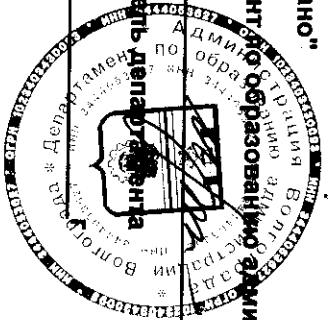


"Разработано"

Департамент по образованию администрации Волгограда

Руководитель департамента

И.А. Радченко

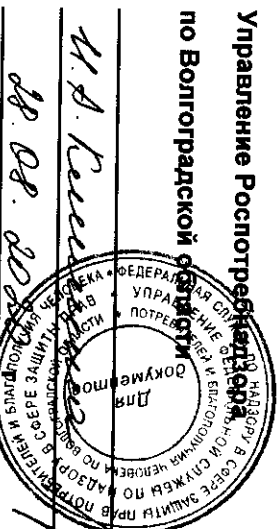


"Согласовано"

Управление Роспотребнадзора

по Волгоградской области

И.А. Радченко



**12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов**

**Возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда**

**1 смена**

*Иванс*

**12-ти дневное меню для обеспечения питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов  
возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда**

1 день

Применение наименования блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины						Минеральные вещества						№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Мg, мг	Р, мг	Fe, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг		
<b>Завтрак</b>																			
Товарины с овощами №278К	200	21,0	35,0	27,2	507,4	0,2	11,5	1,2	9,6	53,4	66,0	243,8	3,8	278К	2016				
Чай с сахаром №376	200	0,1	0,0	14,8	59,3	0,0	0,0	0,2	0,0	11,1	3,9	0,0	0,4	376	2011				
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	0,1	0,0	0,0	1,0	10,4	14,9	37,8	0,9						
Фрукты свежие (яблоко) №338	150	0,6	0,6	14,3	68,4	0,0	9,6	0,0	0,3	21,6	12,2	14,9	3,0	338	2011				
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>25,4</b>	<b>35,9</b>	<b>80,6</b>	<b>749,9</b>	<b>0,3</b>	<b>21,1</b>	<b>1,4</b>	<b>10,9</b>	<b>96,5</b>	<b>97,0</b>	<b>296,5</b>	<b>8,1</b>						
<b>2-й завтрак</b>																			
Соуска, запеченная в тесте №747	100	10,5	17,4	31,4	293,3	0,2	0,0	0,0	1,2	29,6	17,1	125,9	1,6	747	2004				
Чай с сахаром каркаде №685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	0,0	1,1	0,2	0,0	13,6	4,6	1,4	0,4	685	2004				
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>10,7</b>	<b>17,4</b>	<b>46,4</b>	<b>353,8</b>	<b>0,2</b>	<b>1,1</b>	<b>0,2</b>	<b>1,2</b>	<b>43,2</b>	<b>21,7</b>	<b>127,3</b>	<b>2,0</b>						
<b>Всего:</b>		<b>36,1</b>	<b>53,3</b>	<b>127,0</b>	<b>1103,7</b>	<b>0,5</b>	<b>22,2</b>	<b>1,6</b>	<b>12,1</b>	<b>139,7</b>	<b>118,7</b>	<b>423,8</b>	<b>10,1</b>						

2 день

Применение наименования блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины						Минеральные вещества						№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг		
<b>Завтрак</b>																			
Плов из птицы №492	200	20,4	25,3	36,5	454,9	0,1	2,5	0,3	5,3	26,0	45,4	211,7	2,0	492	2004				
Чай с лимоном №377	200	0,2	0,0	15,0	61,6	0,0	1,1	0,2	0,0	13,6	4,6	1,4	0,4	377	2011				
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9	30,2	0,7						
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>23,6</b>	<b>25,5</b>	<b>71,0</b>	<b>608,4</b>	<b>0,2</b>	<b>3,6</b>	<b>0,5</b>	<b>6,1</b>	<b>47,9</b>	<b>61,9</b>	<b>243,3</b>	<b>3,1</b>						
<b>2-й завтрак</b>																			
Пирожок печеный с картошкой №738	100	6,6	3,1	42,4	229,8	0,1	2,8	0,0	0,8	21,2	16,3	74,5	1,0	738	2004				
Кофейный напиток на молоке №692	200	2,3	1,3	25,9	123,5	0,0	0,1	0,0	0,0	65,1	17,9	61,4	0,7	692	2004				
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>8,9</b>	<b>4,4</b>	<b>68,3</b>	<b>353,3</b>	<b>0,1</b>	<b>2,9</b>	<b>0,0</b>	<b>0,8</b>	<b>86,3</b>	<b>34,2</b>	<b>135,9</b>	<b>1,7</b>						
<b>Всего:</b>		<b>32,5</b>	<b>29,9</b>	<b>139,3</b>	<b>961,7</b>	<b>0,3</b>	<b>6,5</b>	<b>0,5</b>	<b>6,9</b>	<b>134,2</b>	<b>96,1</b>	<b>379,2</b>	<b>4,8</b>						

