YTBEPЖДАЮ SO A QUAREBULING A Q

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

MINDERTOP MEDES CUL ST

Утверждаю: Ежедневное 10-ты листво иля обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья детей-

		Итого за прием пиши:	Хлеб пшеничный ТТК №6	KOMHOT M3 CMCCH CVYCONDWY TV IV IV IV IV IV IV	Борщ с капустой и картофелем ТГ №54 ЭС	5	прием пиш и наимен ование блюда	003-7-00
	430	30	200	200	2	ниридоп	Macca	
1,100	7 46	2 34	0.40	4 77	2-й прием пиши	Белки, г	П	Tunnel ace
3,20				100	ИШИ	Жиры, г	Пищевые вещества	
45,02	14,46	20,40				порции Белки, г Жиры, г Углеводы, г	щества	
264,78	70,08 TTK №6	84,30	110,40 T				Энергери-ческая	N bi Mino
	Nº6	TK №639 2004	54-2C 2022		d franchis	_	Сборник	

Утверждаю? Ежедневное 10 го дневное мено для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья детейверждаю:

Согласовано:

Образовательных учреждениях для возрастной группы 7-11 дет.

Согласовано:

		Итого за прием пинии:	Чай с сахаром ТК №376 Хлеб пшеничный ТТК №3	Суп картофельный с макаронными изделиями ТК №54-70		прием принаданиенование блюда	COO3-4-
	430	30	200		инидоп	Macca	
,,00	7 66	2.34	5,12	-и прием пищи	Белки, г	П	тнеиска т
3,10				нщи	Жиры, г	Пищевые вещества	TH
31,30					порции Белки, г Жиры, г Углеводы, г	щества	
247,68	70,08	58,00	119,60		ценность, ккал		A M E EHIT
	00 TK Nº 376 18 TTK Nº 6 8		TK №54-7C		№ рецептуры		Non-
		2017	2022		Сборник		

Утверждаю: Ежедневное 10-ги дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья детейверждаю:

Согласовано:

Согласовано:

	and the state of t	Итого за прием писто	чай с сахаром каркаде ТК № 376 а Хлеб пшеничный ТТК № 376	II-S	CVII FONOXOBLIĂ TV N. 54 O		прием пип и, па йменование блюда	14020211 WHH 3
430	120	30	200	порции	Macca			
9,2	4,54	234	0.18	660	2-й прием пиши	Белки, г	П	
4,9	0,30	0,00	0.00		иши	Жиры, г	Пищевые вещества	
45,7			16,24			порции Белки, г Жиры, г Углеводы, г	щества	
70,08 7 261,2		58,00				ценность, ккал № рецептуры	Энеркети-просод	SEL SEL
	TTK No.6	TK № 376 a	133,12 TK №54-8C			№ рецептуры	100	10 M
		2017	2022		\vdash	Сборник		

Утверждаю

Ежедисвное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питаннем (2-й присм пищи) детей с ограничениюми возможностями здоровья детейзержданов докульного в меню для обеспечения горячим питаннем (2-й присм пищи) детей с ограничениюми возможностями здоровья детей-

CHI NO 7

4 Вариант

Итого за прием пищи: Хлеб пшеничный ТТК №6 Компот из смеси сухофруктов ТК № 639 Щи из свежей капусты ТК №54-1c Прием пищи, наименование блюда порции Macca 430 200 200 30 2-й прием пищи Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г 2,34 0,40 7,38 4,64 Пищевые вещества 0,30 0,00 5,60 5,9 40,58 14,46 20,40 Энергети-ческая ценность, ккал 246,54 70,08 84,30 92,16 № рецептуры TK №54-1C TK №639 TTK №6 Сборник рецептур 2004 2022

Утверждаю:

Ежедневное 10-ги дневное мено для обеспечения горячим питаннем (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья детейверждаю: для инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 1-14 дет ко

		стристинци:	Итого за присм	95N NT1 BIGHT HIS	Алео пшеничнай тти ка	O/Colf VI Modman	Yağı çı çaxanom TV NG27/	типк этенин радский ТК № 54-3С	Рассольник Пенингро				раст пищи, наименование блюда	Прием пиния	COKOS AND STATE OF THE STATE OF
200 30 430									2			поршии	Macca		
0,20 2,34 7,26				2-й прием пищи 4,72 0,20						Белки, г	1	Пи		5 Вариант	
0,00		0,50	0.20	0,00	0.00	2,70	27.5	ищи	иши		Жиры, г		инщевые вещества		TH
43,06		14,46		15,00		13,60					Белки, г Жиры, г Углеволы г		щества		6
 253.68		70.08		58 00		125,60						энергети-ческая	To the second to the second		
	OEAC NEED	TTK No.	O / Colf MI	TV W276		TK No54-30					м рецептуры	100		10	# (N
			/107	2011	7707	2022			2000	рецентур	TO T	Сборник			

