



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 7-11 лет

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: _____

Утверждаю: _____

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 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: _____

2 Вариант

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

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.

Согласовано: _____

3 Вариант

Утверждаю: _____

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборная рецептура
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
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:							

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:

Утверждаю:

4 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		2-й прием пищи					
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
	200	4,64	5,60	5,72	92,16	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	30	2,34	0,30	14,46	70,08	ТТК №6	
Хлеб пшеничный ТТК №6	430	7,38	5,9	40,58	246,54		
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.

Согласовано: _____

5 Вариант

Утверждаю: _____

Прием пищи, наименование блюда

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	5,76	13,60	125,60	ТК №54-3С	2022
Рассольник Ленинградский ТК № 54-3С	200	0,20	0,00	15,00	58,00	ТК №376	2017
чай с сахаром ТК №376	30	2,34	0,30	14,46	70,08	ТТК №6	
Хлеб пшеничный ТТК №6	430	7,26	6,06	43,06	253,68		
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.

Согласовано:

6 Вариант

Утверждаю:

Прием пищи, наименование блюда

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
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:							

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: _____

Согласовано: _____

7 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборная рецептура
		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 ТТК №6	30	2,34	0,30	14,46	70,08	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	430	7,28	5,90	35,38	222,24		

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

Согласовано: _____

Утверждаю: _____

8 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборная рецептура
		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: _____

[Подпись]

Согласовано: _____

[Подпись]

9 Вариант

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

Согласовано: _____

10 Вариант

Утверждаю: 	10 Вариант				Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборный рецептур
	Масса порции	Пищевые вещества					
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Прием пищи, наименование блюда							
2-й прием пищи							
	200	4,72	5,76	13,60	125,60	ТК №54-3С	2022
Рассольник Ленинградский ТК № 54-3С	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	6,06	48,46	279,98		
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.А. Мухоморова

Согласовано: _____

Согласовано: _____

ИТОГО ПО МЕНЮ:

Итого:		б	ж	уг	ккал
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. 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. Скурихин И.М., Тутельян В.А.

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могиляного 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.