

Утверждено:

Директор ООО «КШП»

М.В. Воробьев /



Согласовано:

Директор ГБОУ СОШ

№ 2 с. Шубовское

« 01 » сентября 2026 г.

Родительский комитет

ГБОУ СОШ № 2 с. Шубовское

« 01 » сентября 2026 год.

**Основное десятидневное меню рациона
питания для учащихся ОВЗ 5-11 класс
общеобразовательных учреждений
Приволжского района
Самарской области**

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

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

День: 1
 Неделя: 1
 Сезон: Осенне-зимний
 Категория: ОВЗ дети 12 лет и старше

№ рек.		Пример пищи, наименование блюда	Федеральное																	Сезон: Осенне-зимний																				
			Пищевые						Энергетическая		Витамины (мг)										Минеральные вещества (мг)										Категория: 083 Дети 12 лет и старше									
			Масса порции	вещества (г)			ценность (ккал)	В1	В2	С	А	Д	К	Са	Р	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																					
Завтрак			3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20																				
3	Бутерброд с сыром		60	3,65	6,22	9,69	101,12	0,1	0,17	0,06	31,2	0,31	51,81	170,88	113	11,69	0,51	1,28	4,95	9,8																				
173	Каша вязкая молочная пшеничная с маслом сливочным		250/5	10,29	10,53	48,96	359,79	0,18	0,14	0,52	27,6	0,08	210,06	121,85	181,61	48,48	1,32	45,1	2,99	30,04																				
382	Какао с молоком		200	4,08	4,6	13,6	85,36	0,03	0,13	0,52	13,27	0,00	171,28	110,5	101,08	26,97	0,92	7,92	1,76	26,22																				
ПР	Хлеб пшеничный		40	3,24	0,4	19,52	118,49	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			555	21,26	21,75	91,77	664,76	0,35	0,96	1,1	72,07	0,51	470,34	19,27	421,7	92,74	3,19	55,58	12,1	75,86																				
Обед																																								
ПР	Икра кабачковая		100	2,73	6,72	16,64	133,8	0,00	0,00	2,3	27	0,00	274	17	29	14	0,7	0,00	0,4	0,00																				
99	Суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью		250/5/1	1,46	5,84	13,16	153,73	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		250	21,03	18,03	43,15	384,05	0,51	0,16	4,08	320,13	0,00	132,57	27,64	282,98	43,46	2,88	145,03	0,06	64,38																				
349	Компот из смеси сухофруктов		200	0,66	0,09	25,01	132,8	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	2,43	0,3	14,64	81,02	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 пшеничный		30	2,4	1,02	12,66	66,6	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			866	30,71	32	125,26	952	0,65	0,53	14,43	527,95	0,33	771,79	144,23	423,8	94,23	5,85	219,6	13,12	94,17																				
Итого за день			1421	51,97	53,75	217,03	1616,76	1	1,09	15,53	600,02	0,94	1242,1	563,5	845,5	186,97	9,04	275,18	25,22	170,03																				

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

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Сезон: Осенне-зимний
 День: 2
 Категория: ОВЗ Дети 12 лет и старше
 На детей: 1