Утверждаю

Ежедневное годерация порячим питанием (2-й присм пици) детей с ограниченными возможностями здоровья детей-

Согласовано:

Чай с сахаром каркаде ТК № 376 а Хлеб пшеничный ТТК №6 Итого за прием пищи:	Прием наменование блюда Суп гороховый ТК № 54-8с
200 6,68 4,60 16,24 200 0,18 0,00 15,00 30 2,34 0,30 14,46 430 9,2 4,9 45,7	Масса Пищевые вещества порции Белки, г Жиры, г Углеводы, г 2-й прием пищи
133,12 TK N§54-8C 58,00 TK N§ 376 a 70,08 TTK N§6 261,2	Энергети-ческая
2022	Сборник

Утверждаю:

Ежедневное (в тилневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с огранименными возможностями здоровья детей-

		NTOFO 39 HARDEN THE STEP	лай с сахаром и лимоном ТК № 377 Хлеб пшеничный ТТК м.с	Unit of the state	Щи из свежей каписть. Ти к		-грист пинат, наименование блюда	Thurst CORO. A September 1
100	430	30	200	200	2	ипидоп	Macca	:
/,28	4,64 0,30 2,34				2-и прием пищи	Белки, г	Ш	7 Вариант
5,90	0,30	0,00		5 (0	иши	Жиры, г	Пищевые вещества	T
35,38	14,46	15,20				Белки, г Жиры, г Углеводы, г	щества	
		60,00	92,16			ценность, ккал	1.3	THE STATE OF THE S
		TK №377	TK №54-1C			№ рецептуры		11.
	1107	2017	2022		:	рецептур		

Утверждаю: Ежедневное 10-ти дисвное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья детей-

Борщ с капустой и картофелем ТК №54-2С Компот из смеси сухофруктов ТК № 639 Хлеб пшеничный ТТК №6	Прием пици, наименование блюда
порции 2 200 200 30 430	Macca
и Велки, г Жир 2-й прием пищи 4,72 0,40 2,34 7,46	п
Жиры, г ищи 4,96 0,00 0,30 5,26	Пищевые вещества
порции Белки, г Жиры, г Углеводы, г 2-й прием пиши 4,72 4,96 10,16 200 0,40 0,00 20,40 30 2,34 0,30 14,46 430 7,46 5,26 45,02	щества
пенность, ккал 110,40 84,30 70,08 264,78	Commence of the Commence of th
№ рецептуры ТК № 54-2C ТК №639 ТТК №6	2200
Сборник рецептур 2022 2004	

Суп картофельный с макаронными изделиями ТК №54-7С Чай с сахаром ТК №376 Хлеб пшеничный ТТК №6 Итого за прием пищи:		Прием пици, намыенование блюда
200 200 200 30 430	порции	Macca
2-й прием пищи 5,12 0,20 2,34 7,66	Белки, г	п
ищи 2,80 0,00 0,30 3,10	Жиры, г	Пищевые вещества
1,84 15,00 14,46 31,30	порции Белки, г Жиры, г Углеводы, г	щества
119,60 58,00 70,08 247,68	ценность, ккал	.7
TK No.54-7C TK No.376 TTK No.6	№ рецептуры	
2022	Сборник	

Утверждаю

Ежедневное 10-ти дневное мено для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья детейинвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 7-11 дет. МКОУ
верждано для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья детей-

10 Вариант

		итого за прием пищи:	Wrong and	ллео пшеничный ТТК №6	V	Компот из смеси сухофруктов ТК № 630	OCTOR DUAL NATIONAL PROPERTY OF THE PROPERTY O	Рассольник Ленинграпский ТУ № 64 ЭС			олгода	Прием инди, наименование блюда	
	430	430	30		200	100	200	2		порции		Macca	
	7,46	1 1	2.34	0,10	0.40	4,12	170	2-й прием пищи		Белки, г		П	
	6,06		05.0	0,00	0 00	3,/6	7 7 7	ищи		Жиры, г		Пищевые вещества	
0.60.	48.46	14,40	11/1/	20,40		13,60				порции Белки, г Жиры, г Углеводы, г		щества	
217,70	270.00	70,08	0 140 0	84.30		125 60				ценность, ккал		Charles & Case Property	
		TTK No6	CC0545 NT	TK N6630	C-45GW VI	TK N.51 20				№ рецептуры		140	
			2004	2000	2022				рецентур	Соорник			

Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пиши) детей с ограничени возможностями здоровья детейдля обеспечения горядина польных учреждениях для возрастной группы 7-11 лет, МКОУ

Согласовано:

ME MINO 7

Утверждаю?

DKYMEHTOB

Соотношение пищевых веществ: Среднее значение за период: Итого за период: итого по меню: * ДЕД10 ф4100НН9870 78,02 7,802 50,44 5,044 _ X 41,152 411,52 4 уг 2 549,76 254,976 ккал .

Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ,

ГиОЗДиП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. - 560 с. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГФУ НЦЗД Минздрава России, НИИ

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. - 584c.