

УТВЕРЖДАЮ:

Директор: Капенкина Т.П.

12.01.2028



СОГЛАСОВАНО:

Директор: Нуртмушья Н.В.

12.01.2028



Ежедневное 10-ти дневное меню
для обеспечения
горячим питанием (2-й прием пищи)
детей с ограниченными возможностями, детей-инвалидов
в образовательных учреждениях
для возрастной группы 12-18 лет

Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов образовательных учреждений для возрастной группы 12-18 лет.

Утверждаю: 

Согласовано: 

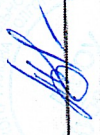
1 Вариант

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	250	5,90	6,20	12,70	138,00	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	40	3,12	0,40	19,28	87,60	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	490	9,42	6,6	52,38	309,9		

Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов образовательных учреждений для возрастной группы 12-18 лет.

Утверждаю: 

2 Дарнаут

Согласовано: 

2 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								
Суп картофельный с макаронными изделиями ТК №54-7С	250	6,40	3,50	2,30	149,50	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	40	3,12	0,40	19,28	87,60	ТТК №6		
Итого за прием пищи:	490	9,72	3,90	36,58	295,10			

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 12-18 лет.

Согласовано: _____

3 Вариант

Утверждаю: 	3 Вариант	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Масса порции	Жиры, г					
			Белки, г	Углеводы, г				
Прием пищи, наименование блюда		2-й прием пищи						
		250	8,35	5,75	20,30	166,40	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	40	3,12	0,40	19,28	87,60	ТТК №6	
	Хлеб пшеничный ТТК №6	490	11,65	6,15	54,58	312		
Итого за прием пищи:								

Утверждаю: _____

Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов образовательных учреждений для возрастной группы 12-18 лет.

Согласовано:

4 Вариант

Утверждаю:

Прием пищи, наименование блюда

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
2-й прием пищи							
	250	5,80	7,00	7,15	115,20	ТК №54-1С	2022
Щи из свежей капусты ТК №54-1с	200	0,40	0,00	20,40	84,30	ТК №639	2004
Компот из смеси сухофруктов ТК № 639	40	3,12	0,40	19,28	87,60	ТТК №6	
Хлеб пшеничный ТТК №6	490	9,32	7,4	46,83	287,1		
Итого за прием пищи:							

Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов образовательных учреждений для возрастной группы 12-18 лет.

Утверждаю:

М.И.Иванов

5 Вариант

Согласовано:



Прем пищи, наименование 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	250	5,90	7,20	17,02	157,00	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	40	3,12	0,40	19,28	87,60	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	490	9,22	7,6	51,3	302,6		

Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов образовательных учреждений для возрастной группы 12-18 лет.

Согласовано:

Утверждаю:

6 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							
Суп гороховый ТК № 54-8с	250	8,35	5,75	20,30	166,40	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 ГТК №6	40	3,12	0,40	19,28	87,60	ГТК №6	
Итого за прием пищи:	490	11,65	6,15	54,58	312		

Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов образовательных учреждений для возрастной группы 12-18 лет.

Утверждаю: 

Согласовано:

7 Варианта

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		2-й прием пищи					
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Щи из свежей капусты ТК №54-1с	250	5,80	7,00	7,15	115,20	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 ТТК №6	40	3,12	0,40	19,28	87,60	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	490	9,22	7,40	41,63	262,80		



Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов образовательных учреждений для возрастной группы 12-18 лет.

Согласовано:

Утверждаю:

8 Вариант

Принем пищи, наименование блюда

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
2-й прием пищи							
	250	5,90	6,20	12,70	138,00	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	40	3,12	0,40	19,28	87,60	ТТК №6	
Хлеб пшеничный ТТК №6	490	9,42	6,60	52,38	309,90		
Итого за прием пищи:							

Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья детей-инвалидов образовательных учреждений для возрастной группы 12-18 лет.

Утверждаю: _____

Согласовано: _____

9 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецепту
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
2-й прием пищи							
Суп картофельный с макаронными изделиями ТК №54-7С	250	6,40	3,50	2,30	149,50	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	40	3,12	0,40	19,28	87,60	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	490	9,72	3,90	36,58	295,10		

Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов образовательных учреждений для возрастной группы 12-18 лет.

Утверждено: _____

Согласовано: _____

10 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							
Рассольник Ленинградский ТК № 54-3С	250	5,90	7,20	17,02	157,00	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	40	3,12	0,40	19,28	87,60	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	490	9,42	7,6	56,7	328,9		

Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов образовательных учреждений для возрастной группы 12-18 лет.

Утверждаю: 

ИТОГО ПО МЕНЮ: 3

Согласовано:

Итого:		б	ж	уг	ккал
Итого за период:		98,76	63,30	483,54	3 015,40
Среднее значение за период:		9,876	6,33	48,354	301,54
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. ФГБУ НЦПЗД 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 2018.