

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

СОГЛАСОВАНО:
Директор
С.И. Барышников С.И.



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: Иванов

1 Вариант

Республика Беларусь Министерство здравоохранения Институт питания 34598038									
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-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: _____

Утверждено: _____

2 Вариант

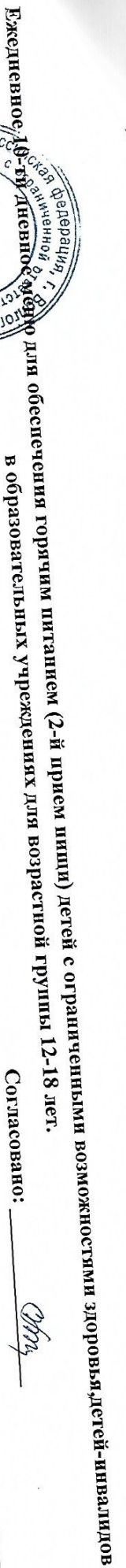
Утверждено:		2 Вариант						
 Прием пищи		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
2-й прием пищи								
Суп картофельный с макаронными изделиями ТК №54-7С	250	6,40	3,50	2,30	149,50	ТК №54-7С	2022	
Чай с сахаром ТК №376	200	0,20	0,00	15,00	58,00	ТК №376	2017	
Чай с сахаром ТТК №6	40	3,12	0,40	19,28	87,60	ТТК №6		
Хлеб пшеничный ТТК №6	490	9,72	3,90	36,58	295,10			
Итого за прием пищи:								



Ежедневное 10-е 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: Степ

 Российская Федерация г. Москва ФГБОУ ВО «МГУ им. М.В. Ломоносова» Институт питания ФГБУ «Национальный научно-исследовательский институт питания» Ф	
--	--



Chen

4 Вариант

**Масса
порции**

Энергетическая
ценность, ккал

Сборник
рецептур

Итого за прием пищи:



Ежедневное 10-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: _____

 </	
---	--



Ежедневное 10-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: _____ 6 Вариант _____

Согласовано: _____



Ежедневное 10-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: _____

7 Вариант

Прием пищи	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	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 30-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: _____

Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	8 Вариант			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Пищевые вещества					
			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			



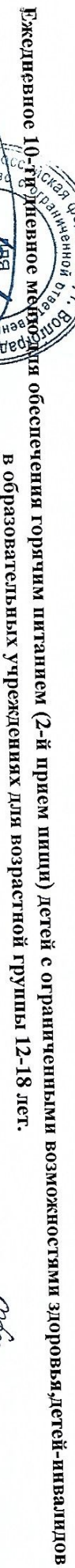
Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 12-18 лет.

Утверждено:

9 Вариант

Согласовано: С.И.И.

РР * 1123443020211 ИИ-С К СОЮЗ-19 2022									
Прем 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				



10 Вариант

Сотласовано: _____

СФР * * * ГОЮЗ * * * 1173443020211 ИИИ 3458074394							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		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 в образовательных учреждениях для возрастной группы 12-18 лет.

Согласовано: _____

ИТОГО ПО					
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. 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 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.