№ ре- ц.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)										Минеральные вещества (мг)									
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	К	Са	Р	Мg	Fe	I	Se	F							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20							
Завтрак																										
270	Печенье	60	1,32	1,62	19,24	163,62	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00							
270	Котлеты "Московские" с соусом	100	6,98	9,8	4,17	113,7	0,24	0,08	1,38	80,04	0,03	40,18	10,85	80,69	8,23	1,21	22,71	0,71	15,46							
303/Ас	Каша гречневая с маслом сл.	180	8,26	7,31	40,19	203,25	0,14	0,08	0,00	16,74	0,08	143,57	15,66	119,54	78,68	2,68	71,71	2,31	9,26							
376	Чай с сахаром	200	3,26	1,25	8,23	106	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							
ТР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	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		570	22,25	20,28	86,47	667,59	0,41	0,26	1,38	97,08	0,2	232,23	43,17	226,91	94,94	4,98	95,38	4,82	32,07							
Обед																										
30	Салат из редиса	100	0,8	4,69	2,48	49,66	0,01	0,02	16,9	0,16		147,9	30,62	27,6	8,98	0,66										
101	Суп картофельный с пшеном и зеленью	250/1	3,57	4,89	12,11	113,28	0,06	0,04	5,92	161,13	0,00	315,83	15,03	44,12	18,13	0,65	38,51	0,21	23,9							
260	Гуляш мясной	100	11,95	12,09	22,49	188,7	0,34	0,1	1,84	0,06	0,00	38,75	8,11	140,28	5,26	1,6	37,25	0,15	20,43							
302/308	Макаронные изделия отварные с м/р	180	6,62	5,42	31,74	202,14	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	200	0,16	0,16	27,88	114,6	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							
ТР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	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							
ТР	Хлеб ржаной пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	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		891	27,93	28,57	124	816	0,56	0,51	26,61	180,37	0,41	753,3	108,05	331,97	61,64	6,23	132,14	11,57	73,31							
Итого за день		1461	50,18	48,85	210,47	1483,59	0,97	0,77	27,99	277,45	0,61	985,53	151,22	255,84	156,58	11,21	227,54	16,39	105,38							

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могилынский М.П.

День: 3

Сезон: Осенне-зимний

Неделя: 1

Категория: ОВЗ дети 12 лет и старше

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)										Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	К	Са	Р	Мg	Fe	I	Se	F		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
Завтрак																					
45	Салат из белокочанной капусты с зеленью и маслом растительным	100	1,57	7,25	4,31	84,96	0,02	0,03	14,84	1,49	0,00	199,93	43,45	24,05	12,46	0,5	72,5	6,91	0,52		
259	Жаркое по-домашнему	250	12,58	12,76	36,6	357,93	0,34	0,14	11,47	2,22	0,00	599,64	18,74	158,34	28,62	2,07	42,01	0,35	46,93		
883	Кисель	200	4,75	2,59	18,56	118,62	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		
ПП	Хлеб пшеничный	40	3,24	0,4	19,52	118,49	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		590	22,14	23	78,99	680	0,4	0,29	39,2	9,71	8,52	836,77	114,38	208,39	46,9	3,11	115,79	9,66	62,05		
Обед																					
62	Салат из моркови (припуш.) с сахаром	100	1,25	4,18	13,29	98,1	0,03	0,04	2,88	11,52	0,00	115,2	15,61	31,68	21,89	0,41	2,88	0,06	31,68		
82	Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной, зеленью	250/5/1	4,59	10,22	11,25	196,85	0,03	0,04	7,65	164,28	0,00	227,05	49,72	38,57	17,96	0,82	39,33	1,73	17,38		
588/АК	Биточки из мяса с соусом	100	9,66	6,33	10,1	143,88	0,24	0,08	1,38	80,04	0,03	40,18	10,85	80,69	8,23	1,21	22,71	0,71	15,46		
198	Пюре из бобовых с маслом	180	10,1	6,49	33,4	122,76	0,49	0,1	0,00	1,02	0,00	613,68	92,16	243,72	79,2	5,06	74,2	9,76	22,35		
348	Компот из кураги	200	0,78	0,05	27,63	114,8	0,01	0,03	0,55	69,96	0,00	285,02	28,58	25,42	18,29	0,62	0,00	0,00	0,00		
ПП	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	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		
ПП	Хлеб ржаной пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	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		896	31,21	28,59	122,97	824,01	0,88	0,62	12,58	467,21	0,36	382,52	228,42	486,98	163,87	9,62	140,08	23,33	98,57		
Итого за день		1486	53,35	51,59	201,96	1504,01	1,28	0,91	51,78	476,91	8,88	2219,2	342,8	695,37	210,71	12,73	255,87	32,99	160,62		

