

УТВЕРЖДАЮ


Индивидуальный предприниматель

« »  Т.А. Замулина
2021 год

Индивидуальный предприниматель

« »  И. Звягина
2021 год

Индивидуальный предприниматель

« »  В.Б. Карпачев
2021 год

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ – РАСКЛАДКА

для детей обучающихся по программам начального общего образования
дети с ограниченными возможностями здоровья
и дети из многодетных семей
«2021/2022 учебный год»

СОГЛАСОВАНО:

Исполняющий обязанности
руководителя комитета образования
администрации города Ставрополя
заместитель руководителя
комитета образования
администрации города Ставрополя



В.В. Переверзева

Заместитель начальника
отдела санитарного надзора
Управления Роспотребнадзора
по Ставропольскому краю



М.И. Сорокина

Заместитель руководителя
комитета образования
администрации города Ставрополя



Е.П. Сухота

**ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ - РАСКЛАДКА
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ**
дети с ограниченными возможностями здоровья и дети из многодетных семей

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Нашекие вещества			Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	№ рецептура	Витамины				Минеральные вещества			
			Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г				В1, мг	С, мг	А, мг	Мг, мг	Са, мг	Р, мг	Fe, мг	
																4
ПОУЩЕЛЫЙ № 1 день																
Обед																
1	СВЯЗИН НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ ИЛИ СОЛЕНЫЕ	60	0,5	0,1	1,5	8,1	№ 71 / 70 2015г.	0,0	6,0	0,0	8,4	13,8	25,2	0,6		
2	СУП С МАКАРОННЫМИ РЕДИСЫМИ И	250	3,9	2,8	39,0	317,0	№ 111 2015г.	0,3	6,0	0,2	21,0	22,0	54,0	0,9		
3	Фондюш из брынзаче-сырок	90г	12,9	17,8	7,2	241,2	№ 297 2015г.	0,0	1,3	0,1	24,6	8,4	143,9	1,9		
4	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	3,6	4,6	37,7	206,0	№ 171 2015г.	0,0	0,0	0,0	26,0	11,0	78,0	0,6		
5	Компот из свежих суфуретов или компот из сливы.	200	0,0	0,0	39,4	77,4	№ 349 2015г.	0,0	0,0	0,0	2,0	9,4	0,0	0,0		
6	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,5	24,2	116,9		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0		
7	ХЛЕБ РЖАЧЬИ	50	4,3	1,65	21,25	120,00		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0		
	Итого за обеденный стол:	857	29,1	27,5	130,2	895,6	0,3	13,3	0,3	115,1	87,6	305,1	6,0			
ПОУЩЕЛЫЙ (увлажненный)																
1	КАША ВЯЖАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ТРЕХНЕВОЙ КРУПЫ	200	29,6	29,8	65,8	653,3	№ 173 2015г.	0,1	1,3	0,1	52,9	150,9	188,3	2,6		
2	БАКАВ С МОЛОКОМ	200	2,9	2,5	34,8	134,0	№ 382 2015г.	0,0	1,0	0,0	14,0	121,0	90,0	1,0		
3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,5	24,2	116,9		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0		
4	ХЛЕБ РЖАЧЬИ	50	4,3	1,65	21,25	120,00		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0		
5	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ "Кремляночка" 72,8%	10	0,1	8,3	0,1	75,0	№ 14 2015г.	0,0	0,0	0,1	6,0	5,0	2,0	0,0		
6	ЯБЛКО СЕЗОННОЕ КАШИРОВАНИЕ 1 шт.	200	0,8	0,8	19,6	61		0,0	20,0	0,0	6,1	32,0	22,0	0,1		
7	Итого за первое питание:	710	0,8	0,8	19,6	61	0,0	0,0	20,0	0,0	6,1	32,0	22,0	0,1		
	Всего за день:	1567	29,9	28,3	149,8	895,6	0,3	33,3	0,3	115,1	119,6	407,1	10,4			
ВТОРОЙ № 1 ПЕДУЛЯ																
Нашекие вещества																
№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Нашекие вещества			Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	№ рецептура	Витамины				Минеральные вещества			
			Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г				В1, мг	С, мг	А, мг	Мг, мг	Са, мг	Р, мг	Fe, мг	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Обед																
1	СВЯЗИН НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ ИЛИ СОЛЕНЫЕ	60	0,7	0,1	2,2	14,0	№ 71 / 70 2015г.	0,0	15,0	0,1	12,0	8,4	15,6	0,6		
2	ПЕШИИ СВЕЖИИ КАПУСТЫ	250	1,8	5,0	6,9	80,6	№ 83 2015г.	0,0	35,4	0,2	19,3	51,5	36,2	0,9		
3	Вяленое рыбное из шпрот	90г	11,7	13,1	14,2	236,4	№ 277 2015г.	0,1	0,5	0,0	54,0	47,1	238,3	0,8		
4	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,1	5,4	20,3	143,0	№ 128 2015г.	0,1	3,0	0,0	29,0	47,0	83,0	1,1		
5	ХЛЕБ ИЗ ПЛОДОВ ИЛИ ЯГОД СВЕЖИХ	200г	0,1	0,1	25,2	117,0	№ 356 2015г.	0,0	2,0	0,0	2,0	7,0	6,0	0,2		
6	СЛАДКО-СОСИСАДИ	50	3,05	0,5	24,2	116,9		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0		
7	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,3	1,65	21,25	120,00		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0		
	Итого за второе питание:	858	25,6	25,9	114,2	838,9	0,4	55,9	0,3	149,3	184,0	465,1	5,8			
ПОУЩЕЛЫЙ (увлажненный)																
1	ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ С ТВОРОГОМ и с яблоком	200-40	12,3	13,6	64,6	434,9	№ 188 2015г.	0,0	0,2	0,0	47,2	9,2	173,6	1,9		
2	СУП С ПИЩЕВЫМИ	200г	0,4	0,0	11,7	49,5	№ 377 2015г.	0,0	3,3	0,0	11,7	27,2	15,5	1,5		
3	ХЛЕБ С ЛИМОННОМ	50	3,95	0,5	24,2	116,9		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0		
4	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,3	1,65	21,25	120,00		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0		
5	ХЛЕБ РЖАЧЬИ	547	20,9	15,8	111,7	730,3		0,2	3,5	0,0	91,9	49,9	273,1	5,4		
	Итого за второе питание:	1405	46,5	41,6	235,9	1 559,2	0,6	59,4	0,3	241,2	224,9	738,2	11,2			

