

Утверждено:

Директор ООСЗ «Б.К.Д.Ц.А.Н.А.»

И.В. Юдина

« 30 » августа 2023 г.

Согласовано:

Директор ГБОУ СШОБ О.С. Терехина

С.А. Шибусова

« 01 » _____ 2023 г.

Родительский комитет С.А.

« 01 » _____ 2023 г.

**Примерное двухнедельное меню
рациона питания, для учащихся школьников ОВЗ
общеобразовательных учреждений
Самарской области
Богатовского РАЙОНА**

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд
Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 1
Неделя: 1

Сезон: Осенне-зимний
Категория: Школьники ОБЗ

№ рец	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	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
Завтрак																			
209	Яйцо вареное	60	7,82	8,9	0,42	94,5	0,03	0,24	0,00	93,6	2,64	69,72	29,04	100,22	6,26	1,31	10,56	18,21	28,04
173	Каша вязкая молочная пшеница	200/5	8,23	10,53	42,21	297,14	0,18	0,14	0,52	27,6	0,08	210,06	121,86	181,61	48,48	1,32	45,1	2,99	30,04
378	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	0,07	0,13	0,52	13,28	0,00	183,81	111,63	106,78	30,67	1,11	7,92	1,76	17,6
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,24	0,4	19,52	100,65	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		505	22,26	20,51	78,1	592,89	0,32	0,63	1,04	134,45	2,84	500,75	278,56	414,62	91,01	4,18	64,86	23,38	86,48
Витаминизация																			
389	Сок фруктовый	200	1	0,00	20,2	84,8	0,02	0,00	4	0,00	0,00	0,00	14	14	8	0,6	0,00	0,00	0,00
Итого за Витаминизация		200	1	0,00	20,2	84,8	0,02	0,00	4	0,00	0,00	0,00	14	14	8	0,6	0,00	0,00	0,00
Обед																			
63	Салат из моркови и кураги	60	0,92	9,07	8,71	38,45	0,04	0,05	2,86	134,0	0,00	169,25	20,84	35,91	24,95	0,51	2,8	0,06	30,8
88	Щи из св. капусты с картофелем сметаной и зеленью	200/5/1	4,72	6,54	79,94	0,04	0,04	11,15	164,45	0,00	248,06	34,77	37,23	16,68	0,82	59,46	3,68	13,93	
291	Плов из птицы	200	16,95	10,47	35,73	305,33	0,08	0,09	2,77	261,66	0,00	180,99	31,28	154,19	39,02	1,32	108,88	5,86	139,76
342	Компот из свежих яблок + С витамин	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	40	3,24	0,4	19,52	100,65	0,04	0,12	0,00	0,00	0,12	37,2	16	26	5,6	0,44	1,28	2,4	9,8
ПР	Хлеб ржано пшеничный	40	3,4	1,32	19,52	110,42	0,07	0,32	0,16	0,00	0,32	98	28	63,2	18,8	1,56	0,00	12,36	5,8
Итого за Обед		746	26,24	17,14	117,9	749,39	0,28	0,63	18,77	560,1	0,45	825,88	135,02	320,37	108,21	5,29	173,12	24,24	202,91
Витаминизация2																			
338	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,02	0,02	4	3	0,00	230,74	14,08	9,57	7,83	1,91	1,76	0,28	7,04
Итого за Витаминизация2		100	0,4	0,4	9,8	47	0,02	0,02	4	3	0,00	230,74	14,08	9,57	7,83	1,91	1,76	0,28	7,04
Итого за день		1551	49,9	38,05	226	1474,08	0,84	1,28	27,81	897,6	3,29	557,3	441,66	758,56	215,05	11,98	239,74	47,86	286,43

