

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

Сборник рецептур 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.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.

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

Сборник рецептур 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.