

Утверждаю:

Директор

ООО "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"

/К.Ю. Волошко /

« 30 » сентября 2022 г.



Согласовано:

Директор школы

Ершова А.М.

« 03 » сентября 20 22 г.

Согласовано:

Родительский комитет

Минина И.И.

« 03 » сентября 20 22 г.



Примерное двухнедельное меню рациона питания, для детей (ОВЗ) учащихся общеобразовательных учреждений Самарской области КИНЕЛЬСКОГО РАЙОНА

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

День: понедельник
Неделя: 1

Сезон: Осенне-зимний
Категория: Школьники

Прием пищи, наименование блюда										Масса порции		Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)		Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)										Категория: Шоколькини													
										Б		Ж		У		В1		В2		С		А		D		K		Ca		P		Mg		Fe		I		Se		F					
2										3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13		14		15		16		17		18		19		20	
Витаминизация2																																													
ПР Сок фруктовый 200 г. т/п										1		0,2		0,04		4,04		18,4		0,02		0,00		0,8		0,00		0,00		0,00		2,8		2,8		1,6		0,56		0,00		0,00		0,00	
Итого за Витаминизация2										1		0,2		0,04		4,04		18,4		0,02		0,00		0,8		0,00		0,00		0,00		2,8		2,8		1,6		0,56		0,00		0,00		0,00	
Завтрак																																													
62 Салат из моркови с сахаром,,										60		0,75		0,06		6,96		31,38		0,03		0,04		2,88		1152		0,00		115,2		15,61		31,68		21,89		0,41		2,88		0,06		31,68	
268 Биточки из мяса с соусом,										50/50		7,4		13,74		12,95		201,67		0,27		0,05		1,46		0,04		0,00		19,78		32,86		83,07		10,04		1,45		1,04		0,03		10,29	
202/308Макаронные изделия отварные **										150		5,44		4,11		32,28		187,87		0,06		0,01		0,00		19		0,07		57,12		16,66		49,22		7,82		0,98		54,72		0,04		14,46	
389 Сок фруктовый										200		1		0,00		18,2		76		0,02		0,00		4		0,00		0,00		0,00		14		14		8		0,5		0,00		0,00		0,00	
ПР Хлеб пшеничный										30		2,28		0,24		14,76		70,32		0,03		0,09		0,00		0,00		0,09		27,9		12		19,5		4,2		0,33		0,96		1,8		7,35	
Итого за Завтрак										540		16,87		18,15		85,15		567,24		0,41		0,19		8,34		1171,04		0,16		220		91,13		197,47		51,95		3,77		59,6		1,93		63,78	
Обед																																													
ПР Икра кабачковая..										60		1,2		5,4		5,1		73,8		0,01		0,00		4,2		0,00		0,00		24,6		22,2		9		0,42		0,00		0,00		0,00			
88 Щи из св.капусты с картофелем, сметаной и зеленью										200/5/1		1,53		4,82		6,8		76,7		0,04		0,04		10,61		164,42		0,00		248,08		34,53		36,41		16,09		0,59		59,46		3,66		13,93	
265 Плов с мясом ,										200		10,95		20,18		37,73		376,34		0,27		0,09		3,06		240,1		0,00		92,34		17,92		170,2		31,82		1,7		81,82		0,05		42,79	
342 Компот из свежих яблок + С витамин										200		0,16		0,16		27,47		112		0,01		0,01		1,83		0,02		0,01		92,3		6,13		3,84		3,15		0,84		0,7		0,1		2,82	
ПР Хлеб пшеничный										30		2,28		0,24		14,76		70,32		0,03		0,09		0,00		0,00		0,09		27,9		12		19,5		4,2		0,33		0,96		1,8		7,35	
ПР Хлеб ржаной										30		2,55		0,99		14,64		77,7		0,05		0,24		0,12		0,00		0,24		73,5		19,5		47,4		14,1		1,17		0,00		9,27		4,35	
Итого за Обед										726		18,67		31,79		106,5		786,86		0,41		0,47		19,82		404,54		0,34		534,12		114,68		299,55		78,36		5,05		142,94		14,88		71,24	
Витаминизация																																													
ПР Сок фруктовый 200 г. т/п										1		0,2		0,04		4,04		18,4		0,02		0,00		0,8		0,00		0,00		2,8		2,8		1,6		0,56		0,00		0,00		0,00			
Итого за Витаминизация										1		0,2		0,04		4,04		18,4		0,02		0,00		0,8		0,00		0,00		2,8		2,8		1,6		0,56		0,00		0,00		0,00			
Итого за день										1268		35,94		50,02		199,73		1390,9		0,86		0,66		29,76		1575,58		0,5		754,12		211,41		502,62		133,51		9,94		202,54		16,81		135,02	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: вторник
Неделя: 1