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

День: 4

Сезон: Осенне-зимний

Неделя: 1

Категория: ОВЗ дети 12 лет и старше

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	К	Са	Р	Мg	Fe	I	Se	F
1	Завтрак	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
209	Рисо вареное	60	1,92	4,07	4,42	94,5	0,03	0,24	0,00	93,6	2,64	69,72	29,04	100,22	6,26	1,31	10,56	16,21	29,04
173	Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч	250/5	14,49	13,3	49,89	374,74	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
376	Чай с сахаром	200	3,26	1,25	8,23	106	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	35	2,43	0,3	14,64	81,02	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		550	22,1	18,9	77,2	656,26	0,22	0,28	4,52	30	0,16	522,24	160,88	242,07	77,61	4,52	48,16	15,05	49,54
Обед																			
338	Рыбко	100	0,4	4,88	9,8	47	0,02	0,02	4	3	0,00	230,74	14,08	9,57	7,83	1,91	1,76	0,26	7,04
16/АК	Суп-харчо с мясом и зеленью	15/250/1	6,26	7,68	18,51	272,98	0,09	0,03	0,78	0,02	0,00	29,84	8,54	55,99	9,32	0,57	46,55	0,04	13,01
301	Кнели куриные с соусом	100	10,81	6,18	9,67	157,62	0,04	0,05	1,54	23,32	0,02	86,48	20,37	72,04	12,15	0,68	54,33	4,74	92,24
312	Пюре картофельное с маслом	180	6,96	9,78	24,13	175,83	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
389	Сок фруктовый в ассортименте	200	0,35	0,08	29,85	35,26	0,02	0,00	4	0,00	0,00	0,00	14	8	0,6	0,00	0,00	0,00	0,00
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	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 пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	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		906	29,2	29,9	119	836,31	0,36	0,53	20,81	222,63	0,42	915,03	130,88	310,56	84,27	4,66	163,07	17,96	161,52
Итого за день		1456	51,3	48,8	196	1492,57	0,58	0,81	25,33	252,63	0,58	437,27	291,77	552,63	161,88	9,18	211,23	33,01	211,06

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

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Сезон: Осенне-зимний
 День: 5
 Категория: ОБЗ Дети 12 лет и старше
 Неделя: 1

№ ре- ц.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	К	Са	Р	Мг	Fe	I	Se	F
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Завтрак																			
30	Салат из редиса	100	0,8	4,69	2,48	49,66	0,01	0,02	16,9	0,16		147,9	30,62	27,6	8,98	0,66			
278	Тфтели тушеные в соусе	100	6,34	5,83	17,1	113,28	0,17	0,07	1,88	0,04	0,02	43,79	17	78,76	7,69	0,98	36,66	0,65	14,31
304	Рис отварной с мисливонным	180	8,82	7,42	39,68	231,74	0,03	0,02	0,00	13,5	0,07	46,18	9,72	72,75	23,78	0,52	53,46	0,04	23,88
368	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,2	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
ТПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	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		610	19,07	18,52	94,66	563,9	0,25	0,23	148,78	100,5	0,18	270,37	81,74	202,01	47,85	2,81	91,08	2,49	45,54
Обед																			
54	Салат из свежих овощей с рыльками	100	2,19	5,38	19,65	85,49	0,01	0,03	3,68	0,81	0,01	217,92	64,65	28,21	14,97	1,33	39,77	0,48	13,55
87	Суп картофельный с рыбными консервами и зеленью	100/250/1	6,65	7,03	15,78	138,06	0,1	0,06	7,81	353,53	2,37	468,04	42,67	101,21	31,2	0,96	62,16	0,39	147,91
256	Мясо тушеное	50/50	7,55	8,87	3,52	193,39	0,24	0,07	1,71	80,06	0,00	30,86	7,13	96,89	5,31	1,12	36,72	0,13	15,38
303/Ав	Каша гречневая с маслом сл	180	8,26	7,31	40,19	203,25	0,14	0,08	0,00	16,74	0,08	143,57	15,66	119,54	78,68	2,68	71,71	2,31	9,26
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	25,01	132,8	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
ТПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	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
ТПР	Хлеб ржаной пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	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		901	30,14	30	131,45	900,61	0,57	0,57	13,57	463,14	2,79	961,79	201,57	416,21	150,16	7,7	211,34	14,38	197,8
Итого за день		1511	49,21	48,52	226,11	1464,51	0,82	0,8	162,35	563,64	2,97	232,14	283,31	618,24	198,01	10,51	302,4	16,87	243,34

