

Утверждаю:

Директор ООО «ККДП»

Н.В. Воробьев /

« 01 »

марта

2026г.



Согласовано:

Директор ГБОУ СОШ №2 с. Приволье

С.И.О. Сергеева /

« 01 » марта

20 26 год.



Родительский комитет ГБОУ СОШ №2 с. Приволье

« 01 »

марта

20 26 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.

День: 1

Сезон: весенне-летний

Неделя: 1

Категория: ОВЗ 5-11 класс

№ реп.	Прим. пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)						
			Б		Ж			В1	В2	С	А	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F	
			4	5	6	7															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
<b>Завтрак</b>																					
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 пшеница с маслом сливочным	250/5	10,29	10,53	48,95	359,79	0,18	0,14	0,52	27,6	0,08	210,06	121,88	181,61	48,48	1,32	45,1	2,99	30,04		
382	Каша с молоком	200	4,08	1,25	17,58	85,36	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		
ГР	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		
<b>Итого за Завтрак</b>		555	21,3	18,4	95,8	664,76	0,35	0,56	1,1	72,07	0,51	470,34	19,27	421,7	92,74	3,19	55,58	12,1	75,95		
<b>Обед</b>																					
ГР	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		
355	Солянка по домашнему	3/102/50/5	5,99	7,4	12,12	149,89	0,04	0,04	4,96	4,22	0,00	210,48	19,61	62,48	15,59	0,9	2,74	0,17	12,64		
290/АК	Птица тушеная в томатном соусе	100	17,09	12,89	33,75	381,66	0,05	0,09	1,77	30,71	0,00	139,19	24,51	106,28	15,12	0,96	37,7	7,95	152,22		
202/308	Макаронные изделия отварные с м/р	180	0,66	0,09	32,01	132,8	0,06	0,01	0,00	19	0,07	57,12	15,66	49,22	7,82	0,98	54,72	0,04	14,46		
349	Компот из смеси сухофруктов	200	2,43	0,3	14,54	81,02	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	2,4	1,02	12,66	66,6	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 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		
<b>Итого за Обед</b>		916	31,3	28,42	121,82	945,77	0,23	0,47	9,4	92,93	0,4	782,13	149,24	317,32	72,52	5,15	96,12	19,63	191,02		
<b>Итого за день</b>		1471	52,56	46,82	217,57	1610,53	0,58	1,03	10,5	165	0,91	252,47	339,02	465,26	8,34	151,7	31,73	266,89			

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 2

Сезон: весенне-летний

Неделя: 1

Категория: ОБЗ 5-11 класс

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)						Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У	Б1	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				
<b>Завтрак</b>																							
ПР	Печенье	60	4,23	6,81	16,73	110,4	0,05	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	17,4	54	12	1,26	0,00	0,00	0,00				
270	Котлеты "Московские" с соусом	100	7,18	10,1	8,17	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/Ак	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	105	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	2,43	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				
<b>Итого за Завтрак</b>		570	22,5	19,3	86,9	654,65	0,46	0,26	1,38	97,08	0,2	232,23	60,57	280,91	106,94	6,24	95,38	4,82	32,07				
<b>Обед</b>																							
62	Салат из моркови (припуц) с сахаром	100	66,6	4,18	13,29	98,1	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				
116/Ак	Томатный суп харчо с курицей и зеленью	15/250/1	4,56	7,1	14,91	137,59	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				
268/75	Шницель из мяса с соусом	100	6,94	12,99	10,73	196,36	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				
1/198	Пюре из бобовых с маслом	180	12,16	6,49	34,36	202,56	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				
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				
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	65,6	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				
<b>Итого за Обед</b>		906	31,3	28,42	121,62	945,77	0,94	0,59	6,95	1233,1	0,37	591,13	164,52	482,34	139,97	9,58	147,97	21,73	95,75				
<b>Итого за День</b>		1476	52,56	46,82	217,57	1610,53	1,4	0,85	8,33	330,14	0,57	223,36	225,09	763,23	246,91	15,82	243,35	26,55	128,82				