Сезон: Осенне-зимний
Категория: Школьники

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)						
			Б			У		В1	В2	С	А	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F	
			Ж	Б	Ж																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
Витаминизация2																					
102	Сок фруктовый 200 г. т/п	1	0,2	0,04	4,04	18,4	0,02	0,00	0,8	0,00	0,00	0,00	2,8	2,8	1,6	0,56	0,00	0,00	0,00		
Итого за Витаминизация2																					
Завтрак																					
21	Салат из соленых огурцов с луком репчатым.	60	0,51	3,06	1,4	35,18	0,01	0,01	1,33	1,46	0,00	69,95	12,29	14,74	7,02	0,32	0,24	0,04	2,46		
243/759	Сосиски отварные с соусом,	50/50	6,58	13,69	3,31	162,77	0,01	0,00	1,2	0,04	0,00	0,00	22,92	86,24	13,19	1,03	0,00	0,00	0,00		
125	Картофель отварной,	150	2,98	3,81	22,93	137,93	0,14	0,1	12,36	16,28	0,07	729,73	19,51	80,24	31,2	1,25	59,6	0,41	40,91		
377	Чай с лимоном	200/3,5	0,22	0,05	15,08	61,79	0,00	0,01	0,56	1,39	0,35	25,32	5,89	7,85	4,19	0,78	0,00	0,01	1,36		
171	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,76	0,04	0,12	0,00	0,00	0,12	37,2	16	26	5,6	0,44	1,28	2,4	9,8		
Итого за Завтрак																					
54	Обед	554	13,33	20,93	62,4	491,43	0,2	0,24	15,45	19,17	0,54	862,2	76,61	215,07	61,2	3,82	61,12	2,86	54,53		
Обед																					
52	Салат из свежесытных овощей	60	0,8	4,05	4,56	57,89	0,01	0,02	2,28	0,68	0,00	136,4	55,68	22,7	11,29	0,75	73,91	0,35	10,03		
102	Суп картофельный с фасолью и зеленью	200/1	1,86	4,18	9,21	81,9	0,04	0,05	4,32	160,77	0,00	219,05	34,38	30,15	12,82	0,46	37,59	0,16	22,33		
268	Шницель из мяса с соусом.	50/50	7,09	13,41	12,28	193,69	0,24	0,08	1,34	80,04	0,03	38,73	10,57	80,2	8,11	1,19	22,69	0,7	15,18		
171	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом сл	150	6,39	3,68	38,63	213,2	0,14	0,05	0,00	0,00	0,00	118,43	25,06	149,58	32,56	2,56	35,21	38,58	0,00		
387	Напиток из смородины	200	0,06	0,02	26,74	107,8	0,00	0,01	20	4	2,08	27	2,24	2	1,4	0,22	0,00	0,00	0,00		
171	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35		
171	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	14,64	77,7	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35		
Итого за Обед																					
389	Витаминизация	771	21,03	26,57	120,82	802,5	0,51	0,54	28,06	245,49	2,44	641,01	159,43	351,53	84,48	6,68	170,36	50,86	59,24		
Итого за Обед																					
389	Сок фруктовый	200	1	0,00	18,2	76	0,02	0,00	4	0,00	0,00	0,00	14	14	8	0,6	0,00	0,00	0,00		
Итого за Витаминизация																					
1526	Итого за день	1526	35,56	47,54	205,46	1388,33	0,75	0,78	48,31	264,66	2,98	1503,21	252,84	583,4	155,28	11,66	231,48	53,72	113,77		