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

День: 6

Сезон: Осенне-зимний

Неделя: 2

Категория: ОВЗ Дети 12 лет и старше

№ рек.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)										Минеральные вещества (мг)									
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	К	Са	Р	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							
Завтрак																										
2	Бутерброд с повидлом	60	1.15	5.38	5.54	110.12	0.1	0.00	0.7	0.3		0.00	22.86	64.36	22.98	1.5										
173	Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч	250/5	14.49	13.3	49.89	374.74	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							
376	Чай с сахаром	200	3.26	1.25	8.23	106	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							
ТПР	Хлеб пшеничный	35	3.2	1.36	15.9	88.64	0.12	0.00	0.06	0.00		0.00	81	26.1	9.9	1.08										
Итого за Завтрак		550	22.1	21.29	79.96	679.5	0.39	0.17	1.28	27.3	0.07	263.6	236.67	303.48	98.46	4.86	45.44	12.99	35.15							
Обед																										
ТПР	Икра кабачковая	100	2.73	6.72	16.64	133.8	0.00	0.00	2.3	27	0.00	274	17	29	14	0.7	0.00	0.4	0.00							
102	Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью	250/1	5.05	5.69	7.9	162.35	0.17	0.06	5.3	201.19	0.00	418.13	40.13	95.55	34.73	1.79	91.88	2.5	26.86							
260	Гуляш мясной	100	11.95	12.09	22.49	188.7	0.34	0.1	1.84	0.06	0.00	38.75	8.11	140.29	5.26	1.6	37.25	0.15	20.43							
202/308	Макаронные изделия отварные с м/д	180	6.62	5.42	31.74	202.14	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	200	0.16	0.16	27.88	114.6	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							
ТПР	Хлеб пшеничный	30	2.43	0.3	14.64	81.02	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							
ТПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2.4	1.02	12.66	66.6	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		891	31.34	31.4	133.95	949.21	0.66	0.51	11.39	247.27	0.41	981.7	119.53	384.8	83.26	7.41	185.51	14.26	76.27							
Итого за день		1441	53.44	52.69	213.51	1628.71	1.05	0.68	12.67	274.57	0.48	1245.3	358.2	688.26	181.72	12.27	230.95	27.25	111.42							

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

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Сезон: Осенне-зимний
 День: 7
 Неделя: 2
 Категория: ОБЗ дети 12 лет и старше

№ 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	Д	К	Са	Р	Мг	Fe	I	Se	F							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20							
Завтрак																										
ТТК 4	Салат Светофор	100	1.5	5.23	7.5	94.2	0.04	0.03	7.5	215.94	0.00	123.9	15.81	33.1	14.27	0.49	36.69	0.09	12.73							
270	Котлеты "Московские" с соусом	100	6.98	9.8	4.17	113.7	0.24	0.08	1.38	80.04	0.03	40.18	10.85	80.69	8.23	1.21	22.71	0.71	15.46							
304	Рис отварной с мясными продуктами	180	8.82	7.42	39.68	231.74	0.03	0.02	0.00	13.5	0.07	46.18	9.72	72.75	23.78	0.52	53.46	0.04	23.88							
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0.66	0.09	25.01	132.8	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							
ГР	Хлеб пшеничный	30	2.43	0.3	14.64	81.02	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		610	20.39	22.84	91	653.46	0.34	0.22	9.13	321.48	0.19	238.16	88.34	209.5	52.18	2.66	113.82	2.64	59.42							
Обед																										
20	Салат из свежих огурцов с луком	100	1.49	4.57	10.37	94.15	0.03	0.00	8.49	0.05	0.00	24.23	27.72	42.41	13.29	0.63	56.76	0.07	4.53							
113	Суп-лапша домашняя с мясом и зеленью	102/50/1	8.63	8.69	33.18	330.82	0.06	0.02	0.72	0.05	0.00	17.43	9.72	40.32	5.15	0.59	18.07	0.06	4.68							
Авт	Капуста тушеная с мясом	250	12.16	13.3	14.38	225.86	0.08	0.12	33.23	99.75	0.00	54.16	94.37	125.95	36.66	1.69	85.84	20.76	111.63							
389	Сок фруктовый в ассортименте	200	0.35	0.08	29.85	35.26	0.02	0.00	4	0.00	0.00	0.00	14	14	8	0.6	0.00	0.00	0.00							
ГР	Хлеб пшеничный	30	2.43	0.3	14.64	81.02	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							
ГР	Хлеб ржаной пшеничный	30	2.4	1.02	12.66	66.6	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		871	27.46	27.96	115.08	833.71	0.29	0.47	46.56	99.85	0.33	68.46	69.17	312.89	58	81.4	5.01	161.63	31.96							
Итого за день		1481	47.85	50.8	206.08	1487.17	0.63	0.69	55.69	421.33	0.52	922.85	265.65	499.08	133.58	7.67	275.48	34.6	191.96							

