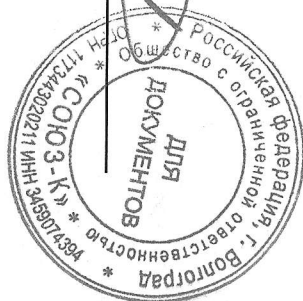


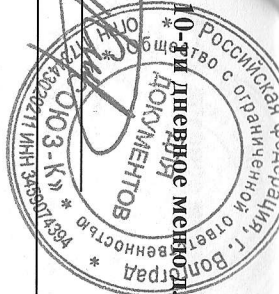
УТВЕРЖДАЮ:
Директор



СОГЛАСОВАНО:
Директор



Примерное 10-ти дневное меню
для обеспечения бесплатным
питанием (2-й прием пищи)
обучающихся с ограниченными возможностями
здоровья, детей-инвалидов
возрастной группы 12-18 лет



Утверждено:

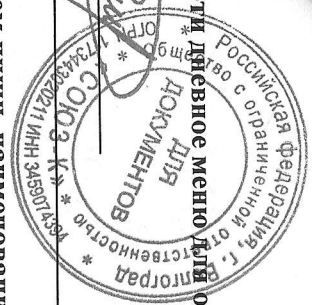
1 Вариант

Согласовано:

С.В. Савельева

Основное 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.

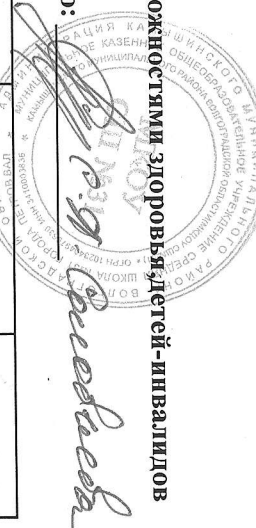
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
2-й прием пищи							
Ворш с капустой и картофелем ТК №54-2С	250	5,90	6,20	12,70	138,00	ТК № 54-2С	2022
Компот из смеси сухофруктов ТК № 639	200	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		



ежное 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.

2 Вариант

Согласовано:



№ 3-К/2021/ИИИ 346301/К3							
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	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		

ежное 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.

3 Вариант

Согласовано:

[Signature]

Прием пищи, наименование блюда

Масса порции

Пищевые вещества
Белки, г Жиры, г Углеводы, г

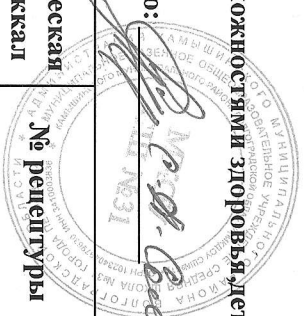
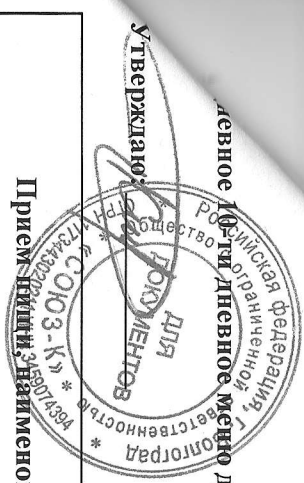
Энергетическая ценность, ккал

№ рецептуры

Сборник рецептов

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 ТТК №6	40	3,12	0,40	19,28	87,60	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	490	11,65	6,15	54,58	312		



Основное 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.

Утверждено:

Согласовано:

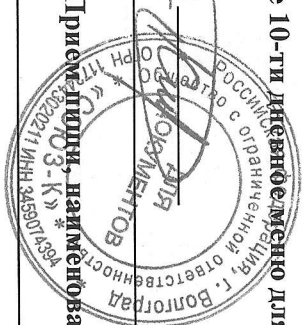
В.С. Давыдова

4 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							
Пи из свежей капусты ТК №54-1с	250	5,80	7,00	7,15	115,20	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	40	3,12	0,40	19,28	87,60	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	490	9,32	7,4	46,83	287,1		

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.