Handwritten signature

Handwritten signature

СР-ДА 1 изделие

№ п/п	Наименование блока	Вес блока	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептура	Витамины			Минеральные вещества			
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			В1, мг	С, мг	А, мг	Мг, мг	Са, мг	Р, мг	Fe, мг
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Общая														
1	БОРИС КАПУСТОВ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	250/10	1,8	5,0	12,3	102,0	№ 82 2015г.	0,0	22,2	0,3	27,4	54,5	51,8	1,3
2	ПОЛУВЫЕ "ЛИМОНОВЫЕ"	108/758	7,1	7,1	6,4	119,0	№ 131 1981г.	0,0	10,5	0,0	16,1	31,5	72,8	1,4
3	Каши из смеси злаковых	130	6,4	5,5	38,0	226,2	№ 171 2015г.	0,2	0,0	0,0	35,9	32,9	152,2	2,5
4	Компот из смеси сухофруктов или компот из свежих яблок	200	0,0	0,0	19,4	77,4	№ 349 2015г.	0,0	0,0	0,0	2,0	9,4	0,0	0,0
5	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,5	29,2	116,9		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0
6	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	4,3	1,65	21,25	129,00		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0
7	ОБОБИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ ИЛИ СОЛЕНЫЕ КОУЗЬВЫ	60	0,5	0,1	1,5	8,1	№ 71 / 70 2015г.	0,0	6,0	0,0	8,4	13,8	25,2	0,6
	Итого за группу изделий	878	24,3	19,9	123,0	778,6		0,4	38,7	0,2	122,8	165,1	366,0	7,8
НОУ-ДИНК (указываемый)														
1	Каши из злаковых по указанию другого	200	8,0	10,2	33,2	256,7	№ 123 2015г.	0,2	1,3	0,1	68,4	140,6	224,5	2,6
2	КОФЕЛЬНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3,1	7,4	17,2	103,5	№ 179 2015г.	0,0	1,1	0,0	18,7	62,1	52,5	0,3
3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	5,95	0,5	24,2	116,9		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0
4	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	4,3	1,65	21,25	129,00		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0
5	МОЛОКО СЕЗОННОЕ КАПИШАВАННОЕ 1 шт.	200	0,8	0,8	19,6		0,0	20,0	0,0	0,1	32,0	72,0	4,4	
	Итого за группу изделий	700	20,1	35,6	115,4	696,1		0,4	27,6	0,1	120,2	257,7	384,0	9,3
	Всего за день:	1578	44,4	35,4	238,4	1 384,7		0,8	61,3	0,3	243,0	422,8	770,0	17,1