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 2

Сезон: Осенне-зимний

Неделя: 1

Категория: Школьники ОБЗ

№ 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	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
Завтрак																			
45	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	0,79	1,95	3,88	38,24	0,01	0,02	8,82	120,85	0,00	129,1	24,78	16,7	9,03	0,32	36,74	4,14	3,42
243/75	Сосиски отварные с томатным соусом	100	6,15	12,02	3,88	149,4	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
125	Картофель отварной	150	2,89	5,66	19,99	150	0,14	0,1	12,36	16,28	0,07	729,73	19,51	80,24	31,2	1,25	59,6	0,41	40,91
348	Компот из кураги + С витамин	200	0,98	0,06	29,21	121,44	0,01	0,03	0,55	69,96	0,00	285,02	28,58	25,42	18,29	0,82	0,00	0,00	0,00
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,24	0,4	19,52	100,65	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		550	14,05	20,09	76,49	557,73	0,21	0,27	22,93	207,13	0,19	181,0	111,8	234,6	77,31	3,68	97,62	6,95	54,13
Обед																			
54	Салат из свежлы с яблоками	60	0,85	3,7	6,72	62,34	0,01	0,02	2,24	0,5	0,00	132,77	44,02	18,14	9,4	0,84	73,19	0,29	8,27
102	Суп картофельный с фасолью и зеленью	100	4,42	4,22	13,29	118,64	0,04	0,05	4,32	160,77	0,00	219,06	38,96	30,15	12,82	0,48	37,69	0,16	23,65
268/75	Шницель из мяса с соусом	100	6,94	13,99	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
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	8,09	38,64	243,75	0,22	0,12	0,00	14,38	0,07	226,52	16,88	187,07	124,43	4,2	37,27	3,63	14,57
349	Компот из смеси сухофруктов + С витамин	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,00	0,00	0,25	12	0,00	0,00	39,98	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	0,08	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2,43	1,02	12,68	88,6	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		771	26,13	28,41	128,69	901,51	0,58	0,6	8,27	267,67	0,43	718,47	182,88	385,91	174,76	8,31	171,65	15,85	73,38
Итого за день		1321	40,18	48,5	205,18	1459,24	0,8	0,87	31,2	474,8	0,62	899,5	294,68	620,51	252,07	11,97	269,31	22,8	127,51

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 3

Сезон: Осенне-зимний

Неделя: 1

Категория: Школьники ОБЗ

№ рец	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	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																			
ПР	Икра кабачковая	60	1,64	4,31	8,73	80,28	0,01	0,00	4,2	0,00	0,00	0,00	24,6	22,2	9	0,42	0,00	0,00	0,00
289	Рагу овощное из птицы	200	13,03	10,5	18,27	223,4	0,15	0,15	12,39	437,5	0,00	637,47	38,14	160,55	42,36	1,87	43,03	7,53	177,29
377	Чай с лимоном	200/3,5	0,13	0,02	15,2	97	0,00	0,01	0,58	1,39	0,35	25,32	5,89	7,85	4,19	0,78	0,00	0,01	1,38
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,24	0,4	19,52	100,65	0,04	0,12	0,00	0,00	0,12	37,2	16	26	5,8	0,44	1,28	2,4	9,8
Итого за Завтрак		504	18,04	15,23	61,72	501,33	0,2	0,28	17,15	438,85	0,47	899,95	82,63	216,6	61,15	3,51	44,31	9,94	188,45
Витаминизация																			
338	Яблоко	100	0,4	0,4	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
Итого за Витаминизация		100	0,4	0,4	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
Обед																			
Акт	Салат Степной	60	1,05	3,71	5,55	60	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
103	Суп картофельный с вермишелью и зеленью	200/1	2,18	2,28	14,03	94,64	0,08	0,04	5,92	181,13	0,00	313,41	19,58	47,82	18,29	0,77	73,67	0,21	22,68
978/75	Тефтели тушеные в соусе	110	12,6	12,4	12,54	215,45	0,2	0,06	1,94	80,04	0,00	64,01	15,84	92,57	8,42	1,14	58,32	0,92	19,24
171	Каша пшенная рассыпчатая с маслом сливочным	150	6,39	4,25	37,28	212,93	0,18	0,02	0,00	14,56	0,08	104,33	19,88	121,46	42,75	1,43	55,13	1,44	14,61
48 (АК)	Компот из изюма + С витамин	200	0,35	0,08	29,85	122,2	0,02	0,01	0,23	0,54	1,5	103,34	13,98	16,85	5,5	0,45	0,11	0,08	30,87
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	0,86	1,8	7,35
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2,43	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	8,27	4,35
Итого за Обед		781	27,43	24,04	126,55	852,84	0,59	0,48	11,18	472,21	1,91	810,39	114,42	371,91	104,53	6,73	224,88	13,81	111,73
Витаминизация2																			
389	Сок фруктовый	200	1	0,00	20,2	84,8	0,02	0,00	4	0,00	0,00	0,00	14	14	8	0,6	0,00	0,00	0,00
Итого за Витаминизация2		200	1	0,00	20,2	84,8	0,02	0,00	4	0,00	0,00	0,00	14	14	8	0,6	0,00	0,00	0,00
Итого за день		1585	46,87	39,67	218,27	1465,97	0,83	0,78	36,33	914,1	2,38	741,1	225,13	612,08	181,51	11,75	270,91	24,01	307,22

