

Утверждено:

Директор ООО «КВЗН»

И.П.В. Воробьев /

« 05 » _____ 2026г.



Согласовано:

Директор ТБОУ СОШ с. Решетиха

Мед. _____ / Маслова Н.А. /

« 05 » _____ 20 26 год.

Родительский комитет Маслова Н.А.

« 05 » _____ 20 26 год.

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

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

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

№ рецепт		Прием пищи, наименование блюда	Неделя: 1																		
			Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая 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																					
3	Бутерброд с сыром	60	3,65	6,22	9,69	101	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	121,89	181,61	48,48	1,32	45,1	2,99	30,04		
382	Какао с молоком	200	4,08	4,6	13,6	106	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		
ПП	Хлеб пшеничный	40	3,24	0,4	19,52	101	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	667,79	0,36	0,56	1,1	72,07	0,51	470,38	419,27	421,7	92,74	3,19	55,58	12,1	75,86		
Обед																					
ПП	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	1,86	6,84	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		
291	Плов из птицы	250	17,09	12,89	33,75	381,66	0,08	0,09	2,77	261,66	0,00	180,98	31,28	154,19	39,02	1,32	108,88	5,66	139,76		
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	25,01	114	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		
ПП	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	74	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	67	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	27,2	27,9	116	924,19	0,22	0,46	13,12	469,48	0,33	820,17	1147,87	295	89,79	4,29	183,45	18,72	169,55		
Итого за День		1421	48,4	49,6	208	1591,98	0,57	1,02	14,22	541,55	0,84	1290,55	567,14	716,7	182,53	7,48	239,03	30,82	245,41		

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

Сезон: Осенне-зимний
День: 2
Неделя: 1
Категория: ОВЗ 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																			
270	Печенье	60	1.32	1.62	19.24	107	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
	Котлеты из птицы "Московские" с соусом	100	6.98	9.8	7.25	121	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
376	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
	Чай с сахаром	200	3.26	1.25	8.23	58	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
Итого за Завтрак	Хлеб пшеничный	30	2.43	0.3	14.64	74	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
		570	22.29	20.28	89.55	563.25	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																			
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
	Суп картофельный с грибами 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
390/Ак	Птица тушеная в томатном соусе	100	11.83	12.11	17.16	190	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
	Макаронные изделия отварные с м/о	180	6.62	5.42	31.74	202.14	0.06	0.01	0.00	19	0.07	57.12	16.66	48.22	7.82	0.98	54.72	0.04	14.46
342	Компот из свежих яблок	200	0.16	0.16	27.88	115	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
	Хлеб пшеничный	30	2.43	0.3	14.64	74	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 Обед	Хлеб ржано пшеничный	30	2.4	1.02	12.66	67	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
		891	28.51	29.13	123.69	855.62	0.3	0.51	17.14	428.8	0.41	829.7	109.64	303.44	76.79	5.42	169.28	19.46	217.83
Итого за день		1461	50.76	49.41	213.24	1418.87	0.71	0.77	16.52	523.88	0.61	1061.91	152.81	530.35	171.73	10.4	264.66	24.28	249.9

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

Сезон: Осенне-зимний
День: 3
Категория: ОВЗ 12 лет и старше
Надепт: 1

№ 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																			
ТР	Мира 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
259	Жаркое из птицы	250	11,7	12,58	34,56	291,49	0,19	0,17	17,16	30,53	0,00	854,49	39,53	179,88	47,28	2,25	76,13	7,59	180,91
883	Кисель	200	4,75	2,59	18,56	119	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
ТР	Хлеб пшеничный	40	3,24	0,4	19,52	101	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	22,5	22,3	89,3	645,29	0,23	0,29	32,35	63,53	8,52	165,61	108,73	234,86	67,1	3,49	77,41	10,39	195,51
Обед																			
Б2	Салат из моркови (припуск) с сахаром	100	1,25	4,18	13,29	98,1	0,03	0,04	2,88	115,2	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	1,83	9,63	11,74	59,14	0,04	0,04	9,46	204,52	0,00	281,92	80,7	47,36	22,2	1,02	49,05	2,15	21,5
268/АК	Биточки из птицы с соусом	100	9,66	6,33	10,1	144	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	613,66	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	115	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
ТР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	74	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	67	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	28,45	28	123,46	680	0,89	0,62	14,39	507,5	0,36	437,34	239,4	495,77	168,11	9,82	149,8	23,75	102,69
Итого за День		1486	50,9	50,3	213	1326,29	1,12	0,91	46,74	571,0	8,88	1603,01	348,13	730,63	235,21	13,31	227,21	34,14	298,2

