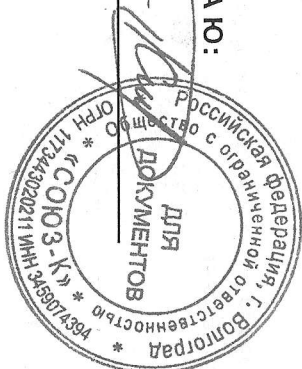


УТВЕРЖДАЮ:

Директор



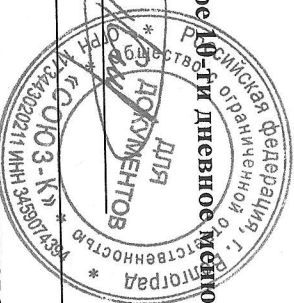
Примерное 10-ти дневное меню
для обеспечения бесплатным
питанием (2-й прием пищи)

обучающихся с ограниченными возможностями
здоровья, детей-инвалидов
возрастной группы 7-11 лет

СОГЛАСОВАНО:

Директор





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.

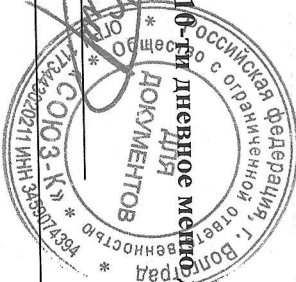
Утверждаю:

Согласовано:

С.Д. Васильева

1 Вариант

Министерство образования и науки Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный университет информационных технологий, механики и оптики» Институт информационных технологий								1. Вариант 1	
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.

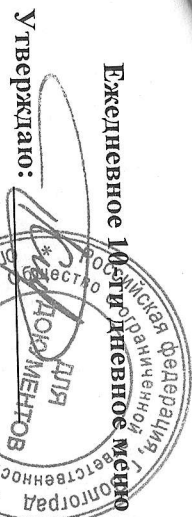
Утверждено:

2 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			

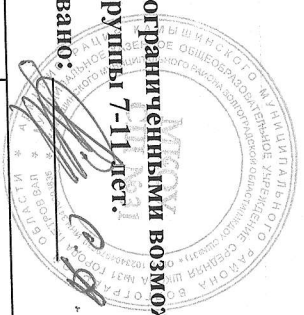


Ежедневное 10-е и дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 7-11 лет.

Утверждаю:

3 Вариант

Согласовано:



Прием пищи на обслуживание блюда

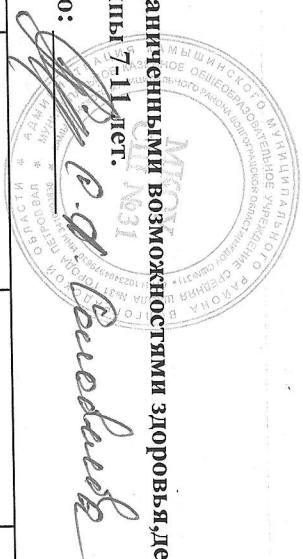
Присем пицци, нннннновонне блнодн		3 Внрннт						
		Массн порцнн	Пнщевые вешествн			Энергетн-ческн ценность, кккл	№ ренептурн	Сборннк ренептур
		Белкн, г	Жнрн, г	Углеводн, г				
2-нн прнсем пнщн								
Суп гороховнн ТК № 54-8с	200	6,68	4,60	16,24	133,12	ТК №54-8С	2022	
Чнй с сахнром кнркнде ТК № 376 а	200	0,18	0,00	15,00	58,00	ТК № 376 а	2017	
Хлеб пшеничннн ТТК №6	30	2,34	0,30	14,46	70,08	ТТК №6		
Итого зн прнсем пнщн:	430	9,2	4,9	45,7	261,2			

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.

Утверждено:



Согласовано:



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							
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 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:

С.А. Сидорова

5 Вариант

Прием пищи	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		125,60	ТК №54-3С	2022
Чай с сахаром ТК №376	200	0,20	0,00		58,00	ТК №376	2017
Хлеб пшеничный ТТК №6	30	2,34	0,30		14,46	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	430	7,26	6,06		43,06	253,68	



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.

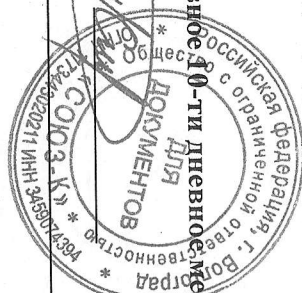
Утверждено: *[Signature]*

6 Вариант

Согласовано: *[Signature]*



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			



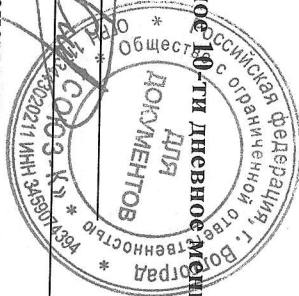
Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 7-11 лет.

Утверждено:

Согласовано: *В.И.Иванова*

7 Вариант

34.01.2021 11:43:00 ИНН 34/03/001438							
Прием пищи, наименование блюда	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
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 горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 7-11 лет.

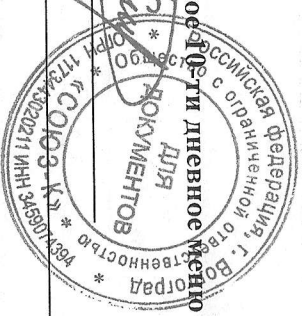
Утверждено:

8 Вариант

Согласовано:

С.А. Семенова

 Министерство здравоохранения Республики Беларусь 02020211 ИНН 34630034		о 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.

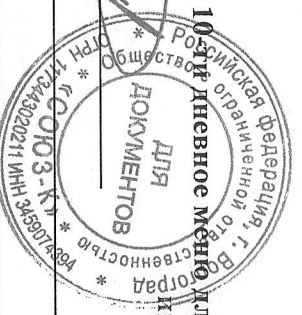
Утверждаю: _____

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			

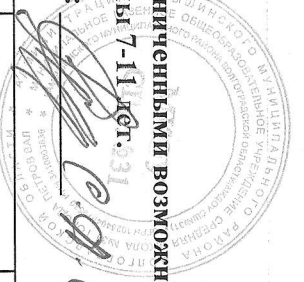


Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 7-11 лет. 31

Утверждаю: _____

10 Вариант

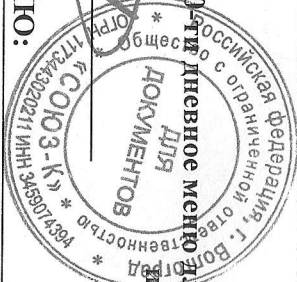
Согласовано: _____



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	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 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: _____



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. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГБУ НИИЗД Минздрава России, НИИ ГиОЗДиП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издательский 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.