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: среда

Неделя: 1

Сезон: Осенне-зимний
Категория: Школьники

№	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)							Категория: ШКОЛЬНИКИ
			B1 B2 C A D K Ca P Mg Fe I Se F																			
			B	Ж	У	6		B1	B2	C	A	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
Витаминация2																						
ПР	Сок фруктовый 200 г. т/п	1	0,2	0,04	4,04	18,4	0,02	0,00	0,8	0,00	0,00	0,00	2,8	2,8	1,6	0,56	0,00	0,00	0,00			
Итого за Витаминация2		1	0,2	0,04	4,04	18,4	0,02	0,00	0,8	0,00	0,00	0,00	2,8	2,8	1,6	0,56	0,00	0,00	0,00			
Завтрак																						
ПР/15	Сыр сливочный	17,5	1,75	4,73	0,86	53,03	0,00	0,00	0,11	30,33	0,00	0,00	91	105	3,5	0,12	0,00	0,00	0,00			
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сл.	250/5	3,57	3,64	16,16	111,62	0,06	0,08	0,33	15,21	0,03	104,46	71,59	85,41	20,09	0,43	23,13	1,4	17,84			
382	Какао с молоком..	200	3,61	3,33	24,57	142,69	0,03	0,13	0,52	13,27	0,00	171,28	110,5	101,09	26,97	0,92	7,92	1,76	26,22			
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35			
Итого за Завтрак		503	11,21	11,94	56,35	377,66	0,12	0,3	0,96	58,81	0,12	303,64	285,09	311	54,76	1,8	32,01	4,96	51,41			
Обед																						
45	Салат из белокочанной .капусты с зеленью	60	0,86	3,05	5,15	51,49	0,01	0,02	9,22	0,93	0,00	124,87	25,96	14,73	7,62	0,3	36,51	4,34	0,28			
99	Суп из овощей со сметаной и зеленью	200/5/1	1,57	4,89	8,42	54,09	0,06	0,04	7,68	168,82	0,00	263,78	28,13	41,45	16,77	0,66	73,61	1,59	18,09			
278	Тефтели тушеные в соусе "	50/50	6,21	14,92	11,99	207,08	0,17	0,05	2	0,04	0,00	50,09	16,86	81,83	8,34	1,03	36,79	0,78	14,81			
303/Ак	Каша гречневая с маслом сливочным*	150	5,23	4,47	22,94	152,91	0,14	0,08	0,00	14,03	0,07	140,17	15,28	116,68	76,94	2,62	71,68	2,25	9,03			
48 (АК)	Компот из изюма + С витамин.	200	0,33	0,06	28,92	117,74	0,02	0,01	0,23	0,54	1,5	103,34	13,98	16,85	5,5	0,45	0,11	0,08	30,87			
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35			
ПР	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	14,64	77,7	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35			
Итого за Обед		776	19,03	28,62	106,82	731,33	0,48	0,53	19,25	184,36	1,9	783,65	131,71	338,44	133,47	6,56	219,66	20,11	84,78			
Витаминация3																						
338	Фрукт.	100	0,38	0,38	9,31	42,18	0,02	0,02	3,8	2,85	0,00	219,2	13,38	9,09	7,44	1,81	1,67	0,25	6,69			
Итого за Витаминация3		100	0,38	0,38	9,31	42,18	0,02	0,02	3,8	2,85	0,00	219,2	13,38	9,09	7,44	1,81	1,67	0,25	6,69			
Итого за день		1380	30,82	40,98	176,52	1169,57	0,64	0,85	24,81	246,02	2,02	1306,49	432,98	661,33	197,27	10,73	253,34	25,32	142,88			

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могилынский М.П.