Утверждаю:



Согласовано:



5 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
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		

ежене 10-е ежене ену для ебененнн горячнм нтннем (2-й нрнем нннн) ете с ограннченнмнм возмозжностнмнм здоровья, ете-ннвалндов
в ооразователньных учрелденнх для возростной группы 12-18 лет.

Утверждаю:

6 Вариант

Согласовано:

Прнем нннн, наменованне блюда

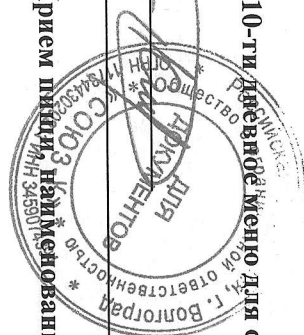
УТВЕРЖАЮ 13.02.2021г. ИНН 3466017438							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
2-й прием пищи							
Суп гороховый ТК № 54-8с	250	8,35	5,75	20,30	166,40	ТК №54-8С	2022
Чай с сахаром каркаде ТК № 376 а	200	0,18	0,00	15,00	58,00	ТК № 376 а	2017
Хлеб пшеничный ТТК №6	40	3,12	0,40	19,28	87,60	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	490	11,65	6,15	54,58	312		

дневное 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.

Утверждаю:

7 Вариант

Согласовано:



Прием пищи, наименование блюда	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	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		

дневное 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.

Утверждаю: _____



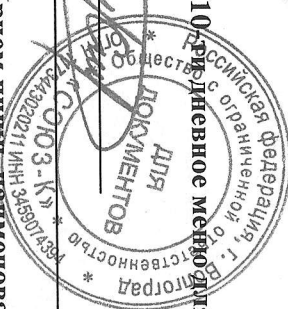
Согласовано: _____

8 Вариант

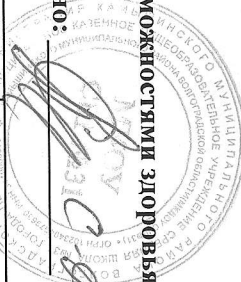
о вариантах							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
2-й прием пищи							
Борщ с капустой и картофелем ТК №54-2С	250	5,90	6,20	12,70	138,00	ТК № 54-2С	2022
Компот из смеси сухофруктов 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	6,60	52,38	309,90		

ежное 10-е... для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 12-18 лет.

Утверждено: 10.09.2022



Согласовано: 10.09.2022



9 Вариант

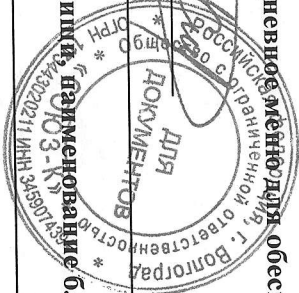
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
2-й прием пищи							
Суп картофельный с макаронными изделиями ТК №54-7С	250	6,40	3,50	2,30	149,50	ТК №54-7С	2022
Чай с сахаром ТК №376	200	0,20	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		

Дневное 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.

Утверждено: _____

10 Вариант

Согласовано: _____



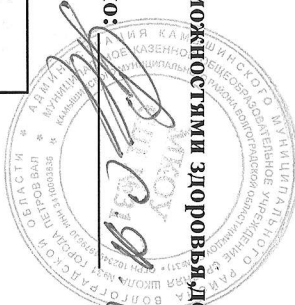
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
2-й прием пищи							
Рассольник Ленинградский ТК № 54-3С	250	5,90	7,20	17,02	157,00	ТК №54-3С	2022
Компот из смеси сухофруктов ТК № 639	200	0,40	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		

еженедельное 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.

Утверждаю:  Директор



Согласовано:  Заведующий



Итого:		6	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 рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапиной. - М.: Хлебпромформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГБУ НИИЗ Минздрава России, НИИ ГиОЗДМП / 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. Мотильяна 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.