ЧЕТВЕРГ 1 изделие

№ п/п	Наименование блока	Вес блока	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептура	Витамины			Минеральные вещества			
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			В1, мг	С, мг	А, мг	Мг, мг	Са, мг	Р, мг	Fe, мг
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Общая														
1	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БУБЛЫМИ КОТЛЕТЫ ИЗ МЯСА ГОВЕДИНЫ с малым содержанием "Копченое" 72,5%	250	5,6	3,4	17,5	140,7	№ 102 2015г.	0,2	9,6	0,2	35,6	48,8	83,7	2,1
2	КОТЛЕТЫ ИЗ МЯСА ГОВЕДИНЫ с малым содержанием "Копченое" 72,5%	90/8	13,3	14,0	13,3	249,8	№ 268 2015г.	0,0	0,0	0,0	24,0	11,1	91,0	2,7
3	КАША ТРИЧЕРОВАЯ РАССЫРАТАЯ	150	3,6	4,6	37,7	206,0	№ 171 2015г.	0,0	0,0	0,0	26,0	11,0	78,0	0,8
4	КИСЕЛЬ ИЗ ПЕКАВОВ ПОДЯГОД (СВЕЖИХ)	200	0,1	0,0	26,9	110,2	№ 330 2015г.	0,0	3,0	0,0	5,0	15,2	9,1	0,1
5	АСВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ	50	3,95	0,5	24,2	116,9		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0
6	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	4,3	1,65	21,25	129,00		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0
7	ОБОБИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ ИЛИ СОЛЕНЫЕ ЛЮХИЦЫ	60	0,7	0,1	2,2	14,0	№ 71 / 70 2015г.	0,0	15,0	0,1	12,0	8,4	15,6	0,6
	Итого за группу изделий:	808	31,5	26,3	143,0	966,6		0,4	27,6	0,4	135,6	117,8	364,4	8,1
НОУ-ДИНК (указываемый)														
1	Омлет с авокадо картошкой	180/10	12,6	32,1	18,8	420,0	№ 213 2015г.	0,2	5,6	235,4	21,6	89,4	224,2	2,8
2	КАШИ ЛИМОНОВЫЕ*	200/7	0,4	0,0	11,7	49,5	№ 177 2015г.	0,0	3,3	0,0	11,7	27,2	35,5	1,5
3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,5	24,2	116,9		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0
4	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	4,3	1,65	21,25	129,00		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0
	Итого за группу изделий:	497	21,2	34,6	76,9	718,4		0,4	8,9	235,4	67,2	139,6	323,7	6,3
	Всего за день:	1305	52,7	60,8	218,9	1 682,0		0,8	36,5	235,8	202,9	257,4	685,1	14,4