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд
Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 4
Неделя: 1

Сезон: Осенне-зимний
Категория: Школьники ОВЗ

№ рец	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	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																			
10	Салат из зеленого горошка консервированного	60	1,85	3,28	4,61	55,36	0,07	0,00	4,68	43,32	0,00	8,72	13,04	38,42	11,56	0,78	0,16	0,03	1,64
301	Кнели куриные с соусом	100	8,98	12,45	6,79	134,83	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
304	Рис отварной с сливочным	150	3,65	5,37	36,68	209,7	0,03	0,02	0,00	13,5	0,07	46,18	9,72	72,75	23,78	0,52	53,48	0,04	23,88
883/Акт	Кисель + С витамин	200	0,00	0,00	30,98	118,62	0,00	0,00	12,89	8	8,4	0,00	38,2	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	0,08	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35
Итого за Завтрак		540	16,91	21,4	93,68	599,33	0,17	0,16	19,12	86,14	8,58	189,28	91,33	202,71	51,91	2,41	108,91	6,61	129,91
Обед																			
67	Винегрет овощной	60	0,84	6,09	4,37	75,08	0,02	0,02	2,21	120,8	0,00	116,58	18,01	20,2	8,91	0,38	36,89	0,13	10,87
99	Суп из овощей со сметаной и зеленью	200/5/1	1,43	4,75	7,53	84,34	0,06	0,04	7,68	188,82	0,00	263,78	28,13	41,45	16,77	0,68	73,61	1,58	18,09
90/АК	Птица тушеная в соусе	100	9,01	7,26	4,55	119,76	0,05	0,08	1,77	30,71	0,00	139,15	24,51	106,26	15,12	0,98	37,7	7,95	152,22
102/30	Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,52	26,45	168,45	0,06	0,01	0,00	19	0,07	57,12	16,68	48,22	7,82	0,98	54,72	0,04	14,48
1008	Напиток лимонный	200	0,13	0,02	24,31	97,94	0,00	0,00	2,56	0,19	0,00	21,65	6,11	3,08	1,87	0,16	0,01	0,06	1,41
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,24	0,4	19,52	100,65	0,04	0,12	0,00	0,00	0,12	37,2	16	26	5,6	0,44	1,28	2,4	8,8
ПР	Хлеб ржано пшеничный	40	3,4	1,32	19,52	110,42	0,07	0,32	0,16	0,00	0,32	98	26	63,2	18,8	1,56	0,00	12,36	5,8
Итого за Обед		796	23,67	24,36	106,25	756,82	0,3	0,6	14,38	339,32	0,51	733,49	135,42	309,38	74,69	5,15	204,17	24,53	212,45
Итого за день		1336	40,48	45,76	199,93	1355,96	0,47	0,78	33,5	425,46	9,08	902,77	226,75	512,1	126,8	7,56	313,08	31,14	342,36