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

### Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

Сезон: весенне-летний  
Категория: ОВЗ 5-11 класс

День: 3  
Неделя: 1

№ ре- цепт	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
			4	5	4	5	6	8														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
<b>Завтрак</b>																						
47/Акт	Салат из вареной капусты	100	0,4	4,88	9,8	47	0,00	0,00	0,5	0,00	0,00	0,00	1,6	2,9	0,7	0,05						
259	Жаркое из птицы	250	6,36	6,52	3,69	149,4	0,19	0,17	17,16	30,53	0,00	854,49	39,53	179,86	47,28	2,25	76,13	7,59	180,91			
883/Акт	Кисель	200	8,82	4,42	43,68	231,74	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	40	0,68	0,28	20,76	88,2	0,04	0,12	0,00	0,00	0,12	37,2	16	26	5,6	0,44	1,28	2,4	9,8			
<b>Итого за Завтрак</b>		590	18,69	18,4	92,77	597,36	0,23	0,29	30,55	36,53	6,52	891,64	93,33	208,76	53,8	2,84	77,41	9,99	195,51			
<b>Обед</b>																						
67	Винегрет овощной	100	1,75	4,71	9,25	51,23	0,04	0,03	3,98	201,46	0,00	211,83	22,83	36,37	16,55	0,7	37,94	0,22	17,78			
82	Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной, зеленью	250/5/1	4,33	5,95	19,75	189,52	0,03	0,04	7,65	164,26	0,00	227,04	49,72	38,57	17,96	0,82	39,33	1,73	17,38			
268/АК	Биточки из мяса с соусом	100	9,75	6,18	9,67	127	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 сливочным маслом	180	6,56	9,78	24,13	175,83	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			
348	Компот из сухофруктов	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			
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 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			
<b>Итого за Обед</b>		696	28	27,99	117,73	816	0,43	0,53	19,69	529,22	0,43	911,66	153,2	320,7	103,11	5,37	154,4	13,77	86,2			
<b>Итого за день</b>		1486	46,69	46,39	210,5	1413,36	0,66	0,82	44,23	565,79	8,95	1803,3	246,53	529,48	156,91	8,21	231,81	23,76	281,71			

# Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

## Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 4

Неделя: 1

Сезон: весенне-летний

Категория: ОВЗ 5-11 класс

№ ре- цепт	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	F			
			4	5	6	7	8	9															10	11	12
<b>Завтрак</b>																									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20						
338	Игра 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						
243/758	Сосиски отварные с томатным соусом	100	5,91	5,24	8,17	113,7	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						
202/303	Макаронные изделия отварные с мр.г.	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						
388	Напиток из плодов шиповника	200	4,75	2,59	18,56	118,62	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						
399	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						
<b>Итого за Завтрак</b>																									
Обед																									
338	Яблоко	100	1,5	5,88	14,52	64,08	0,02	0,02	4	3	0,00	230,74	14,08	9,57	7,83	1,91	1,76	0,26	7,04						
96/Акт	Рассольник Ленинградский со сметаной и зеленью	250/5/1	4,8	8,91	5,37	126,9	0,09	0,06	8,76	205,12	0,00	413,28	28,28	69,9	25,87	0,98	74,75	1,91	27,57						
233	Рыба запеченная под молочным соусом	100	9,3	7,05	14,66	141,35	0,06	0,09	0,49	27,67	10,14	262,18	70,64	166,28	34,79	0,59	118,72	9,68	386,67						
312	Пюре картофельное с маслом	180	8,26	7,31	40,19	203,25	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						
399	Сок фруктовый в ассортименте	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,02	0,00	4	0,00	0,00	0,00	14	14	8	0,6	0,00	0,00	0,00						
399	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						
399	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						
<b>Итого за Обед</b>																									
Итого за день																									
		1506	51,79	50,83	223,8	1465,28	0,5	0,74	161,25	367,41	10,7	3004,46	260,44	598,63	165,83	10,02	312,1	25,91	492,73						

