Утверждаю:

Директор ООО «ККДП»

_____/П.В. Воробьев

« 01 » декабря 2022 г

Согласовано:

Директор ГБОУ СОШ №2 „ОЦ" с. Большая Глушица

_____/Е.Ю. Чёдоров/

« 01 » декабря 2022 год.

Родительский комитет Писар- Писарев А.А

« 01 » декабря 2022 год.

Примерное двухнедельное меню рациона питания для учащихся с ОВЗ общеобразовательных учреждений Большеглушицкого района

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.

День: понедельник

Неделя: 1

Сезон: Осенне-зимний

Категория: Школьники

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		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
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
302/171	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,91	5,93	39,9	248,61	0,3	0.00	0.00	0,02		0.00	18,68	207,87	138,25	4,66			
243/759	Сосиски отварные с томатным соусом	100	6,58	13,69	3,31	162,97	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
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	70,5	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	18,71	19,97	79,92	574,72	0,37	0,14	4,08	1152,36	0,09	163,68	73,87	352,47	181,36	7,19	3,84	1,86	39,03
Обед																			
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
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
278/759	Тефтели тушеные в соусе	110	7,09	16,45	11,88	223,93	0,2	0,06	1,94	80,04	0.00	64,01	15,64	92,57	8,42	1,14	58,32	0,92	19,24
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
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	70,5	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 ржано пшеничный	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		786	20,25	32,17	112,93	822,5	0,4	0,45	18,7	263,48	0,41	562,91	129,06	271,14	62,78	5,47	174,16	15,79	62,15
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	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	0.00	2,8	2,8	1,6	0,56	0.00	0.00	0.00
Итого за день		1328	39,36	52,22	200,93	1434,02	0,81	0,59	24,38	1415,84	0,5	726,59	208,53	629,21	247,34	13,78	178	17,65	101,18

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.

День: вторник

Неделя: 1

Сезон: Осенне-зимний

Категория: Школьники

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		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
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																			
210	Омлет натуральный	60	5,39	9,6	1,02	112	0,08	0,03	0,22	125,49		24,82	39,86	87,3	6,24	1,02			
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена	200/5	5,72	6,46	31,78	208,11	0,1	0,13	0,52	27,04	0,07	167,39	115,51	137,04	32,18	0,71	44,04	2,26	28,56
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	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		505	17,76	19,71	77,05	556,56	0,25	0,41	1,26	165,8	0,19	400,69	281,87	351,43	70,99	3,09	53,24	6,42	64,58
Обед																			
Акт	Салат Степной:	60	0,88	6,13	4,52	71,04	0,03	0,02	2,97	215,94	0.00	123,9	13,84	26,29	11,27	0,44	36,69	0,09	12,73
102/Акт	Суп картофельный с фасолью и зеленью на бульоне	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
301	Кнели куриные с соусом	100	9,09	9,02	6,47	142,6	0,04	0,06	1,58	25,61	0,02	97,29	23,2	80,37	13,33	0,76	72,13	5,34	103,81
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
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5	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 ржано пшеничный	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	23,11	24,26	114,97	764,74	0,33	0,52	28,99	406,32	2,43	687,07	130,22	355,29	89,68	5,94	182,58	55,24	150,57
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		1477	42,07	44,01	214,26	1415,7	0,62	0,93	35,05	572,12	2,62	1087,76	428,89	723,52	170,27	10,19	235,82	61,66	215,15

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.

День: среда
Неделя: 1

Сезон: Осенне-зимний
Категория: Школьники

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		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
Витаминизация2																			
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 Витаминизация2		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
Завтрак																			
21	Салат из соленых огурцов с луком репчатым	60	0,51	3,06	1,4	35,88	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
234	Котлеты рыбные с соусом.	100	6,69	6,63	11,09	158,16	0,1	0,05	1,2	82,02	5,41	135,44	20,23	81,2	22,3	0,69	65,23	5,29	208,44
312	Пюре картофельное с м/сливоч.	150	3,08	4,33	20,01	147,25	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
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	70,5	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	12,78	14,31	62,34	473,58	0,26	0,27	13,47	103,65	5,92	891,85	91,37	207,91	66,4	3,19	126,66	7,89	257,55
Обед																			
45	Салат из белокачанной .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 на бульоне	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
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
348 (АКТ)	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	70,5	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 ржано пшеничный	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	18,54	29,41	109,62	747,86	0,44	0,49	20,31	410,39	1,83	685,73	117,49	310,13	80,01	4,61	193,01	17,13	103,73
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		1570	32,7	44,1	199,47	1339,62	0,74	0,78	41,58	516,89	7,75	1796,78	236,24	541,13	161,85	10,21	321,34	25,27	367,97

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.

