

СОГЛАСОВАНО:
Директор

29.08.1998

С.А. Скутнев В.А.

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

№ 7-11 лет. *Синица Б.А.*

Согласовано:

1 Вариант						Сборник рецептур	
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал		№ рецептуры
		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	
Компот из смеси сухофруктов ТК № 639	200	0,40	0,00	20,40	84,30	ТК №639	
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		

Российское общество с ограниченной ответственностью "Солнечный свет" (ООО "Солнечный свет")

0: Иван Иванович Б.А.

Согласовано:

2 Вариант

Прием пищи. Изменение блюда

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		

Cuyumeb B.A.

Согласовано:

3 Вариант

Утверждаю:

Утверждаю:	3 Вариант					Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
	Масса порции	Пищевые вещества			Углеводы, г			
		Белки, г	Жиры, г					
Прием пищи, наименование блюда								
2-й прием пищи								
	200	6,68	4,60	16,24	133,12	ТК №54-8С	2022	
Суп гороховый ТК № 54-8с	200	0,18	0,00	15,00	58,00	ТК № 376 а	2017	
чай с сахаром каркаде ТК № 376 а	30	2,34	0,30	14,46	70,08	ТТК №6		
Хлеб пшеничный ТТК №6	430	9,2	4,9	45,7	261,2			
Итого за прием пищи:								

ДОКУМЕНТОВ

August 13. A.

Согласовано:

Утверждаю:

4 Вариант

4 Вариант								Сборник рецептов
Утверждаю: _____	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
2-й прием пищи								
		200	4,64	5,60	5,72	92,16	ТК №54-1С	2022
		200	0,40	0,00	20,40	84,30	ТК №639	2004
		30	2,34	0,30	14,46	70,08	ТТК №6	
		430	7,38	5,9	40,58	246,54		
Итого за прием пищи:								

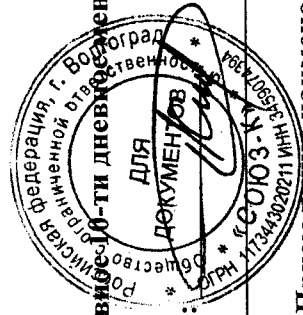


Ежедневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 7-11 лет.

Согласовано: *Д.А. Шутов*

Утверждаю: 5 Вариант

Присвоение наименования блюда	5 Вариант				Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
	Масса порции	Пищевые вещества					
		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 7-11 лет.

Утверждаю:

Согласовано:

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 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.

Согласовано: *Сидоров В.В.*

Утверждаю: *Сидоров В.В.* 7 Вариант

7 Вариант							
Прием пищи	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		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
	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТК №377	2017
	30	2,34	0,30	14,46	70,08	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	430	7,28	5,90	35,38	222,24		

17.04.2021

№: 2021 / 1-11 лет. Семин В.А.

Согласовано:

8 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		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: *Д.А. Сутнев* *В.А.*
Согласовано: *Д.А. Сутнев*

9 Вариант

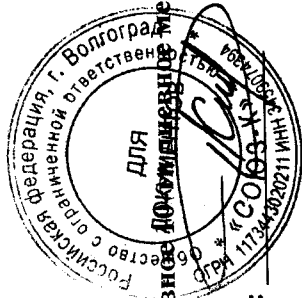
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
2-й прием пищи							
Суп картофельный с макаронными изделиями ТК №54-7С	200	5,12	2,80	1,84	119,60	ТК №54-7С	2022
Чай с сахаром ТК №376	200	0,20	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		



Согласовано:

10 Вариант

Прием пищи, наименование блюда		10 Вариант				Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Масса порции	Пищевые вещества		Углеводы, г			
			Белки, г	Жиры, г				
2-й прием пищи								
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 **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.

Утверждаю:

Согласовано:

Скурихин В.А.

ИТОГО ПО МЕНЮ:

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

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 НЦЗД 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 рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - 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.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 652185396560566351996131268363309912619724340045

Владелец Смутнев Владимир Анатольевич

Действителен с 13.11.2025 по 13.11.2026