*Handwritten signature*

**12-ТИ ДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДВУХРАЗОВЫМ ПИТАНИЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ ДЕТЕЙ - ИНВАЛИДОВ  
ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 12-18 ЛЕТ МОУ ВОЛГОГРАДА**

3 день

Присм пища, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины							Минеральные вещества				№ рецеп-туры	Сборник рецепту р
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Мg, мг	Р, мг	Fe, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг		
<b>Завтрак</b>																		
Каша вязкая молочная рисовая №174	200	5,6	9,8	40,6	273,2	0,0	0,2	0,1	0,3	104,4	30,1	127,6	0,5	174	2011			
Ябло вареное накрутую №337	1	6,3	5,7	0,4	78,5	0,0	0,0	0,2	0,3	25,5	5,6	89,0	1,2	337	2004			
Чай с молоком №421К	200	1,3	1,0	11,8	61,3	0,0	0,1	0,3	0,0	50,8	8,7	28,8	0,5	421	2016			
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9	30,2	0,7					
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>16,2</b>	<b>16,7</b>	<b>72,3</b>	<b>504,9</b>	<b>0,1</b>	<b>0,3</b>	<b>0,6</b>	<b>1,4</b>	<b>189,0</b>	<b>56,3</b>	<b>275,6</b>	<b>2,9</b>					
<b>2-й завтрак</b>																		
Пирожок печеный с вишней №406	100	5,9	4,5	46,2	252,9	0,1	2,2	0,0	0,9	28,2	16,5	59,5	0,9	406	2011			
Напиток из плодов шиповника №388	200	0,7	0,3	20,2	98,1	0,0	80,0	0,0	0,8	19,2	4,9	3,1	0,5	388	2011			
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>6,6</b>	<b>4,8</b>	<b>66,4</b>	<b>351,0</b>	<b>0,1</b>	<b>82,2</b>	<b>0,0</b>	<b>1,7</b>	<b>47,4</b>	<b>21,4</b>	<b>62,6</b>	<b>1,4</b>					
<b>Всего:</b>		<b>22,8</b>	<b>21,5</b>	<b>138,7</b>	<b>855,9</b>	<b>0,2</b>	<b>82,5</b>	<b>0,6</b>	<b>3,1</b>	<b>236,4</b>	<b>77,7</b>	<b>338,2</b>	<b>4,3</b>					

4 день

Присм пища, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины							Минеральные вещества				№ рецеп-туры	Сборник рецепту р
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг		
<b>Завтрак</b>																		
Колбаса, биточек, шницель рубленые №268	100	16,0	22,1	14,6	320,6	0,0	0,0	0,0	3,5	20,1	27,9	158,7	2,7	268	2011			
Макаронные изделия отварные с маслом №203	180	6,6	6,9	39,9	247,6	0,2	0,0	0,1	1,2	19,2	24,6	65,4	1,4	203	2011			
Чай с сахаром №376	200	0,1	0,0	14,8	59,3	0,0	0,0	0,2	0,0	11,1	3,9	0,0	0,4	376	2011			
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9	30,2	0,7					
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>25,7</b>	<b>29,2</b>	<b>88,8</b>	<b>719,4</b>	<b>0,3</b>	<b>0,0</b>	<b>0,3</b>	<b>5,5</b>	<b>58,7</b>	<b>68,3</b>	<b>254,3</b>	<b>5,2</b>					
<b>2-й завтрак</b>																		
Коржик молочный №456	75	4,9	8,1	49,2	292,0	0,1	0,0	0,1	0,7	18,8	7,5	46,2	0,7	456	2011			
Чай с сахаром карамель №685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	0,0	1,1	0,2	0,0	13,6	4,6	1,4	0,4	685	2004			
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>5,1</b>	<b>8,1</b>	<b>64,2</b>	<b>352,5</b>	<b>0,1</b>	<b>1,1</b>	<b>0,3</b>	<b>0,7</b>	<b>32,4</b>	<b>12,1</b>	<b>47,6</b>	<b>1,1</b>					
<b>Всего:</b>		<b>30,8</b>	<b>37,3</b>	<b>153,0</b>	<b>1 071,9</b>	<b>0,4</b>	<b>1,1</b>	<b>0,6</b>	<b>6,2</b>	<b>91,1</b>	<b>80,4</b>	<b>301,9</b>	<b>6,3</b>					