День: четверг
Неделя: 1

Сезон: Осенне-зимний
Категория: Школьники

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		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
Витаминизация2																			
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 Витаминизация2		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
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
268	Биточки из мяса с соусом,	100	7,1	13,41	12,36	194,05	0,24	0,08	1,38	80,04	0,03	40,18	10,84	80,7	8,23	1,2	22,71	0,7	15,45
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
883/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
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5	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	15,89	22,32	98,24	648,61	0,35	0,2	19,22	105,71	8,59	249,97	119,36	175,98	33,52	3,38	81,49	2,87	52,96
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, зеленью	250/1	2,75	3,44	19,75	124,4	0,09	0,05	7,3	201,4	0.00	391,03	22,37	59,26	22,62	0,95	74,48	0,26	28,18
260	Гуляш мясной	100	7,59	17,24	3,73	200,44	0,24	0,07	1,84	0,06	0.00	31,57	7,72	97,86	4,62	1,14	36,68	0,15	14,82
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	70,5	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 ржано пшеничный	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		821	29,43	32,28	112,45	861,69	0,83	0,55	14,21	323,36	0,33	1177,21	162,82	449,41	122,29	8,34	204,91	19,69	85,15
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		1661	46,7	54,98	238,2	1628,48	1,22	0,77	41,23	431,92	8,92	1646,38	309,56	648,48	171,25	14,13	288,07	22,81	144,8

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.

День: пятница
Неделя: 1

Сезон: Осенне-зимний
Категория: Школьники

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		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
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																			
45	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	0,88	3,05	5,43	52,69	0,01	0,02	8,82	120,85	0.00	129,1	24,79	16,7	9,03	0,32	36,74	4,14	3,42
259	Жаркое из птицы	200	11,37	14,8	19,41	298,13	0,15	0,13	11,78	23,82	0.00	681,21	30,43	139,27	35,47	1,69	60,16	5,94	142,15
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	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		500	15,48	18,22	59,51	505,84	0,2	0,28	20,6	144,97	0,12	868,09	75,88	189,15	53,93	3,21	98,18	12,48	155,37
Обед																			
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
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
268	Шницель из мяса с соусом	100	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
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 + 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	70,5	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 ржано пшеничный	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	19,27	26,4	122,92	797,96	0,45	0,47	14,36	333,16	0,43	428,43	161,79	302,87	82,6	4,97	169,49	13,6	70,76
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		1478	35,95	44,66	204,67	1398,2	0,69	0,75	39,76	478,13	0,55	1296,52	254,47	508,82	146,13	9,34	267,67	26,08	226,13

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.

День: понедельник

Неделя: 2

Сезон: Осенне-зимний

Категория: Школьники

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		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
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
243/759	Сосиски отварные с томатным соусом	100	6,58	13,69	3,31	162,97	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
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
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	70,5	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	15,56	23,46	82,19	602,94	0,11	0,11	25,4	23,04	2,24	112,02	78,42	179,16	35,61	2,98	55,68	1,84	21,81
Обед																			
45	Салат из белокачанной капусты с зеленью	60	0,82	3,05	5,26	51,77	0,01	0,02	8,26	120,8	0.00	119,44	24,62	16,14	8,93	0,31	36,63	3,73	3,57
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
278/759	Тефтели тушеные в соусе	110	7,09	16,45	11,88	223,93	0,2	0,06	1,94	80,04	0.00	64,01	15,64	92,57	8,42	1,14	58,32	0,92	19,24
303/Акт	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
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	70,5	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 ржано пшеничный	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		796	47,98	30,76	109,19	801,31	0,52	0,55	17,93	472,02	2,33	861,6	128,05	373,3	138,98	7,13	231,14	18,36	163,47
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	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	0.00	2,8	2,8	1,6	0,56	0.00	0.00	0.00
Итого за день		1338	63,94	54,3	199,46	1441,05	0,67	0,66	44,93	495,06	4,57	973,62	212,07	558,06	177,79	11,23	286,82	20,2	185,28

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.

День: вторник
Неделя: 2

Сезон: Осенне-зимний
Категория: Школьники

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		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
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																			
1	Бутерброд с ветчиной	60	9,06	6,51	14,76	156,72	0,03	0,09	0.00	0.00	0,09	27,9	15,6	87	13,2	0,99	0,96	1,8	7,35
173	Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч.	200/5	7,84	8,41	35,06	247,29	0,17	0,16	0,52	26,7	0,07	243,02	130,15	205,82	61,75	1,52	45,44	12,99	35,15
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,84	3,46	24,67	145,57	0,07	0,13	0,52	13,29	0.00	183,81	111,63	106,79	30,67	1,11	7,92	1,76	17,6
ПР	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		505	23,78	18,7	94,17	643,34	0,31	0,5	1,04	39,99	0,28	491,93	273,38	425,61	111,22	4,06	55,6	18,95	69,9
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	200/1	2,2	2,35	15,81	93,19	0,08	0,04	5,92	161,13	0.00	313,41	19,58	47,82	18,29	0,77	73,67	0,21	22,58
268	Шницель из мяса с соусом,	100	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 перловая рассыпчатая с маслом сливочным	150	4,29	3,68	29,84	169,54	0,04	0,03	0.00	13,5	0,07	71,17	22,27	139,7	17,3	0,81	52,8	16,27	0,12
348 (АКТ)	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	70,5	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 ржано пшеничный	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	19,44	26,83	120,19	795,82	0,48	0,51	10	376,08	1,93	755,18	117,73	373,55	77,5	5,15	187,08	28,46	91,12
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		1477	44,42	45,57	236,6	1533,56	0,83	1,01	15,84	416,07	2,21	1247,11	407,91	815,96	198,32	10,37	242,68	47,41	161,02

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.