День: четверг

Неделя: 1

Сезон: Осенне-зимний
Категория: Школьники

ед.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У	Y		B1	B2	C	A	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Итого за Витаминизация2																				
ПР	Сок фруктовый 200 г. т/п	1	0,2	0,04	4,04	18,4	0,02	0,00	0,8	0,00	0,00	0,00	2,8	2,8	1,6	0,56	0,00	0,00	0,00	
Итого за Витаминизация2		1	0,2	0,04	4,04	18,4	0,02	0,00	0,8	0,00	0,00	0,00	2,8	2,8	1,6	0,56	0,00	0,00	0,00	
Завтрак																				
75	Икра свекольная	60	1,07	4,56	6,31	66,07	0,02	0,02	4,95	0,67	0,00	124,77	43,66	26,56	13,05	0,77	3,1	0,33	10,9	
290/АК	Птица тушеная в соусе	50/50	9,23	10,14	3,51	142,22	0,04	0,06	1,6	21,64	0,00	98,01	19,82	77,03	11,65	0,72	36,96	5,6	107,2	
202/309	Макаронные изделия отварные **	150	5,44	4,11	32,28	187,87	0,06	0,01	0,00	19	0,07	57,12	16,66	49,22	7,82	0,98	54,72	0,04	14,46	
383/АК	Кисель + С витамин.	200	0,00	0,00	32,53	130,12	0,00	0,00	12,89	6	8,4	0,00	36,2	0,00	0,22	0,1	0,00	0,00	4,8	
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35	
Итого за Завтрак		540	18,02	19,05	89,39	596,6	0,15	0,18	19,44	47,31	8,56	307,8	128,34	172,31	36,94	2,9	95,74	7,77	144,71	
Обед																				
67	Винегрет овощной .	60	0,7	6,1	3,94	73,46	0,02	0,02	2,39	120,87	0,00	127,13	19,83	22,08	10	0,43	36,85	0,13	10,67	
103	Суп картофельный с вермишелью и зеленью на бульоне	200/1	2,2	2,35	15,76	90,59	0,07	0,04	5,68	97,13	0,00	310,69	19,32	47,25	17,9	0,77	73,62	0,21	22,05	
301	Кнели куриные с соусом	50/50	9,09	9,62	6,47	148,82	0,04	0,06	1,58	25,61	0,02	97,29	23,2	80,38	13,33	0,76	72,13	5,34	103,81	
1/198	Пюре из бобовых с м/растит.	150	13,43	4,25	31,32	217,25	0,4	0,08	0,00	0,84	0,00	504,43	75,29	200,25	65,08	4,16	55,93	8,02	18,37	
1008	Напиток лимонный	200	0,13	0,02	24,31	97,94	0,00	0,00	2,56	0,19	0,00	21,65	6,11	3,06	1,67	0,16	0,01	0,06	1,41	
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35	
ПР	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	14,64	77,7	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35	
Итого за Обед		771	30,38	23,57	111,2	776,08	0,61	0,53	12,33	244,64	0,35	1162,59	175,25	419,92	126,28	7,78	239,5	24,83	168,01	
Витаминизация																				
338	Фрукт.	100	0,38	0,38	9,31	42,18	0,02	0,02	3,8	2,85	0,00	219,2	13,38	9,09	7,44	1,81	1,67	0,25	6,69	
Итого за Витаминизация		100	0,38	0,38	9,31	42,18	0,02	0,02	3,8	2,85	0,00	219,2	13,38	9,09	7,44	1,81	1,67	0,25	6,69	
Итого за день		1412	48,98	43,04	213,94	1433,26	0,8	0,73	36,37	294,8	8,91	1689,59	319,77	604,12	172,26	13,05	336,91	32,85	319,41	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: пятница
Неделя: 1