*М.И.И.И.*

**12-ти дневное меню для обеспечения бесшумным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов**  
**возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда**

5 день

Прем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины							Минеральные вещества				№ рецеп-туры	Сборник рецепту р
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Мg, мг	Р, мг	Fe, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг		
Котлета рыбная (индей) №388	100	13,7	9,2	15,9	199,7	0,1	0,2	0,0	4,1	59,9	50,2	207,5	1,6	388	2004			
Рагу из овощей №224	180	3,3	12,2	16,1	190,0	0,1	14,8	0,6	53,8	28,8	70,8	1,0	224	2004				
Чай с лимонком №377	200	0,2	0,0	15,0	61,6	0,0	1,1	0,2	0,0	13,6	4,6	1,4	0,4	377	2011			
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	0,1	0,0	0,0	1,0	10,4	14,9	37,8	0,9					
Итого за прием пищи:		20,9	21,7	71,3	566,1	0,3	16,1	0,8	5,7	137,7	98,5	317,5	3,9					
Пирожок печеный с каршофелем №738	100	6,6	3,1	42,4	229,8	0,1	2,8	0,0	0,8	21,2	16,3	74,5	1,0	738	2004			
Компот из яблок №348	200	0,5	0,1	27,4	112,6	0,0	0,0	0,0	23,0	9,4	23,2	0,5	348	2011				
Итого за прием пищи:		7,1	3,2	69,8	342,4	0,1	2,8	0,0	0,8	44,2	25,7	97,7	1,5					
Всего:		28,0	24,9	141,1	908,5	0,4	18,9	0,8	6,5	181,9	124,2	415,2	5,4					

6 день

Прем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины							Минеральные вещества				№ рецеп-туры	Сборник рецепту р
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг		
Запеканка рисовая с творогом со сметаной №315	200/10	11,9	10,1	61,1	382,2	0,0	0,1	0,0	0,4	72,8	41,2	177,2	1,2	315	2004			
Кофейный напиток на молоке №692	200	2,3	1,3	25,9	123,5	0,0	0,1	0,0	0,0	65,1	17,9	61,4	0,7	692	2004			
Масло сливочное №96	5	0,0	3,5	0,1	32,1	0,0	0,0	0,0	0,1	1,0	0,0	1,2	0,0	96	2004			
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	0,1	0,0	0,0	1,0	10,4	14,9	37,8	0,9					
Итого за прием пищи:		17,9	15,2	111,4	652,6	0,1	0,2	0,0	1,5	149,3	74,0	277,6	2,8					
Пирожок печеный с вишней №406	100	5,9	4,5	46,2	252,9	0,1	2,2	0,0	0,9	28,2	16,5	59,5	0,9	406	2011			
Компот из апельсинов №636	200	0,5	0,1	33,0	137,0	0,0	12,0	0,0	0,1	21,1	7,1	10,4	0,3	636	2004			
Итого за прием пищи:		6,4	4,6	79,2	389,9	0,1	14,2	0,0	1,0	49,3	23,6	69,9	1,2					
Всего:		24,3	19,8	190,6	1 042,5	0,2	14,4	0,0	2,5	198,6	97,6	347,5	4,0					

**12-ти дневное меню для обеспечения бесшлаковым двукратным питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов  
возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда**