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

День: 8

Сезон: Осенне-зимний

Неделя: 2

Категория: ОВЗ Дети 12 лет и старше

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)										Минеральные вещества (мг)									
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	К	Са	Р	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							
Завтрак																										
ГП	Икра кабачковая	100	2,73	6,72	16,64	133,8	0,00	0,00	2,3	27	0,00	274	17	29	14	0,7	0,00	0,4	0,00							
ГП	Тфтели тушеные в соусе	100	6,34	5,83	17,1	113,28	0,17	0,07	1,88	0,04	0,02	43,79	17	78,76	7,69	0,98	36,66	0,65	14,31							
202/205	Макаронные изделия отварные с мл	180	6,62	5,42	31,74	202,14	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							
376	Чай с сахаром	200	3,26	1,25	8,23	106	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							
ГП	Хлеб пшеничный	40	3,24	0,4	19,52	118,49	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		620	22,19	19,62	93,23	673,71	0,27	0,21	4,18	46,34	0,21	432,69	71,32	190,16	38,94	3,86	92,66	3,49	38,57							
Обед																										
49	Салат "Витаминный"	100	2,6	6,22	22,17	154,9	0,01	0,01	3,99	180,51	0,00	64,07	15,51	17,01	7,81	0,24	1	1,36	6,63							
96/акт	Рассольник Ленинградский с зеленью	250/1	5,37	3,38	21,86	133,13	0,08	0,06	7,4	201,85	0,00	408,41	21,38	64,76	23,83	0,89	47,95	1,89	26,82							
229	Рыба, тушенная с овощами	100	9,75	11,16	3,8	209,54	0,06	0,06	3,22	363,8	10,11	266,73	33,51	147,86	39,92	0,76	118,2	8,74	394,55							
312	Пюре картофельное с маслом	180	6,56	9,78	24,13	175,83	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							
388	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,2	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							
ГП	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	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							
ГП	Хлеб ржаной пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,06	0,05	0,24	0,12	0,00	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35							
Итого за Обед		891	29,79	32,14	120,02	909,22	0,36	0,6	155,11	851,74	10,51	478,41	155,26	384,55	121,75	4,78	228,34	23,81	477,64							
Итого за день		1511	51,98	51,76	213,25	1582,93	0,63	0,81	159,29	898,08	10,72	911,12	226,56	574,71	160,69	8,64	321	27,3	516,21							