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

День: 5

Неделя: 1

Сезон: Осенне-зимний

Категория: Школьники ОВЗ

№ 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																			
ПР	Печенье	60	4,5	7,08	44,64	280,28	0,05	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	17,4	54	12	1,28	0,00	0,00	0,00
234	Котлеты рыбные с соусом	100	5,41	3,98	12,32	107,3	0,1	0,05	1,2	82,02	5,41	135,44	20,23	81,2	22,3	0,69	85,23	5,28	208,44
312	Пюре картофельное с м/сливочным	150	3,06	4,8	20,44	137,25	0,12	0,11	10,38	18,78	0,07	633,24	40,98	84,82	28,89	1,07	80,23	0,75	37,94
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	0,00	0,01	0,00	0,3	0,00	20,58	4,88	7,18	3,83	0,76	0,00	0,00	0,00
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,24	0,4	19,52	100,65	0,04	0,12	0,00	0,00	0,12	37,2	18	26	5,6	0,44	1,28	2,4	9,8
Итого за Завтрак		550	16,28	16,28	111,92	665,48	0,31	0,29	11,58	101,1	5,6	826,46	99,25	253	72,42	4,22	126,74	8,44	258,18
Витаминизация																			
389	Сок фруктовый	200	1	0,00	20,2	84,8	0,02	0,00	4	0,00	0,00	0,00	14	14	8	0,6	0,00	0,00	0,00
Итого за Витаминизация		200	1	0,00	20,2	84,8	0,02	0,00	4	0,00	0,00	0,00	14	14	8	0,6	0,00	0,00	0,00
Обед																			
45	Салат из белокачанной капусты с зеленью	60	0,78	1,95	3,76	51,48	0,01	0,02	9,22	0,93	0,00	124,87	25,96	14,73	7,62	0,3	36,51	4,34	0,28
82	Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной зеленью	200/5/1	1,6	4,69	9	91,18	0,03	0,04	7,65	184,26	0,00	227,05	49,72	38,57	17,96	0,82	39,33	1,73	17,38
68/АК	Биточки из мяса с соусом	100	6,94	13,99	10,73	196,36	0,24	0,08	1,38	80,04	0,03	40,18	10,85	80,68	8,23	1,21	22,71	0,71	16,46
1/198	Пюре из бобовых с м/растительным	150	12,99	6,49	33,38	242,9	0,42	0,09	0,00	0,87	0,00	527,25	78,48	209,28	68,01	4,34	56,07	8,39	18,21
348	Компот из кураги + С витамин	200	0,98	0,06	29,21	121,44	0,01	0,03	0,55	68,96	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	0,08	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	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		776	28,16	28,5	113,36	850,99	0,79	0,59	18,92	318,06	0,36	306,7	225,06	435,57	138,41	8,79	155,58	28,24	64,03
Витаминизация2																			
338	Яблоко	100	0,4	0,4	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
Итого за Витаминизация2		100	0,4	0,4	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
Итого за день		1626	45,84	45,18	255,28	1648,27	1,14	0,9	38,5	420,16	5,96	1362,9	352,42	712,14	226,86	15,52	284,0	34,94	327,25

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 6
Неделя: 2

Сезон: Осенне-зимний
Категория: Школьники ОВЗ

№ рец.	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																			
62	Салат из моркови (припущен) с сахаром	60	0,76	0,06	6,89	49,02	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
195	Плов с фруктами	200	5,52	13,58	57,8	378	0,07	0,05	5,37	660,54	1,5	238,73	36,89	99,32	39,71	1,14	2,72	0,19	71,53
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
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,24	0,4	19,52	100,65	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		500	10,19	14,64	104,77	615,87	0,15	0,24	138,25	899,34	1,62	395,73	80,9	160,4	70,4	2,31	6,88	2,65	113,01
Витаминизация																			
389	Сок фруктовый	200	1	0,00	20,2	84,8	0,02	0,00	4	0,00	0,00	0,4	14	14	8	0,6	0,00	0,00	0,00
Итого за Витаминизация		200	1	0,00	20,2	84,8	0,02	0,00	4	0,00	0,00	0,4	14	14	8	0,6	0,00	0,00	0,00
Обед																			
ПР	Икра кабачковая	100	1,64	4,31	8,73	80,28	0,01	0,00	4,2	0,00	0,00	0,00	24,6	22,2	9	0,42	0,00	0,00	0,00
101	Суп картофельный с рыбными консервами с зеленью	15/200/1	19,58	5,62	12,62	110,45	0,08	0,05	5,92	161,2	2,05	358,19	33,89	78,94	22,49	0,71	45,67	0,31	122,12
178/75	Тефтели тушеные в соусе	110	12,8	12,4	12,54	215,45	0,2	0,06	1,94	80,04	0,00	64,01	15,64	92,67	8,42	1,14	58,32	0,92	19,24
202/305	Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,52	28,45	168,45	0,06	0,01	0,00	19	0,07	57,12	16,66	49,22	7,82	0,88	54,72	0,04	14,46
342	Компот из свежих яблок + С витамин	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 ржано пшеничный	30	2,43	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		796	44,36	28,33	115,52	836,85	0,44	0,46	14,01	260,26	2,46	873,02	128,42	313,67	69,18	5,59	160,37	12,44	170,34
Витаминизация2																			
338	Яблоко	100	0,4	0,4	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
Итого за Витаминизация2		100	0,4	0,4	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
Итого за день		1596	55,95	43,05	250,29	1584,52	0,83	0,72	160,26	2162,6	4,08	299,4	237,4	497,64	155,41	10,41	169,01	15,35	290,39