Сезон: Осенне-зимний
Категория: Школьники

№п.п.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)					Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)								Категория: Школьники	
			Б			Ж			У	B1	B2	C	A	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se		F
			4	5	6																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20				
Витаминизация2																							
ПР	Сок фруктовый 200 г. т/п	1	0,2	0,04	4,04	18,4	0,02	0,00	0,8	0,00	0,00	0,00	2,8	2,8	1,6	0,56	0,00	0,00	0,00				
Итого за Витаминизация2																							
Завтрак																							
10	Салат из зеленого горошка консервированного	60	1,85	3,28	4,61	55,36	0,07	0,00	4,69	43,32	0,00	8,72	13,04	38,42	11,56	0,78	0,16	0,03	1,64				
234	Котлеты рыбные с соусом.	50/50	6,71	6,63	11,34	131,87	0,1	0,05	1,27	2,02	5,41	123,41	121,55	81,58	22,4	0,71	43,85	5,16	205,49				
312	Пюре картофельное с м/сливоч.	150	3,08	4,33	20,01	131,33	0,12	0,11	10,38	18,78	0,07	633,24	40,96	84,62	28,69	1,07	60,23	0,75	37,94				
376	Чай с сахаром	200	0,19	0,05	14,99	61,26	0,00	0,01	0,00	0,3	0,00	20,58	4,66	7,18	3,83	0,76	0,00	0,00	0,00				
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35				
Итого за Завтрак																							
Обед																							
338	Яблоко*	100	0,4	0,4	9,8	44,4	0,02	0,02	4	3	0,00	230,74	14,08	9,57	7,83	1,91	1,76	0,26	7,04				
82	Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной, зеленью:	200/5/2	1,52	4,8	9,56	83,29	0,03	0,04	7,96	184,3	0,00	233,29	52,15	40,16	18,87	0,84	39,42	1,76	18,36				
9/759	Колбаса отварная с соусом..	50/50	7,28	12,44	3,31	154,47	0,14	0,00	1,2	0,04	0,00	0,00	25,42	91,24	13,69	0,98	0,00	0,00	0,00				
304	Рис отварной с м/сливочным	150	3,6	3,68	36,4	193,04	0,03	0,02	0,00	13,5	0,07	46,29	14,57	73,73	24,06	0,55	106,26	0,04	23,88				
349	Компот из смеси сухофруктов + витамин	200	0,38	0,00	30,67	124,38	0,00	0,00	0,25	12	0,00	0,00	39,96	3,46	1,7	0,11	0,00	0,00	0,00				
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35				
ПР	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	14,64	77,7	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35				
Итого за Обед																							
Витаминизация																							
389	Сок фруктовый	200	1	0,00	18,2	76	0,02	0,00	4	0,00	0,00	0,00	14	14	8	0,6	0,00	0,00	0,00				
Итого за Витаминизация																							
1558	Итого за день		33,32	37,12	207,09	1292,14	0,66	0,67	34,67	277,26	5,97	1425,57	386,69	533,16	164,73	10,7	253,6	20,87	313,4				