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

День: 4
Неделя: 1
Сезон: Осенне-зимний
Категория: ОВЗ 12 лет и старше

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Неделя: 1				Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)									
			Пищевые			Угле- водные (г)		В1	В2	С	А	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F		
			Б	Ж	У																	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
Завтрак																						
1	Бутерброд с маслом сливочным	60	1,32	4,43	15,82	99,42	0,03	0,1	0,00	13,5	0,16	29,15	13,06	20,81	4,2	0,34	0,96	1,84	7,47			
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	58	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	87	0,12	0,00	0,06	0,00		0,00	81	26,1	9,9	1,08						
Итого за Завтрак		550	22,27	20,34	89,84	619,16	0,32	0,27	0,58	40,5	0,23	292,75	228,87	259,91	79,68	3,7	46,4	14,83	42,62			
Обед																						
338	Рыболо	100	0,4	4,88	9,8	77	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	Томатный суп харчо с курицей 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	151	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 м/сливоч.	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			
389	Сок фруктовый в ассортименте	200	0,35	0,08	29,85	112	0,02	0,00	4	0,00	0,00	0,00	14	14	8	0,6	0,00	0,00	0,00			
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	74	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	67	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	29,21	29,92	119,26	929,81	0,37	0,54	20,82	45,12	0,42	1081,71	29,45	303,12	84,29	6,33	163,83	16,86	161,93			
Итого за день		1456	51,48	50,26	209,1	1548,97	0,69	0,81	21,4	85,62	0,65	374,43	36,32	563,03	163,97	10,03	210,23	31,69	204,55			

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

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

№ 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																			
45	Салат из белокочанной капусты с зеленью и маслом растительным	100	1.37	5.25	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
295	Шницель из птицы с соусом	100	9.12	8.77	10.8	138	0.1	0.07	1.67	96.02	0.02	100.74	21.35	66.79	13.41	0.93	58.3	4.79	85.87
304	Рис отварной с сливочным	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	23.86
388	Напиток из плодов шиповника	200	0.68	0.28	20.76	88	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
ПП	Хлеб пшеничный	30	2.43	0.3	14.64	74	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	22.4	22	90.19	616.7	0.19	0.24	146.51	197.81	0.18	379.35	98.92	186.49	57.05	2.6	185.22	13.54	117.62
Обед																			
54	Салат из свежих овощей с рыбой	100	3.19	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	10/250/1	6.65	8.03	11.8	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
278	Тефтели из птицы тушеные в соусе	100	6.73	7.85	12.66	136	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
171	Каша перловая рассыпчатая с маслом сливочным	180	5.35	5.21	38.03	220.32	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
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0.66	0.09	25.01	114	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
ПП	Хлеб пшеничный	30	2.43	0.3	14.64	74	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	67	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	27.4	27.9	134	834.87	0.4	0.32	13.74	379.88	2.8	902.32	218.05	418.24	91.16	5.69	192.35	28.98	187.59
Итого за день		1511	49.8	49.9	225	1451.57	0.59	0.76	160.25	577.69	2.98	1281.63	616.97	604.73	148.21	8.29	377.57	42.4	305.21

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

Сезон: Осенне-зимний
День: 6
Неделя: 2
Категория: ОВЗ 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																			
2	Бутерброд с повидлом	60	1,15	5,38	6,54	80	0,1	0,00	0,7	0,3		0,00	22,86	64,36	22,96	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	58	0,00	0,01	0,00	0,3	0,00	20,58	4,86	7,18	3,83	0,76	0,00	0,00	0,00
PP	Хлеб пшеничный	35	3,2	1,36	15,9	87	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	80,56	599,74	0,39	0,17	1,28	27,3	0,07	263,6	238,67	303,48	98,46	4,86	45,44	12,99	35,15
Обед																			
PP	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
90/АК	Птица тушеная в томатном соусе	100	11,83	12,11	17,16	190	0,05	0,09	1,77	30,71	0,00	139,15	24,51	106,28	15,12	0,96	37,7	7,95	152,22
202/309	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	27,86	115	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
PP	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	74	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
PP	Хлеб ржано пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	67	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	31,22	31,42	128,62	944,29	0,37	0,5	11,32	277,92	0,41	1082,1	135,93	350,77	93,12	6,77	185,96	22,06	208,06
Итого за день		1441	53,32	52,71	209,18	1544,03	0,76	0,67	12,6	305,22	0,48	1345,7	374,6	654,23	191,58	11,63	231,4	35,05	243,21