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 7

Сезон: Осенне-зимний

Неделя: 2

Категория: Школьники ОВЗ

№ 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	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
Завтрак																			
48	Салат "Витаминный"	60	1,58	3,73	13,3	92,94	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
268	Котлеты из мяса с соусом	100	6,94	13,99	10,73	196,36	0,24	0,08	1,38	80,04	0,03	40,18	10,85	80,69	8,23	1,21	22,71	0,71	15,48
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,09	38,64	243,75	0,22	0,12	0,00	14,36	0,07	228,52	18,86	187,07	124,43	4,2	37,27	3,63	14,57
349	Компот из смеси сухофруктов + С витамин	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,00	0,00	0,25	12	0,00	0,00	39,98	3,48	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	0,08	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,86	1,8	7,35
Итого за Завтрак		540	20,19	24,2	109,32	746,87	0,6	0,3	5,62	286,81	0,18	358,67	85,18	307,73	146,37	6,09	61,94	7,5	44,01
Обед																			
21	Салат из соленых огурцов с луком репчатым	60	0,54	3,07	1,55	35,46	0,01	0,01	1,43	1,8	0,00	75,57	13,26	15,74	7,6	0,34	0,24	0,04	2,48
88	Щи из св. капусты с картофелем, сметаной и зеленью	200/5/1	1,57	4,72	6,54	79,94	0,04	0,04	11,16	184,45	0,00	248,08	34,77	37,23	16,68	0,62	69,48	3,68	13,93
943/756	Сосиски отварные с томатным соусом	100	6,15	12,02	3,88	149,4	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
125	Картофель отварной	150	2,89	5,68	19,98	150	0,14	0,1	12,36	16,28	0,07	729,73	19,51	80,24	31,2	1,25	59,8	0,41	40,91
183/Акт	Кисель + С витамин	200	0,00	0,00	30,98	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	40	3,24	0,4	19,52	100,65	0,04	0,12	0,00	0,00	0,12	37,2	16	28	5,8	0,44	1,28	2,4	8,8
ПР	Хлеб ржано пшеничный	40	3,4	1,32	19,52	110,42	0,07	0,32	0,16	0,00	0,32	98	26	63,2	18,8	1,58	0,00	12,38	5,8
Итого за Обед		798	17,79	27,19	101,97	744,49	0,31	0,58	39,18	188,37	8,91	188,54	168,66	308,65	93,3	5,34	120,56	18,87	77,7
Итого за день		1336	37,98	51,39	211,29	1491,36	0,81	0,88	44,81	475,28	9,1	547,21	263,84	616,38	238,67	11,43	182,52	26,37	121,71

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд
Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 8
Неделя: 2