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: понедельник

Неделя: 2

Сезон: Осенне-зимний

Категория: Школьники

п/п	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б Ж У			В1		В2	С	А	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F	
			Б	Ж	У															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Витаминизация2																				
ПР	Сок фруктовый 200 г. т/п	1	0,2	0,04	4,04	18,4	0,02	0,00	0,8	0,00	0,00	0,00	2,8	2,8	1,6	0,56	0,00	0,00	0,00	
Итого за Витаминизация2																				
Завтрак																				
62	Салат из моркови с сахаром., 243/753	60	0,75	0,06	6,96	31,38	0,03	0,04	2,88	1152	0,00	115,2	15,61	31,68	21,89	0,41	2,88	0,06	31,68	
303/Акт	Ососки отварные с соусом, 150	50/50	6,58	13,69	3,31	162,77	0,01	0,00	1,2	0,04	0,00	0,00	22,92	86,24	13,19	1,03	0,00	0,00	0,00	
	Каша гречневая с маслом сливочным*	150	5,23	4,47	22,94	152,91	0,14	0,08	0,00	14,03	0,07	140,17	15,28	116,68	76,94	2,62	71,68	2,25	9,03	
387	Напиток из смородины	200	0,06	0,02	26,74	107,8	0,00	0,01	20	4	2,08	27	2,24	2	1,4	0,22	0,00	0,00	0,00	
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35	
Итого за Завтрак																				
Обед		540	14,9	18,48	74,71	525,18	0,21	0,22	24,08	1170,07	2,24	310,27	68,05	256,1	117,62	4,61	75,52	4,11	48,06	
45 Салат из белокочанной капусты с зеленью																				
87	Суп картофельный с рыбными консервами с зеленью	15/200/1	29,85	5,4	12,24	112,5	0,08	0,05	5,78	257,13	1,92	344,28	34,88	77,17	23,24	0,72	62,85	0,29	117,11	
278	Тефтели тушеные в соусе "	50/50	6,21	14,92	11,99	207,08	0,17	0,05	2	0,04	0,00	50,09	16,86	81,83	8,34	1,03	36,79	0,78	14,81	
202/308	Макаронные изделия отварные **	150	5,44	4,11	32,28	187,87	0,06	0,01	0,00	19	0,07	57,12	16,66	49,22	7,82	0,98	54,72	0,04	14,46	
342	Компот из свежих яблок + С витамин	200	0,16	0,16	27,47	112	0,01	0,01	1,83	0,02	0,01	92,3	6,13	3,84	3,15	0,84	0,7	0,1	2,82	
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35	
ПР	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	14,64	77,7	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35	
Итого за Обед																				
Витаминизация		786	47,31	28,87	118,64	819,24	0,41	0,47	17,99	396,99	2,33	764,63	130,65	295,1	69,78	5,38	192,65	16,01	164,47	
ПР Сок фруктовый 200 г. т/п																				
Итого за Витаминизация																				
Итого за день																				
		1328	62,61	47,43	201,43	1381,22	0,66	0,69	43,67	1567,06	4,57	1074,9	204,3	556,8	190,6	11,11	268,17	20,12	212,53	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд Сборник рецептов блюд 2011 года Могилынский М.П.

День: вторник
Неделя: 2

Сезон: Осенне-зимний
Категория: Школьники

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)								Категория: школьники		
			Б		Ж			У	B1	B2	C	A	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I		Se	F
			4	5	6	8																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
Витаминизация2																						
ПР	Сок фруктовый 200 г. т/п	1	0,2	0,04	4,04	18,4	0,02	0,00	0,8	0,00	0,00	0,00	2,8	2,8	1,6	0,56	0,00	0,00	0,00			
Итого за Витаминизация2		1	0,2	0,04	4,04	18,4	0,02	0,00	0,8	0,00	0,00	0,00	2,8	2,8	1,6	0,56	0,00	0,00	0,00			
Завтрак																						
ПР	Икра кабачковая..	60	1,2	5,4	5,1	73,8	0,01	0,00	4,2	0,00	0,00	0,00	24,6	22,2	9	0,42	0,00	0,00	0,00			
268	Котлеты из мяса с соусом.	50/50	7,11	12,91	12,53	207,66	0,24	0,08	1,34	80,04	0,03	38,73	10,57	80,19	8,11	1,19	22,69	0,7	15,18			
304	Рис отварной с м/сливочным	150	3,6	3,68	36,4	193,04	0,03	0,02	0,00	13,5	0,07	46,29	14,57	73,73	24,06	0,55	106,26	0,04	23,88			
377	Чай с лимоном	200/3,5	0,22	0,05	15,08	61,79	0,00	0,01	0,56	1,39	0,35	25,32	5,89	7,85	4,19	0,78	0,00	0,01	1,36			
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35			
Итого за Завтрак		544	14,41	22,28	83,87	606,61	0,31	0,2	6,1	94,93	0,54	138,24	67,63	203,47	49,56	3,27	129,91	2,55	47,77			
Обед																						
49	Салат "Витаминный"	60	0,86	3,69	6,52	62,73	0,02	0,02	5,22	240,62	0,00	85,01	18,85	20,28	9,78	0,29	1,31	1,89	8,29			
88	Щи из св.капусты с картофелем, сметаной и зеленью на бульоне	200/5/1	1,53	4,82	6,8	76,7	0,04	0,04	10,61	164,42	0,00	248,08	34,53	36,41	16,09	0,59	59,46	3,66	13,93			
259	Жаркое по-домашнему из отварного мяса	200	9,67	19,9	20,31	290,16	0,34	0,14	11,38	2,22	0,00	598,2	19,1	157,87	28,48	2,07	49,03	0,34	46,65			
389	Сок фруктовый	200	1	0,00	18,2	76	0,02	0,00	4	0,00	0,00	0,00	14	14	8	0,6	0,00	0,00	0,00			
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35			
ПР	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	14,64	77,7	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35			
Итого за Обед		726	17,89	29,64	81,23	653,61	0,5	0,53	31,33	407,26	0,33	1032,69	117,98	295,46	80,65	5,05	110,76	16,96	80,57			
Витаминизация																						
389	Сок фруктовый	200	1	0,00	18,2	76	0,02	0,00	4	0,00	0,00	0,00	14	14	8	0,6	0,00	0,00	0,00			
Итого за Витаминизация		200	1	0,00	18,2	76	0,02	0,00	4	0,00	0,00	0,00	14	14	8	0,6	0,00	0,00	0,00			
Итого за день		1471	33,5	51,96	187,34	1354,62	0,85	0,73	42,23	502,19	0,87	1170,93	202,41	515,73	139,81	9,48	240,67	19,51	128,34			