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

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

№ 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																			
21	Салат из соевых орехов с луком	100	0,9	5,12	2,58	59,1	0,01	0,01	1,43	1,6	0,00	75,57	13,26	15,74	7,6	0,34	0,24	0,04	2,46
270	Репчатый лук	100	6,98	9,8	7,25	121	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	Соус	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
377	Рис отварной с сливочным	200/3,5	0,13	0,02	15,2	98,74	0,00	0,01	0,96	1,39	0,35	25,32	5,89	7,85	4,19	0,78	0,00	0,01	1,36
ПП	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	74	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		614	19,26	22,66	79,35	584,58	0,31	0,21	3,37	96,53	0,54	215,15	51,72	196,53	48	3,18	77,37	2,6	50,51
Обед																			
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
113	Суп-лапша Домашняя с цуккини, зеленью	10/250/1	5,11	9,86	23,83	183,69	0,05	0,00	1	0,14		0,00	13,16	53,46	7,95	0,64			
Акт	Карпуста тушеная с курицей	250	15,62	15,29	24,43	366,97	0,08	0,13	33,34	105,8	0,00	569,06	97,5	145,44	38,98	1,85	86,33	22,33	141,65
389	Сок фруктовый в асортименте	200	0,35	0,08	29,85	112	0,02	0,00	4	0,00	0,00	0,00	14	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35
ПП	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	74	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	67	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	27,41	31,78	112,91	887,86	0,27	0,49	45,96	321,88	0,33	794,36	171,97	312,9	87,5	5,08	123,98	33,49	166,08
Итого за День		1485	46,67	54,44	192,26	1472,44	0,58	0,7	49,33	418,41	0,87	1009,5	223,68	509,43	135,5	8,26	201,35	36,09	216,59

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

Сезон: Осенне-зимний
День: 8
Неделя: 2
Категория: ОВЗ 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																			
ГР	Икра кабачковая	100	2,73	6,72	8,64	125,8	0,00	0,00	2,3	27	0,00	274	17	29	14	0,7	0,00	0,4	0,00
278	Тертые из птицы тушеные в соусе	100	6,73	7,85	10,6	136	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
202/305	Макaronные 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
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	25,01	114	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	40	3,24	0,4	19,52	101	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	19,98	20,48	95,5	678,94	0,27	0,2	4,43	58,04	0,21	412,11	106,62	186,44	36,81	3,21	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, тушеная с овощами	100	9,75	11,16	3,8	170	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	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
ГР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	74	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	67	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	8,27	4,35
Итого за Обед		891	29,79	32,14	120,02	862,86	0,36	0,6	155,18	51,74	10,51	478,41	155,26	384,55	121,75	4,78	228,34	23,81	477,64
Итого за день		1511	49,77	52,62	216	1541,8	0,63	0,8	159,54	909,78	10,72	890,56	261,88	570,99	158,56	7,99	321	27,3	516,21

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

Сезон: Осенне-зимний
День: 9
Категория: ОВЗ 12 лет и старше
Неделя: 2

№ 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	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																				
	Печенье	60	1.32	1.62	19.24	107	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
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сливочным	250/5	11.42	15.6	40.78	298.62	0.11	0.16	1.3	13.87	0.07	192.21	128.91	148.74	34	0.68	36.12	0.5	10.96	
376	Чай с сахаром	200	3.26	1.25	8.23	58	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	87	0.12	0.00	0.06	0.00		0.00	81	26.1	9.9	1.08				
Итого за Завтрак		550	19.2	19.9	84.15	550.62	0.23	0.17	1.36	14.17	0.07	212.78	215.57	182.02	47.73	2.52	36.12	0.5	10.96	
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				
568/751	Шницель из птицы с соусом	100	6.94	8.59	10.73	138	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 м/раст.	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 груш	200	0.78	0.05	27.63	115	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	74	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	67	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	829.11	0.95	0.6	34.79	159.1	0.36	465.3	215.69	508.36	160.71	9.82	101.98	21.81	76.05	
Итого за день		1446	49.3	51.2	205.12	1379.73	1.18	0.77	36.15	173.27	0.43	1678.1	431.26	690.34	208.44	12.34	138.1	22.31	87.01	

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

Сезон: Осенне-зимний
День: 10
Неделя: 2
Категория: ОВЗ 12 лет и старше

Неделя: 2																										
№ реп	Примен. пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)										Минеральные вещества (мг)									
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	D	К	Са	Р	Mg	Fe	I	Se	F							
																				4	5	6	7	8	9	10
1		3	4	5	6	7																				
Завтрак																										
338	Яблоко	100	0.4	4.88	9.8	77	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 птицы с соусом	100	5.83	5.34	12.1	136	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							
883	Кисель	200	4.75	2.59	18.56	119	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	30	2.43	0.3	14.64	74	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																										
Обед																										
70	Омлет порционно	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	3.56	3.88	15.96	194.86	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							
289	Рагу овощное из птицы	250	19.5	23.65	45.19	436.54	0.15	0.15	12.39	437.5	0.00	637.47	36.14	160.55	42.36	1.87	43.03	7.53	177.25							
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0.66	0.09	25.01	114	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							
ПП	Хлеб пшеничный	30	2.43	0.3	14.64	74	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	67	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																										
Итого за день																										