Сезон: Осенне-зимний
Категория: Школьники СВЗ

№ рецепт	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	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 маслом, сыром	60	8,96	9,96	17,8	188,4	0,04	0,11	0,11	27,03	0,23	32,72	106,11	128,74	8,05	0,5	1,04	2,04	8,21
181	Каша молочная манная	200/5	5,55	9,75	38,5	264,55	0,06	0,13	0,62	26,7	0,07	155,95	115,47	103,18	17,23	0,41	43,12	1,8	23,18
377	Чай с лимоном	200/3,5	0,13	0,02	15,2	97	0,00	0,01	0,56	1,39	0,35	25,32	6,89	7,85	4,19	0,78	0,00	0,01	1,36
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,24	0,4	19,52	100,65	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		509	15,88	20,13	91,02	650,6	0,14	0,37	1,19	55,12	0,77	251,18	243,47	265,77	35,07	2,13	45,44	6,25	42,55
Витаминизация																			
338	Яблоко	100	0,4	0,4	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
Итого за Витаминизация		100	0,4	0,4	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
Обед																			
67	Винегрет овощной	60	0,84	6,09	4,37	75,08	0,02	0,02	2,21	120,6	0,00	116,58	18,01	20,2	8,81	0,39	36,85	0,13	10,67
103	Суп картофельный с вермишелью и зеленью	200/1	2,18	2,28	14,03	94,84	0,08	0,04	5,92	181,13	0,00	313,41	19,58	47,82	18,29	0,77	73,67	0,21	22,58
295/75	Биточки из птицы с соусом	100	8,3	11,08	11,37	179,4	0,1	0,07	1,74	16,02	0,02	88,71	22,68	67,18	13,51	0,95	38,92	4,65	82,92
1/198	Пюре из бобовых с м/растительным	150	12,99	6,49	33,36	242,9	0,42	0,09	0,00	0,87	0,00	527,25	78,48	209,26	68,01	4,34	56,07	8,39	19,21
Акт	Напиток фруктовый	200	0,34	0,13	30,9	127,9	0,01	0,01	7,68	0,96	0,00	61,33	6,17	3,91	2,5	0,33	0,45	0,09	2,88
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,08	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,86	1,8	7,35
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2,43	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		771	28,51	27,39	121,33	867,62	0,71	0,56	17,67	299,58	0,35	198,6	176,4	415,27	129,52	8,28	204,92	24,54	149,96
Витаминизация2																			
389	Сок фруктовый	200	1	0,00	20,2	84,8	0,02	0,00	4	0,00	0,00	0,00	14	14	8	0,6	0,00	0,00	0,00
Итого за Витаминизация2		200	1	0,00	20,2	84,8	0,02	0,00	4	0,00	0,00	0,00	14	14	8	0,6	0,00	0,00	0,00
Итого за день		1580	46,79	47,92	242,35	1649,92	0,89	0,95	26,86	357,7	1,12	680,6	447,85	704,61	180,42	12,92	252,12	31,05	199,55

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 9

Сезон: Осенне-зимний

Неделя: 2

Категория: Школьники ОВЗ

№ рец.	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																			
338	Яблоко	100	0,4	0,4	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
188	Залеканка рисовая с творогом и с молоком сгущенным	180/30	10,37	8,01	59,3	354	0,1	0,22	0,45	21,94	0,32	170,74	157,17	217,28	36,5	1,04	48,56	2,86	38,28
382	Какао с молоком	200	4,08	3,64	17,58	118,6	0,03	0,13	0,52	13,27	0,00	171,28	110,5	101,08	28,97	0,92	7,92	1,76	26,22
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,84	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,98	1,8	7,35
Итого за Завтрак		640	17,28	12,25	101,32	600,62	0,18	0,46	4,97	38,21	0,41	300,68	283,75	347,45	75,5	4,2	57,2	6,88	78,89
Обед																			
ПР	Печенья	80	4,5	7,08	44,84	280,28	0,05	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	17,4	54	12	1,26	0,00	0,00	0,00
96	Рассольник Ленинградский со сметаной зеленью	200/5/1	1,77	4,83	9,8	93,94	0,07	0,05	6,41	164,74	0,00	334,88	23,33	55,38	20,19	0,74	38,78	1,56	22,38
268/75	Шницель из мяса с соусом	100	8,94	13,99	10,73	196,36	0,24	0,08	1,34	80,04	0,03	38,73	10,58	80,18	8,11	1,2	22,68	0,7	15,18
202/30	Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,52	26,45	168,45	0,08	0,01	0,00	19	0,07	67,12	16,66	49,22	7,82	0,98	54,72	0,04	14,46
349	Компот из смеси сухофруктов + С витамин	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,00	0,00	0,25	12	0,00	0,00	39,96	3,48	1,7	0,11	0,00	0,00	0,00
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,84	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,98	1,8	7,35
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2,43	1,02	12,68	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		778	24,25	31,83	150,93	999,45	0,5	0,47	8,12	275,78	0,43	532,13	139,43	308,16	68,12	5,79	117,14	13,37	63,74
Итого за день		1318	41,63	44,08	252,25	1600,07	0,68	0,93	13,09	313,99	0,84	132,7	433,18	656,61	143,62	9,99	174,34	20,05	142,63