7 день

Применяемые блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины						Минеральные вещества						№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Мg, мг	Р, мг	Fe, мг	К, мг	Na, мг	Cl, мг			
<b>Завтрак</b>																			
Капша вязкая молочная из риса и пшена Дружба с маслом №175	200	5,4	6,6	34,7	220,3	0,1	0,2	0,0	0,3	104,7	29,6	121,6	0,7	175	2011				
Сыр (поливка) №15	10	2,2	2,9	0,0	35,3	0,0	0,0	0,0	0,1	74,8	2,8	40,0	0,1	15	2011				
Чай с молоком №421К	200	1,3	1,0	11,8	61,3	0,0	0,1	0,3	0,0	50,8	8,7	28,8	0,5	421	2016				
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9	30,2	0,7						
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>11,9</b>	<b>10,7</b>	<b>66,0</b>	<b>408,8</b>	<b>0,2</b>	<b>0,3</b>	<b>0,3</b>	<b>1,2</b>	<b>238,6</b>	<b>53,0</b>	<b>220,6</b>	<b>2,0</b>						
<b>2-й завтрак</b>																			
Овсянка, запеченная в тесте №747	100	10,5	17,4	31,4	293,3	0,2	0,0	0,0	1,2	29,6	17,1	125,9	1,6	747	2004				
Чай с сахаром каркаде №685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	0,0	1,1	0,2	0,0	13,6	4,6	1,4	0,4	685	2004				
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>10,7</b>	<b>17,4</b>	<b>46,4</b>	<b>353,8</b>	<b>0,2</b>	<b>1,1</b>	<b>0,2</b>	<b>1,2</b>	<b>43,2</b>	<b>21,7</b>	<b>127,3</b>	<b>2,0</b>						
<b>Всего:</b>		<b>22,6</b>	<b>28,1</b>	<b>112,4</b>	<b>762,6</b>	<b>0,4</b>	<b>1,4</b>	<b>0,5</b>	<b>2,4</b>	<b>281,8</b>	<b>74,7</b>	<b>347,9</b>	<b>4,0</b>						

8 день

Применяемые блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины						Минеральные вещества						№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Мg, мг	Р, мг	Fe, мг	К, мг	Na, мг				
<b>Завтрак</b>																			
Фрикадельки мясные с соусом №280/330	100/30	15,5	21,0	16,4	316,9	0,0	0,3	0,0	4,6	39,3	22,2	145,3	2,0	280/330	2011				
Капша гречневая рассыпчатая №141К	180	7,4	5,7	33,4	213,9	0,2	0,0	0,0	0,6	18,5	109,2	162,6	3,6	341	2016				
Чай с лимоном №377	200	0,2	0,0	15,1	61,9	0,0	1,1	0,2	0,0	14,0	4,9	1,4	0,5	377	2011				
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	0,1	0,0	0,0	1,0	10,4	14,9	37,8	0,9						
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>26,8</b>	<b>27,0</b>	<b>89,2</b>	<b>707,5</b>	<b>0,3</b>	<b>1,4</b>	<b>0,2</b>	<b>6,2</b>	<b>82,2</b>	<b>151,2</b>	<b>347,1</b>	<b>7,0</b>						
<b>2-й завтрак</b>																			
Пирожок печеный с картошкой №738	100	6,6	3,1	42,4	229,8	0,1	2,8	0,0	0,8	21,2	16,3	74,5	1,0	738	2004				
Компот из яблок №348	200	0,5	0,1	27,4	112,6	0,0	0,0	0,0	0,0	23,0	9,4	23,2	0,5	348	2011				
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>7,1</b>	<b>3,2</b>	<b>69,8</b>	<b>342,4</b>	<b>0,1</b>	<b>2,8</b>	<b>0,0</b>	<b>0,8</b>	<b>44,2</b>	<b>25,7</b>	<b>97,7</b>	<b>1,5</b>						
<b>Всего:</b>		<b>33,9</b>	<b>30,2</b>	<b>159,0</b>	<b>1049,9</b>	<b>0,4</b>	<b>4,2</b>	<b>0,2</b>	<b>7,0</b>	<b>126,4</b>	<b>176,9</b>	<b>444,8</b>	<b>8,5</b>						

*Handwritten signature*

**12-ти дневное меню для обеспечения бесшумным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов  
возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгодара**