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

### Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

Сезон: весенне-летний  
Категория: ОВЗ 5-11 класс

День: 5  
Неделя: 1

№ реп.	Прим. 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	F			
			4	5	6	7	8	9															10	11	12
<b>Завтрак</b>																									
75	Яйра мюсливая	100	0,92	5,15	16,32	155,06	0,04	0,03	5,37	900,12	0,00	105,33	19,47	34,86	21,57	0,65	37,73	0,09	27,61						
290/АК	Птица тушеная в сметанном соусе	100	14,74	13,08	32,53	291,49	0,05	0,09	1,77	30,71	0,00	139,15	24,51	106,26	15,12	0,96	37,7	7,95	152,22						
303/АК	Каша гречневая с маслом сл.	190	3,26	1,25	8,23	106	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	3,49	3,52	19,52	108,49	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	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	1,2	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35						
<b>Итого за Завтрак</b>																									
		610	22,41	23	76,6	661,04	0,26	0,3	7,14	947,67	0,17	436,53	76,3	287,34	123,4	5,28	148,1	12,15	196,44						
<b>Обед</b>																									
АК	Салат Стелной	100	0,12	5,1	11,17	90,1	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						
99	Суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью	250/5/1	7,02	5,22	11,25	144,1	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						
291	Плов из птицы	250	6,94	12,99	10,73	196,36	0,08	0,09	2,77	261,66	0,00	180,99	31,28	154,19	39,02	1,32	109,88	5,66	139,76						
349	Компот из смеси сухофруктов	200	12,16	6,49	34,36	202,56	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	0,35	0,08	29,95	35,26	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	1,2	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35						
ПР	Хлеб ржанно пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	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						
<b>Итого за Обед</b>																									
		866	31,42	31,2	124,66	816	0,25	0,48	13,79	658,42	0,33	670,07	144,71	292,29	87,06	4,03	220,14	18,41	182,28						
<b>Итого за день</b>																									
		1476	53,83	54,2	201,26	1477,04	0,51	0,78	20,93	1606,21	0,5	1106,6	221,01	579,63	210,46	9,31	368,24	30,56	378,72						

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

### Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

Сезон: весенне-летний  
Категория: ОВЗ 5-11 класс

День: 6  
Неделя: 2

№ рещ.	Примеч. назименование 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			
			4	5	6	7	8	9															10	11	12
<b>Завтрак</b>																									
2	Булерброд с повидлом	60	2,15	6,24	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	250/10	9,39	11,3	46,93	374,74	0,23	0,24	1,63	27,04	0,13	335,73	181,48	272,87	79,47	1,87	46,9	14,07	22,03						
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	3,2	1,36	15,9	89,64	0,12	0,00	0,06	0,00		0,00	81	26,1	9,9	1,08									
<b>Итого за завтрак</b>		555	18	20,15	76,6	679,5	0,45	0,25	2,39	27,64	0,13	356,31	290	370,51	116,18	5,21	46,9	14,07	22,03						
<b>Обед</b>																									
ПР	Икра лавачковая	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						
88	Щи из св.капусты с картофелем сметаной зеленью	250/5/1*	5	8,3	10	115	0,05	0,01	25,38	6,57		5,8	40,84	41,08	17,93	0,67									
290/АК	Птица тушеная в томатном соусе	100	6,83	6,75	4,55	100,76	0,05	0,09	1,77	30,71	0,00	139,15	24,51	106,28	15,12	0,95	37,7	7,95	152,22						
303/АК	Каша гречневая с маслом сл	180	8,82	4,42	43,68	231,74	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						
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						
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	0,95	1,8	7,35						
ПР	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						
<b>Итого за Обед</b>		896	28,37	27,67	130,05	843,52	0,33	0,52	31,4	81,04	0,42	756,22	135,64	366,62	147,18	7,35	111,07	21,83	176						
<b>Итого за день</b>		1451	46,37	47,82	206,65	1523,02	0,78	0,77	33,79	108,68	0,55	112,54	425,64	737,13	263,36	12,56	157,97	35,9	198,03						