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

День: 10
 Неделя: 2

Сезон: Осенне-зимний
 Категория: Школьники ОВЗ

№ рец	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	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
Завтрак																			
52	Салат из свеклы отварной	60	0,85	3,61	5	55,68	0,01	0,02	2,28	0,68	0,00	138,4	55,68	22,7	11,29	0,75	73,91	0,35	10,03
289	Рагу овощное из птицы	200	13,03	10,5	18,27	223,4	0,15	0,15	12,39	437,5	0,00	637,47	38,14	160,55	42,36	1,87	43,03	7,53	177,29
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	0,00	0,01	0,00	0,3	0,00	20,58	4,68	7,18	3,83	0,76	0,00	0,00	0,00
ПР	Хлеб пшеничный	45	3,8	0,4	24,6	170,36	0,06	0,15	0,00	0,00	0,15	46,5	20	32,5	7	0,55	1,6	3	12,25
Итого за Завтрак		505	17,75	14,53	62,87	509,44	0,22	0,33	14,67	438,46	0,15	840,95	116,48	222,93	64,48	3,93	118,54	10,88	199,57
Витаминизация																			
389	Сок фруктовый	200	1	0,00	20,2	84,8	0,02	0,00	4	0,00	0,00	0,00	14	14	8	0,6	0,00	0,00	0,00
Итого за Витаминизация		200	1	0,00	20,2	84,8	0,02	0,00	4	0,00	0,00	0,00	14	14	8	0,6	0,00	0,00	0,00
Обед																			
45	Салат из белокочанной капусты с зеленью	60	0,78	1,95	3,76	51,49	0,01	0,02	9,22	0,93	0,00	124,87	25,96	14,73	7,62	0,3	36,51	4,34	0,28
102	Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью	200/1	4,55	4,97	13,44	126,74	0,14	0,05	4,32	160,96	0,00	335,06	32,49	76,6	27,9	1,44	73,51	2,01	21,52
229	Рыба тушеная с овощами	100	9,75	4,95	3,8	105	0,06	0,06	3,22	363,8	10,11	266,73	33,51	147,86	39,92	0,78	118,2	8,74	394,55
312	Пюре картофельное с м/сливочным	150	3,06	4,8	20,44	137,25	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
48 (АК)	Компот из изюма + С витамин	200	0,35	0,08	29,85	122,2	0,02	0,01	0,23	0,54	1,5	103,34	13,98	16,85	5,5	0,45	0,11	0,08	30,87
ПР	Хлеб пшеничный	45	3,8	0,4	24,6	170,36	0,06	0,15	0,00	0,00	0,15	46,5	20	32,5	7	0,55	1,6	3	12,25
ПР	Хлеб ржано пшеничный	50	4,25	1,65	24,4	146,2	0,09	0,4	0,2	0,00	0,4	122,5	32,5	79	23,5	1,95	0,00	15,45	7,25
Итого за Обед		806	26,55	18,8	120,26	859,24	0,5	0,8	27,57	545,01	12,23	632,2	199,4	452,16	140,13	6,52	290,16	34,37	504,68
Витаминизация2																			
338	Яблоко	100	0,4	0,4	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
Итого за Витаминизация2		100	0,4	0,4	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
Итого за день		1611	45,7	33,73	213,16	1500,48	0,76	1,15	50,24	988,49	12,38	1703,9	343,96	698,66	220,44	12,96	410,46	45,51	711,27