9 день

Применяемая пища, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины							Минеральные вещества					№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг		
<b>Завтрак</b>																			
Творожки с рисом №307К	100	12,5	9,6	14,1	191,6	0,0	0,0	0,0	0,4	8,8	18,4	114,8	1,6	307	2016				
Макаронные изделия отварные с маслом №203	180	6,6	6,9	39,9	247,6	0,2	0,0	0,1	1,2	19,2	24,6	65,4	1,4	203	2011				
Соус томатный 30г- №363К	30	0,2	0,7	1,5	13,2	0,0	0,4	0,0	0,0	2,8	1,7	3,3	0,0	363	2016				
Чай с сахаром №376	200	0,1	0,0	14,8	59,3	0,0	0,0	0,2	0,0	11,1	3,9	0,0	0,4	376	2011				
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9	30,2	0,7						
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>22,4</b>	<b>17,4</b>	<b>89,8</b>	<b>603,6</b>	<b>0,3</b>	<b>0,4</b>	<b>0,3</b>	<b>2,4</b>	<b>50,2</b>	<b>60,5</b>	<b>213,7</b>	<b>4,1</b>						
<b>2-й завтрак</b>																			
Коржик молочный №456	75	4,9	8,1	49,2	292,0	0,1	0,0	0,1	0,7	18,8	7,5	46,2	0,7	456	2011				
Кофейный напиток на молоке №692	200	2,3	1,3	25,9	123,5	0,0	0,1	0,0	0,0	65,1	17,9	61,4	0,7	692	2004				
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>7,2</b>	<b>9,4</b>	<b>75,1</b>	<b>415,5</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>0,7</b>	<b>83,9</b>	<b>25,4</b>	<b>107,6</b>	<b>1,4</b>						
<b>Всего:</b>		<b>29,6</b>	<b>26,8</b>	<b>164,9</b>	<b>1 019,1</b>	<b>0,4</b>	<b>0,5</b>	<b>0,4</b>	<b>3,1</b>	<b>134,1</b>	<b>85,9</b>	<b>321,3</b>	<b>5,5</b>						

10 день

Применяемая пища, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины							Минеральные вещества					№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг		
<b>Завтрак</b>																			
Котлета рыбная (минтай) №388	100	13,7	9,2	15,9	199,7	0,1	0,2	0,0	4,1	59,9	50,2	207,5	1,6	388	2004				
Рис отварной №304	180	4,5	6,5	46,7	263,1	0,1	0,0	0,1	0,4	10,4	29,5	90,3	0,5	304	2011				
Чай с молоком №421К	200	1,3	1,0	11,8	61,3	0,0	0,1	0,3	0,0	50,8	8,7	28,8	0,5	421	2016				
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9	30,2	0,7						
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>22,5</b>	<b>16,9</b>	<b>93,9</b>	<b>616,0</b>	<b>0,3</b>	<b>0,3</b>	<b>0,4</b>	<b>5,3</b>	<b>129,4</b>	<b>100,3</b>	<b>356,8</b>	<b>3,3</b>						
<b>2-й завтрак</b>																			
Пирожок гречневый с вишней №406	100	5,9	4,5	46,2	252,9	0,1	2,2	0,0	0,9	28,2	16,5	59,5	0,9	406	2011				
Чай с сахаром карамель №685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	0,0	1,1	0,2	0,0	13,6	4,6	1,4	0,4	685	2004				
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>6,1</b>	<b>4,5</b>	<b>61,2</b>	<b>313,4</b>	<b>0,1</b>	<b>3,3</b>	<b>0,2</b>	<b>0,9</b>	<b>41,8</b>	<b>21,1</b>	<b>60,9</b>	<b>1,3</b>						
<b>Всего:</b>		<b>28,6</b>	<b>21,4</b>	<b>155,1</b>	<b>929,4</b>	<b>0,4</b>	<b>3,6</b>	<b>0,6</b>	<b>6,2</b>	<b>171,2</b>	<b>121,4</b>	<b>417,7</b>	<b>4,6</b>						

*Handwritten signature*

**12-ТИ ДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕСПЛАТНЫМ ДУХОВНЫМ ПИТАНИЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ - ИНВАЛИДОВ ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 12-18 ЛЕТ МОУ ВОЛГОГРАДА**