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

### Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

Сезон: весенне-летний  
Категория: ОБЗ 5-11 класс

День: 7  
Неделя: 2

№ рец	Прям пицц, наименовани блуда	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
			4	5	6	7	8	9														
<b>Завтрак</b>																						
75	Яйра сласкыная	100	1,57	7,25	4,31	84,96	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			
270	Котлеты "Московские" с соусом	100	5,91	5,24	8,17	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			
202/303	Макаронные изделия отварные с м/б	180	6,62	5,42	31,74	202,14	0,05	0,01	0,00	19	0,07	57,12	16,66	49,22	7,62	0,96	54,72	0,04	14,46			
349	Комлот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	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	3,24	0,4	19,52	118,49	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			
<b>Итого за Завтрак</b>		610	18	18,4	95,75	652,09	0,35	0,2	6,58	111,71	0,19	249,97	123,13	179,43	35	3,4	81,49	2,88	48,17			
<b>Обед</b>																						
Акт	Салат Столовой	100	2,37	0,1	12,87	185,3	0,03	0,02	2,97	215,94	0,00	123,9	13,84	26,29	11,27	0,44	35,69	0,09	12,73			
113	Суп-лапша домашняя с цукленком, зеленью	10/250/1	1,53	11,51	6,74	127,43	0,05	0,00	1	0,14		0,00	13,16	53,46	7,95	0,64						
Акт	Бигус с соевской	250	9,66	7,28	17,1	144,56	0,06	0,07	43,77	104,2	0,00	591,59	128,49	154,64	47,86	2,4	112,11	20,21	5,91			
389	Сок фруктовый в ассортименте	200	8,26	7,31	40,19	203,25	0,02	0,00	4	0,00	0,00	14	14	8	0,6	0,00	0,00	0,00	0,00			
ПР	Хлеб пшеничный	30	0,35	0,08	29,85	35,26	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	2,43	0,3	14,64	81,02	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			
<b>Итого за Обед</b>		871	27	27,6	134,09	843,42	0,24	0,42	51,86	320,28	0,33	816,89	200,99	315,29	93,38	5,58	149,76	31,37	30,34			
<b>Итого за день</b>		1481	45	46	229,8	1495,51	0,59	0,62	58,44	431,96	0,52	1066,86	324,08	494,72	128,38	8,98	231,25	34,25	78,51			

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

### Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 8  
Неделя: 2

Сезон: осенне-летний  
Категория: ОВЗ 5-11 класс

№ ре- цп	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							
<b>Завтрак</b>																										
ПР	Икра кабачковая	100	1,5	5,88	14,52	64,08	0,00	0,00	2,3	27	0,00	274	17	29	14	0,7	0,00	0,4	0,00							
289	Рагу овощное из птицы	250	14,5	15,47	39,21	319,25	0,15	0,15	12,39	437,5	0,00	637,47	36,14	160,55	42,36	1,87	43,03	7,53	177,29							
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	40	3,24	0,4	19,52	118,49	0,04	0,12	0,00	0,12	37,2	16	26	5,6	0,44	1,28	2,4	9,8								
<b>Итого за Завтрак</b>																										
		590	22,5	23	81,48	607,82	0,19	0,28	14,69	464,8	0,12	969,29	73,8	222,73	65,79	3,77	44,31	10,33	187,09							
<b>Обед</b>																										
75	Икра морковная	100	1,75	4,71	9,25	61,23	0,04	0,03	5,37	500,12	0,00	105,33	19,47	34,86	21,57	0,55	37,73	0,09	27,61							
388	Уха рыбацкая с зеленью	15/250/1	1,46	5,84	13,16	153,73	0,08	0,06	5,75	4,42	0,00	354,03	16,98	70,16	19,04	0,69	46,23	7,4	88,52							
278	Тефтели тушенные в соусе	100	18,28	20,05	44,53	385,82	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 мясным фаршем	180	0,68	0,28	20,76	89,2	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							
388	Напиток из плодов шиповника	200	2,43	0,3	14,64	81,02	0,01	0,03	130	86,8	0,00	4,5	12,4	3,4	3,2	0,32	0,00	0,00	0,00							
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,86	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							
<b>Итого за Обед</b>																										
		906	27	32,2	115	837,6	0,41	0,54	143,12	1004,8	0,42	655,33	107,07	326,83	93,36	4,56	175,04	19,25	166,02							
<b>Итого за день</b>																										
		1496	49,5	55,2	196,48	1445,42	0,6	0,82	157,81	1459,6	0,54	624,5	180,87	549,58	159,37	8,33	219,35	29,58	353,11							