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

День: 9

Сезон: Осенне-зимний

Неделя: 2

Категория: ОВЗ Дети 12 лет и старше

№ реп.	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)									
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	К	Са	Р	Мg	Fe	I	Se	F		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
Завтрак																					
	Печенье	60	1,32	1,62	19,24	163,62	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
175	Каша вязкая молочная из риса и пшени с маслом сливочным	250/5	11,42	13,63	40,78	298,62	0,11	0,16	1,3	13,87	0,07	192,2	129,91	148,74	34	0,68	36,12	0,5	10,96		
382	Какао с молоком	200	4,08	4,6	13,6	85,36	0,03	0,13	0,52	13,27	0,00	171,28	110,5	101,08	26,97	0,92	7,92	1,76	26,22		
ТПР	Хлеб пшеничный	35	3,2	1,36	15,9	88,64	0,12	0,00	0,06	0,00		0,00	81	26,1	9,9	1,08					
Итого за Завтрак		550	20,02	21,21	89,52	636,24	0,26	0,29	1,88	27,14	0,07	363,48	321,4	275,93	70,87	2,68	44,04	2,26	37,18		
Обед																					
35	Салат картофельный	100	1,82	5,37	13,71	115,82	0,08	0,05	7,4	1,51	0,00	420,7	12,03	51,05	18,88	0,77	4,14	0,28	26,81		
88	Щи из св. капусты с картофелем сметаной, зеленью	250/5/1	5,63	9,48	8,2	196,53	0,05	0,01	25,38	6,57		5,8	40,84	41,08	17,93	0,67					
268/75	Суп из св. капусты с мясом с соусом	100	6,94	8,59	10,73	121,38	0,24	0,08	1,34	80,04	0,03	38,73	10,58	80,19	8,11	1,2	22,68	0,7	15,19		
198	Пюре из бобовых с маслом	180	10,1	6,49	33,4	122,76	0,49	0,1	0,00	1,02	0,00	613,66	92,16	243,72	79,2	5,06	74,2	9,76	22,35		
348	Компот из фруктов	200	0,78	0,05	27,63	114,8	0,01	0,03	0,55	69,96	0,00	285,02	28,58	25,42	18,29	0,62	0,00	0,00	0,00		
ТПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	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		
ТПР	Хлеб ржаной пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	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		896	30,1	31,3	120,97	818,91	0,95	0,6	34,79	159,1	0,36	1465,3	215,68	508,36	160,71	9,82	101,98	21,81	76,05		
Итого за день		1446	50,12	52,51	210,48	1455,15	1,21	0,89	36,67	186,24	0,43	1828,8	537,1	784,29	231,58	12,5	146,02	24,07	113,23		

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могилынский М.П.

День: 10

Сезон: Осенне-зимний

Неделя: 2

Категория: ОВЗ Дети 12 лет и старше

№ реп.	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)										Минеральные вещества (мг)									
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	К	Са	Р	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						
Завтрак																										
338	Рыболо	100	0.4	4.88	9.8	47	0.02	0.02	4	3	0.00	230.74	14.08	9.57	7.83	1.91	1.76	0.26	7.04							
268	Котлеты из мяса с соусом	100	4.83	6.84	16.73	125.61	0.24	0.08	1.38	80.04	0.03	40.18	10.85	80.69	8.23	1.21	22.71	0.71	15.46							
303/Ас	Капша печеная с маслом сл	180	8.26	7.31	40.19	203.25	0.14	0.08	0.00	16.74	0.08	143.57	15.66	119.54	78.68	2.68	71.71	2.31	9.26							
376	Чай с сахаром	200	3.26	1.25	8.23	106	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							
ГПР	Хлеб пшеничный	30	2.43	0.3	14.64	81.02	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		610	19.18	20.58	89.59	562.88	0.43	0.26	5.38	100.08	0.2	462.97	57.25	236.48	102.77	6.89	97.14	5.08	39.11							
Обед																										
70	Омлет порционным	100	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										
101	Суп картофельный с крупой и зеленью	250/1	2.04	2.88	15.96	94.86	0.08	0.06	7.3	201.4	0.00	395.11	17.58	56.42	23	0.81	39.35	0.26	30.38							
143/33d	Рату овощное с мясом	250	20.01	23.89	44.45	460.88	0.28	0.13	14.61	641.9	0.00	500.52	54.3	153.43	35.75	1.92	6.85	3.78	48.32							
349	Комлот из смеси сухофруктов	200	0.66	0.09	25.01	132.8	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							
ГПР	Хлеб пшеничный	30	2.43	0.3	14.64	81.02	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							
ГПР	Хлеб ржаной пшеничный	30	2.4	1.02	12.66	66.6	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		861	27.84	28.24	115	847.02	0.45	0.52	23.73	859.2	0.33	1053.41	158.82	298.03	84.97	4.64	47.16	15.11	90.4							
Итого за день		1471	47.02	48.82	204.59	1409.9	0.88	0.8	29.11	1959.28	0.53	1516.42	16.08	534.51	187.74	11.53	144.3	20.19	129.51							