



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

01.09.2025г.



СОГЛАСОВАНО:

Директор

Примерное 10-ти дневное меню
для обеспечения бесплатным
питанием (2-й прием пищи)
обучающихся с ограниченными возможностями
здоровья, детей-инвалидов
возрастной группы 7-11 лет

о 10-ти дневное

Согласовано:

1 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
2-й прием пищи							
Борщ с капустой и картофелем ТК №54-2С	200	4,72	4,96	10,16	110,40	ТК № 54-2С	2022
Компот из смеси сухофруктов ТК № 639	200	0,40	0,00	20,40	84,30	ТК №639	2004
Хлеб пшеничный ТТК №6	30	2,34	0,30	14,46	70,08	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	430	7,46	5,26	45,02	264,78		

Приемный, Галимова

Утверждаю:

КРЕДНИЧЕСТВО

2-й прием пищи

Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 7-11 лет.

Утверждаю:



3 Вариант

Согласовано:



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

Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 7-11 лет.



Согласовано: *[Signature]*

4 Вариант

Утверждаю: *[Signature]*

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
2-й прием пищи							
	200	4,64	5,60	5,72	92,16	ТК №54-1С	2022
Щи из свежей капусты ТК №54-1с	200	0,40	0,00	20,40	84,30	ТК №639	2004
Компот из смеси сухофруктов ТК № 639	30	2,34	0,30	14,46	70,08	ТТК №6	
Хлеб пшеничный ТТК №6	430	7,38	5,9	40,58	246,54		
Итого за прием пищи:							

Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 7-11 лет.

Согласовано: 

5 Вариант

Утверждаю: 

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
2-й прием пищи							
Рассольник Ленинградский ТК № 54-3С	200	4,72	5,76	13,60	125,60	ТК №54-3С	2022
Чай с сахаром ТК №376	200	0,20	0,00	15,00	58,00	ТК №376	2017
Хлеб пшеничный ТТК №6	30	2,34	0,30	14,46	70,08	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	430	7,26	6,06	43,06	253,68		





Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 7-11 лет.

Утверждаю: С.С.Савченко

Согласовано: С.С.Савченко

6 Вариант

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

Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 7-11 лет.

Утверждаю: 
 Руководитель образовательного учреждения

Согласовано: 
 Диетолог

7 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
2-й прием пищи							
Щи из свежей капусты ТК №54-1с	200	4,64	5,60	5,72	92,16	ТК №54-1С	2022
Чай с сахаром и лимоном ТК № 377	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТК №377	2017
Хлеб пшеничный ТТК №6	30	2,34	0,30	14,46	70,08	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	430	7,28	5,90	35,38	222,24		

Для документов
 Ответственный за документацию
 «СОЮЗ-К»
 02020211

Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 7-11 лет.

Утверждаю:  

Согласовано:  

8 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г			
2-й прием пищи						
Борщ с капустой и картофелем ТК №54-2С	200	4,72	4,96	10,16	ТК № 54-2С	2022
Компот из смеси сухофруктов ТК № 639	200	0,40	0,00	20,40	ТК №639	2004
Хлеб пшеничный ТТК №6	30	2,34	0,30	14,46	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	430	7,46	5,26	45,02	264,78	



Ежедневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 7-11 лет.

Утверждаю:        

Согласовано:

10 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
2-й прием пищи							
Рассольник Ленинградский ТК № 54-3С	200	4,72	5,76	13,60	125,60	ТК №54-3С	2022
Компот из смеси сухофруктов ТК № 639	200	0,40	0,00	20,40	84,30	ТК №639	2004
Хлеб пшеничный ТТК №6	30	2,34	0,30	14,46	70,08	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	430	7,46	6,06	48,46	279,98		



Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 1-11 лет.

Согласовано: 

Утверждаю: 

ИТОГО ПО МЕНЮ						уг	ккал
Итого:						411,52	2 549,76
Итого за период:						41,152	254,976
Среднее значение за период:						4	
Соотношение пищевых веществ:							

Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГБУ НЦЗД Минздрава России, НИИ ГиОЗДиП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. - 560 с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544с.

Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет)/ Новосибирск 2022. - 584с.