Сезон: Осенне-зимний
Категория: Школьники

[illegible]

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: четверг
Неделя: 2

Сезон: Осенне-зимний
Категория: Школьники

Неделя: 2										категории: школьники										
№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)								
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Витаминизация2																				
18	Сок фруктовый 200 г. т/п	1	0,2	0,04	4,04	18,4	0,02	0,00	0,8	0,00	0,00	0,00	2,8	2,8	1,6	0,56	0,00	0,00	0,00	
Итого за Витаминизация2																				
Завтрак																				
338	Яблоко*	100	0,4	0,4	9,8	44,4	0,02	0,02	4	3	0,00	230,74	14,08	9,57	7,83	1,91	1,76	0,26	7,04	
188	Запеканка рисовая с творогом и с молоком сгущенным*	180/30	12,23	9,82	66,99	405,26	0,1	0,23	0,45	25,87	0,43	173,67	158,39	221,5	36,76	1,1	47	3,54	39,5	
383/Акт	Кисель + С витамин.	200	0,00	0,00	32,53	130,12	0,00	0,00	12,89	6	8,4	0,00	36,2	0,00	0,22	0,1	0,00	0,00	4,8	
188	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35	
Итого за Завтрак																				
Обед																				
70	Огурец порционно...	60	0,3	0,06	2,28	10,86	0,01	0,00	1,45	3,9		56,4	15,49	17,82	6,22	0,3				
102	Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью	200/1	4,08	4,47	14,33	113,87	0,14	0,05	4,32	160,96	0,00	335,06	32,49	76,6	27,9	1,44	73,51	2,01	21,52	
295/759	Биточки из птицы с соусом	50/50	8,3	9,63	11,45	165,67	0,1	0,07	1,74	16,02	0,02	88,71	22,66	67,18	13,51	0,95	36,92	4,65	82,92	
202/303	Макаронные изделия отварные **	150	5,44	4,11	32,28	187,87	0,06	0,01	0,00	19	0,07	57,12	16,66	49,22	7,82	0,98	54,72	0,04	14,46	
200	Напиток фруктовый..	200	0,2	0,05	22,45	91,28	0,01	0,00	10,73	0,00	0,00	0,00	7,42	4,77	4,23	0,37	0,00	0,00	0,01	
188	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35	
188	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	14,64	77,7	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35	
Итого за Обед																				
Витаминизация																				
389	Сок фруктовый	200	1	0,00	18,2	76	0,02	0,00	4	0,00	0,00	0,00	14	14	8	0,6	0,00	0,00	0,00	
Итого за Витаминизация																				
Итого за день																				
		1512	39,26	30,05	258,51	1462,07	0,59	0,8	40,5	234,75	9,34	1071	363,69	549,86	136,59	10,14	215,83	23,37	189,3	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: пятница