11 день

Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витаминны							№ рецептур	Сборник рецептур	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Мg, мг	Р, мг			Fe, мг
<b>Завтрак</b>															
Чахохбили №491	100	12,1	13,2	6,7	194,5	0,1	5,8	0,0	0,5	42,8	23,8	124,5	1,5	491	2004
Каша гречневая рассыпчатая №341К	180	7,4	5,7	33,4	213,9	0,2	0,0	0,0	0,6	18,5	109,2	162,6	3,6	341	2016
Чай с лимоном №377	200	0,2	0,0	15,1	61,9	0,0	1,1	0,2	0,0	14,0	4,9	1,4	0,5	377	2011
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	0,1	0,0	0,0	1,0	10,4	14,9	37,8	0,9		
Фрукты свежие (яблоко) №338	150	0,6	0,6	14,3	68,4	0,0	9,6	0,0	0,3	21,6	12,2	14,9	3,0	338	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>24,0</b>	<b>19,8</b>	<b>93,8</b>	<b>653,5</b>	<b>0,4</b>	<b>16,5</b>	<b>0,2</b>	<b>2,4</b>	<b>107,3</b>	<b>165,0</b>	<b>341,2</b>	<b>9,5</b>		
<b>2-й завтрак</b>															
Пирожок печеный с картошкой №738	100	6,6	3,1	42,4	229,8	0,1	2,8	0,0	0,8	21,2	16,3	74,5	1,0	738	2004
Компот из яблок №348	200	0,5	0,1	27,4	112,6	0,0	0,0	0,0	0,0	23,0	9,4	23,2	0,5	348	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>7,1</b>	<b>3,2</b>	<b>69,8</b>	<b>342,4</b>	<b>0,1</b>	<b>2,8</b>	<b>0,0</b>	<b>0,8</b>	<b>44,2</b>	<b>25,7</b>	<b>97,7</b>	<b>1,5</b>		
<b>Всего:</b>		<b>31,1</b>	<b>23,0</b>	<b>163,6</b>	<b>995,9</b>	<b>0,5</b>	<b>19,3</b>	<b>0,2</b>	<b>3,2</b>	<b>151,5</b>	<b>190,7</b>	<b>438,9</b>	<b>11,0</b>		

12 день

Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витаминны							№ рецептур	Сборник рецептур		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Мg, мг	Р, мг			Fe, мг	
<b>Завтрак</b>																
Пюре, тушенное в соусе с овощами №488	200	16,8	22,6	14,4	329,6	0,2	6,3	0,4	3,6	32,3	35,8	170,1	1,7	488	2004	
Кофейный напиток на молоке №692	200	2,3	1,3	25,9	123,5	0,0	0,1	0,0	0,0	65,1	17,9	61,4	0,7	692	2004	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	0,1	0,0	0,0	1,0	10,4	14,9	37,8	0,9			
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>22,8</b>	<b>24,2</b>	<b>64,6</b>	<b>567,9</b>	<b>0,3</b>	<b>6,4</b>	<b>0,4</b>	<b>4,6</b>	<b>107,8</b>	<b>68,6</b>	<b>269,3</b>	<b>3,3</b>			
<b>2-й завтрак</b>																
Коржик молочный №456	75	4,9	8,1	49,2	292,0	0,1	0,0	0,1	0,7	18,8	7,5	46,2	0,7	456	2011	
Компот из апельсина №636	200	0,5	0,1	33,0	137,0	0,0	12,0	0,0	0,1	21,1	7,1	10,4	0,3	636	2004	
<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>5,4</b>	<b>8,2</b>	<b>82,2</b>	<b>429,0</b>	<b>0,1</b>	<b>12,0</b>	<b>0,1</b>	<b>0,8</b>	<b>39,9</b>	<b>14,6</b>	<b>56,6</b>	<b>1,0</b>			
<b>Всего:</b>		<b>28,2</b>	<b>32,4</b>	<b>146,8</b>	<b>996,9</b>	<b>0,4</b>	<b>18,4</b>	<b>0,5</b>	<b>5,4</b>	<b>147,7</b>	<b>83,2</b>	<b>325,9</b>	<b>4,3</b>			
<b>ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ</b>																
<b>Итого</b>	<b>6</b>	<b>ж</b>	<b>уг</b>	<b>ккал</b>	<b>С</b>											
<b>Итого за период</b>	<b>348,5</b>	<b>348,6</b>	<b>1791,5</b>	<b>11698,0</b>	<b>66,6</b>											
<b>Среднее значение за период</b>	<b>29,0</b>	<b>29</b>	<b>149,3</b>	<b>974,8</b>	<b>5,6</b>											

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Мотыльного и В.А. Тутельяна. - М.: Делта плюс, 2011. - 544с.

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

*А.Медведь*

**12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов  
возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгодара**

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГБУ НИИД Минздрава  
России, НИИ ГБОУ ДПТ / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издательский центр «Здоровье детей», 2016. - 360 с.

*Александр*