



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.

Согласовано: _____
МКОУ
СП № 7

Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	I 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		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-й вариант 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.

Согласовано:



Прием пищи, наименование блюда		2 Вариант				Согласовано: _____		
		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	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 7-14 лет.

Согласовано: _____
СШ № 7

Прием пищи, наименование блюда		3 Вариант				Энергетическая ценность, ккал		№ рецептуры	Сборник рецептур
		Масса порции	Пищевые вещества						
2-й прием пищи									
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
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 7-14 лет.

4 Вариант

Согласовано:



Прием пищи, наименование блюда		4 Вариант				Согласовано: _____		МН № 7	
		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
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-

Утверждено:

инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 7-11 лет.

Согласовано:



Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	5 Вариант			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Пищевые вещества					
			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			

Исходное 10-ти дневное

и) детей с ограниченными возможностями
расстной группы 7-11 лет. Акту
Согласовано: 
Заместитель директора

Исходное 10-ти дневное

ВЫСШИМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ
17-11 лет
СН № 7

Исходное 10-ти дневное

Исходное 10-ти дневное

Наименование	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Суп гороховый ТК № 54-8с							
Чай с сахаром каркаде ТК № 376 а	200	6,68	4,60	16,24	133,12	ТК №54-8С	2022
Хлеб пшеничный ТТК №6	200	0,18	0,00	15,00	58,00	ТК № 376 а	2017
Итого за прием пищи:	430	2,34	0,30	14,46	70,08	ТТК №6	
		9,2	4,9	45,7	261,2		

Итого за прием пищи:



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.

Утверждено:  для  **Согласовано: **

наименование блюда		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		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		

информационное письмо для от

Энергетики-исследователи

информационное письмо для от

Сотласовано:

информационное письмо для от

Вид сырья	количество	единица измерения	содержание веществ		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г			
Борщ с капустой и картофелем ТК №54-2С							
Компот из смеси сухофруктов ТК № 639	200		4,72	4,96	10,16	ТК № 54-2С	2022
Хлеб пшеничный ТТК №6	200		0,40	0,00	20,40	ТК №639	2004
	30		2,34	0,30	14,46	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	430		7,46	5,26	45,02		
					264,78		

КТОГО ЗА ПРИЕМ ПИЛИ:



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

Утверждено: *[Подпись]* для документов

инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 7-11 лет.

Согласовано: *[Подпись]* МКОУ СШ № 7

9 Вариант

Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
9 Вариант								
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-

Утверждаю:  ДИРЯЖЕНКОВ

инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 7-11 лет.

Согласовано:



10 Вариант

Прием пищи, наименование блюда		10 Вариант					№ рецептуры	Сборник рецептур
		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал		
Белки, г	Жиры, г		Углеводы, г					
2-й прием пищи								
Расходник 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 ТК №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: _____
 ИТОГО ПО МЕНЮ:

Согласовано: _____



Итого:	б	ж	ут	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 рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапиной. - М.: Хлебродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГБУ НИИЗД Минздрава России, НИИ ГИОЗ/ИИП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кузмы - 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. Мотильного 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.