Сезон: Осенне-зимний

Неделя: 2

Категория: Школьники

ре- ц.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б		Ж			У	B1	B2	C	A	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se
			4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
1	2	3																		
Витаминизация2																				
ПР	Сок фруктовый 200 г. т/п	1	0,2	0,04	4,04	18,4	0,02	0,00	0,8	0,00	0,00	0,00	2,8	2,8	1,6	0,56	0,00	0,00	0,00	
Итого за Витаминизация2		1	0,2	0,04	4,04	18,4	0,02	0,00	0,8	0,00	0,00	0,00	2,8	2,8	1,6	0,56	0,00	0,00	0,00	
Завтрак																				
52	Салат из свежкл отварной	60	0,8	4,05	4,56	57,89	0,01	0,02	2,28	0,68	0,00	136,4	55,68	22,7	11,29	0,75	73,91	0,35	10,03	
90/АК	Птица тушенная в соусе	50/50	9,23	10,14	3,51	142,22	0,04	0,06	1,6	21,64	0,00	98,01	19,82	77,03	11,65	0,72	36,96	5,6	107,2	
303/АК	Каша гречневая с маслом сливочным*	150	5,23	4,47	22,94	152,91	0,14	0,08	0,00	14,03	0,07	140,17	15,28	116,68	76,94	2,62	71,68	2,25	9,03	
376	Чай с сахаром	200	0,19	0,05	14,99	61,26	0,00	0,01	0,00	0,3	0,00	20,58	4,66	7,18	3,83	0,76	0,00	0,00	0,00	
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35	
Итого за Завтрак		540	17,73	18,95	60,76	484,6	0,22	0,26	3,88	36,65	0,16	423,06	107,44	243,09	107,91	5,18	183,51	10	133,61	
Обед																				
39	Салат овощной с кукурузой и морковью	60	0,91	3,74	5,12	57,78	0,03	0,02	2,91	300,93	0,00	114,83	17,34	25,19	12,3	0,36	36,61	0,05	12,21	
96	Рассольник Ленинградский со сметаной, зеленью	200/5/2	1,91	4,97	12,63	102,89	0,07	0,05	6,41	164,74	0,00	334,88	23,33	55,39	20,19	0,74	38,78	1,56	22,39	
229	Рыба, тушенная с овощами	50/50	9,79	5,53	4,75	107,93	0,06	0,06	3,26	363,82	0,12	266,81	35,19	148,21	40,03	0,77	135,8	8,74	394,55	
312	Пюре картофельное с м/сливоч.	150	3,08	4,33	20,01	131,33	0,12	0,11	10,38	18,78	0,07	633,24	40,96	84,62	28,69	1,07	60,23	0,75	37,94	
349	Компот из смеси сухофруктов + С витамин	200	0,38	0,00	30,67	124,38	0,00	0,00	0,25	12	0,00	0,00	39,96	3,46	1,7	0,11	0,00	0,00	0,00	
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,32	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35	
ПР	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	14,64	77,7	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35	
Итого за Обед		777	20,9	19,8	102,58	672,33	0,36	0,57	23,33	860,27	0,52	1451,16	188,28	383,77	121,21	4,55	272,38	22,17	478,79	
Витаминизация																				
338	Фрукт.	100	0,38	0,38	9,31	42,18	0,02	0,02	3,8	2,85	0,00	219,2	13,38	9,09	7,44	1,81	1,67	0,25	6,69	
Итого за Витаминизация		100	0,38	0,38	9,31	42,18	0,02	0,02	3,8	2,85	0,00	219,2	13,38	9,09	7,44	1,81	1,67	0,25	6,69	
Итого за день		1418	39,21	39,17	176,69	1217,51	0,62	0,85	31,81	899,77	0,68	2093,42	311,9	638,75	238,16	12,1	457,56	32,42	619,09	