День: среда
Неделя: 2

Сезон: Осенне-зимний
Категория: Школьники

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		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
Витаминизация2																			
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 Витаминизация2		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
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
295/Акт	Котлеты из птицы с соусом	100	8,28	9,63	11,32	165,07	0,09	0,07	1,67	16,02	0,02	86,24	22,2	66,33	13,29	0,93	36,87	4,64	82,46
883/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
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
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5	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	14,91	13,61	101,97	590,11	0,18	0,22	17,44	1187,52	8,58	275,63	100,58	191,24	63,66	2,32	146,97	6,54	150,17
Обед																			
49	Салат "Витаминный"	60	0,86	3,69	6,52	92,94	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	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
388	Напиток из плодов шиповника	200	0,32	0,14	24,38	100,06	0,01	0,03	130	86,8	0.00	4,6	12,4	3,4	3,2	0,32	0.00	0.00	0.00
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5	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 ржано пшеничный	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	17,21	29,78	87,41	708,06	0,49	0,56	157,33	494,06	0,33	1037,29	116,38	284,86	75,85	4,77	110,76	16,96	80,57
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		1566	33,5	43,77	216,89	1416,35	0,71	0,8	182,57	1684,43	8,91	1532,12	244,34	499,19	154,95	9,5	259,4	23,75	237,43

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.

День: четверг
Неделя: 2

Сезон: Осенне-зимний
Категория: Школьники

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		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
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																			
35	Салат картофельный. .	60	1,09	3,22	8,22	66,22	0,05	0,03	4,44	0,91	0.00	252,46	8,84	30,96	11,42	0,48	20,09	0,17	16,09
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
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	70,5	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		500	19,21	16,61	114,54	684,67	0,21	0,48	5,41	40,05	0,52	625,31	289,73	373,05	79,35	2,83	75,97	7,27	89,16
Обед																			
39	Салат овощной с кукурузой и морковью .	60	0,98	3,76	5,98	57,69	0,03	0,02	3,23	300,61	0.00	124,74	17,81	28,74	12,46	0,39	36,96	0,1	15,47
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	100	9,79	5,53	4,75	167,71	0,06	0,06	3,26	363,82	10,11	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	147,25	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
Акт	Напиток фруктовый..	200	0,16	0,07	21,94	91,28	0,01	0,01	7,68	0,96	0.00	51,33	6,17	3,91	2,5	0,33	0,45	0,09	2,88
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5	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 ржано пшеничный	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	20,75	19,89	94,71	715,02	0,37	0,58	31,08	848,91	10,51	1512,4	154,96	387,77	122,17	4,8	273,18	22,31	484,93
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		1478	41,16	36,54	231,49	1494,09	0,62	1,06	41,29	888,96	11,03	2137,71	461,49	777,62	211,12	8,79	349,15	29,58	574,09

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.

День: пятница
Неделя: 2

Сезон: Осенне-зимний
Категория: Школьники

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		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
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																			
54	Салат из свеклы с яблоками	60	0,62	4,1	6,53	61,07	0,01	0,02	2,2	0,48	0.00	130,3	39,92	17,12	9,02	0,81	37,93	0,29	8,1
289	Рагу овощное из птицы.	200	14,48	16,89	18,12	273,51	0,15	0,16	11,07	439,16	0.00	645,3	36,44	164,08	41,52	1,85	43,17	7,98	185,86
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	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		504	18,36	21,36	59,41	490,13	0,2	0,31	13,83	441,03	0,47	838,12	98,25	215,05	60,33	3,88	82,38	10,68	205,12
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
268	Биточки из мяса с соусом,	100	7,1	13,41	12,36	194,05	0,24	0,08	1,38	80,04	0,03	40,18	10,84	80,7	8,23	1,2	22,71	0,7	15,45
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 + 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	70,5	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 ржано пшеничный	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	20,29	22,85	125,44	784,4	0,5	0,48	7,52	270,4	0,43	579,33	144,85	319,21	86,41	5,1	203,44	13,82	72,55
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		1376	39,23	44,63	198,2	1335,11	0,74	0,81	25,95	714,28	0,9	1636,65	259,28	546,15	155,78	11,35	287,49	24,75	284,36