У Т В Е Р Ж Д А Ю:
Директор

С О Г Л А С О В А Н О:
Директор
Парыченкова С.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

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:** _____

1 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети-ческая 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.

Утверждаю: _____ **Согласовано:** _____

2 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети-ческая 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.

Утверждаю: _____ **Согласовано:** _____

3 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети-ческая 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.

Утверждаю: _____ **Согласовано:** _____

4 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети-ческая 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:** _____

5 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети-ческая 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
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 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:** _____

6 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети-ческая 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.

Утверждаю: _____ **Согласовано:** _____

7 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети-ческая 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.

Утверждаю: _____ **Согласовано:** _____

8 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети-ческая 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.

Утверждаю: _____ **Согласовано:** _____

9 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети-ческая 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.

Утверждаю: _____ **Согласовано:** _____

10 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети-ческая 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 рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептур 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 рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного 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.