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

### Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

Сезон: осенне-летний  
Категория: ОВЗ 5-11 класс

День: 9  
Неделя: 2

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)						Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)										Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У	6	7	8		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						
<b>Завтрак</b>																									
338	Яблоко	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						
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сливочным	250/5	11,42	11,63	46,96	288,62	0,11	0,16	1,3	13,87	0,07	192,21	129,91	148,74	34	0,68	36,12	0,5	10,96						
883/Акт	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						
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						
<b>Итого за Завтрак</b>																									
		585	19	19,4	89,96	545,26	0,16	0,27	18,19	22,87	8,58	450,89	192,19	177,81	46,25	3,02	38,84	2,56	30,15						
<b>Обед</b>																									
67	Внедрет свищрой	100	3,79	10,04	9,26	125,1	0,04	0,03	3,98	201,46	0,00	211,83	22,83	36,37	16,55	0,7	37,94	0,22	17,78						
102	Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью	250/1	2,65	3,1	14,94	104,36	0,17	0,06	5,3	201,19	0,00	418,13	40,13	95,56	34,73	1,79	91,88	2,5	26,86						
297/758	Фрикадельки из птицы с томатным соусом	100	10,28	12,08	11,37	179,4	0,09	0,00	2,51	0,18		0,00	25,67	68,71	15,47	0,59									
202/308	Макаронные изделия отварные с м/с	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						
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						
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 ржаное 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						
<b>Итого за Обед</b>																									
		891	28,95	32,01	122,24	873,42	0,45	0,46	12,46	491,79	0,4	1073,9	165,37	342,17	111,16	6,18	185,5	13,83	70,8						
<b>Итого за день</b>																									
		1476	47,95	51,41	212,2	1418,68	0,61	0,73	30,65	514,66	8,96	524,3	357,56	519,98	157,41	9,2	224,34	16,39	100,95						

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могилы М.П.

День: 10

Сезон: весенне-летний

Категория: ОВЗ 5-11 класс

Неделя: 2

№ реп.	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	F	
			4	5	6	7	8	9															10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20				
<b>Завтрак</b>																							
	Печенье	60	1,72	3,72	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	0,00			
268	Котлеты из мяса с соусом	100	4,93	8,04	12,7	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/Акт	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	76,68	2,68	71,71	2,31	9,26				
376	Чай с сахаром	200	3,28	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	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	0,95	1,8	7,35				
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>570</b>	<b>20,5</b>	<b>20,6</b>	<b>95,03</b>	<b>679,5</b>	<b>0,41</b>	<b>0,26</b>	<b>1,38</b>	<b>97,08</b>	<b>0,2</b>	<b>232,23</b>	<b>43,17</b>	<b>226,91</b>	<b>94,94</b>	<b>4,98</b>	<b>95,38</b>	<b>4,82</b>	<b>32,07</b>				
<b>Обед</b>																							
47/Акт	Салат из кашеной капусты	100	2,99	3,25	6,47	60,4	0,00	0,00	0,5	0,00		0,00	1,6	2,9	0,7	0,05							
103	Суп картофельный с вермишелью, зеленью	250/1	5,11	9,86	23,83	183,69	0,09	0,05	7,3	201,4	0,00	391,03	22,37	59,25	22,62	0,95	74,48	0,26	28,18				
259	Жаркое из птицы	250	14,74	13,08	32,53	291,49	0,19	0,17	17,16	30,53	0,00	854,45	39,53	179,86	47,28	2,25	76,13	7,59	180,91				
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	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 ржаное 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				
	<b>Итого за Обед</b>	<b>861</b>	<b>28,33</b>	<b>27,6</b>	<b>122,14</b>	<b>816</b>	<b>0,36</b>	<b>0,55</b>	<b>25,33</b>	<b>243,93</b>	<b>0,33</b>	<b>346,81</b>	<b>134,96</b>	<b>312,37</b>	<b>90,6</b>	<b>4,85</b>	<b>151,57</b>	<b>18,92</b>	<b>220,79</b>				
	<b>Итого за день</b>	<b>1431</b>	<b>48,8</b>	<b>48,2</b>	<b>217</b>	<b>1495,5</b>	<b>0,77</b>	<b>0,81</b>	<b>26,71</b>	<b>341,01</b>	<b>0,53</b>	<b>579,1</b>	<b>178,13</b>	<b>539,28</b>	<b>185,54</b>	<b>9,84</b>	<b>246,95</b>	<b>23,74</b>	<b>252,85</b>				