Одобрено

Мед

ВЫТЯЖКА 1 НЕДЕЛЯ

№ п/п	Наименование блока	Вес блока	Пищевые вещества			Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Витаминны			Минеральные вещества			
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				В1, мг	С, мг	А, мг	Mg, мг	Ca, мг	P, мг	Fe, мг
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Общая															
1	Суп с рисовой крупой и с томатом	250	0,5	4,7	1,8	52,5	№ 116-2015г.								
2	Фрикадельки рыбные из филе с супом сметанным с овощами	100/160	13,8	10,8	11,6	197,6	№ 240-2015г.	0,1	3,0	0,1	34,5	6,3	202,0	1,3	
3	Овощи припущенные с яблоком сладким	120	3,6	4,6	37,7	206,0	№ 136-2015г.	0,0	0,0	0,0	20,0	11,0	78,0	0,6	
4	Компот из смеси суффрижов или компот из яблок	200	0,0	0,0	19,4	77,4	№ 149-2015г.	0,0	0,0	0,0	2,0	9,4	0,0	0,0	
5	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,95	0,5	34,2	116,9		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0	
6	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	4,5	1,65	21,25	129,00		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0	
7	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЯЖЕНЕ ЧИНСОЛЕННЫЕ	60	0,5	0,1	1,5	8,1	№ 71 / 70-2015г.	0,0	6,0	0,0	8,4	13,8	23,2	0,6	
	ОВОЩИ	870	26,6	32,4	117,4	787,5		0,3	7,0	0,1	103,9	63,5	289,2	4,5	
ПОДСУМКИ (уплотненный)															
1	Пюре картофель с яблоком сушеным	200/40	11,5	4,9	5,7	431,6	№ 190-2015г.	0,0	1,5	0,0	35,2	61,8	108,3	0,5	
2	КАША С МОЛОКОМ	200	2,9	24,8	134,0	134,0	№ 382-2015г.	0,0	1,0	0,0	15,0	121,0	90,0	1,0	
3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,5	34,2	116,9		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0	
4	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	4,5	1,65	21,25	129,00		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0	
5	ЯБЛОКО СЕЗОННОЕ КАЛИФОРНИЙСКОЕ 1 шт.	200	0,8	0,8	19,6	81,4		0,0	20,0	0,0	0,1	52,0	22,0	4,4	
	Итого за прием пищи:	240	23,4	10,4	98,5	611,5		0,1	22,3	0,0	80,3	237,8	384,3	7,9	
	Всего за день:	1610	50,0	32,7	212,9	1 599,0		0,5	29,3	0,1	186,2	301,3	693,5	12,4	

ПОВЕДЕ-ПАНК 2 недели

№ п/п	Наименование блока	Вес блока	Пищевые вещества			Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Витаминны			Минеральные вещества			
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				В1, мг	С, мг	А, мг	Mg, мг	Ca, мг	P, мг	Fe, мг
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Общая															
1	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЯЖЕНЕ ЧИНСОЛЕННЫЕ	60	0,7	0,1	2,2	14,0	№ 71 / 70-2015г.	0,0	15,0	0,1	12,0	8,4	15,6	0,6	
2	ЛОМТИКИ	250	5,6	5,4	17,5	140,7	№ 103-2015г.	0,2	9,6	0,3	35,6	48,8	83,7	2,1	
3	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	900	12,9	16,1	10,4	238,5	№ 295-2015г.	0,0	3,3	0,1	24,6	8,4	133,0	1,9	
4	КАША ГРЯЧЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	3,6	4,6	37,7	206,0	№ 171-2015г.	0,0	0,0	0,0	26,0	11,0	78,0	0,6	
5	Компот из смеси суффрижов или компот из яблок	200	0,0	0,0	19,4	77,4	№ 349-2015г.	0,0	0,0	0,0	2,0	9,4	0,0	0,0	
6	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,5	34,2	116,9		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0	
7	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	4,5	1,65	21,25	129,00		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0	
	Итого за прием пищи:	858	31,0	28,4	132,6	920,5		0,4	25,9	0,5	133,2	109,0	405,2	7,2	
ПОДСУМКИ (уплотненный)															
1	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ	180/56	5,1	8,4	22,4	190,7	№ 204-2015г.	0,1	0,0	0,1	8,6	-11,4	46,5	0,9	
2	КОФЕЛЬНЫЙ НАДИТОК С МОЛОКОМ	200	3,1	2,4	17,2	103,5	№ 370-2015г.	0,0	1,3	0,0	18,7	62,1	45,5	0,3	
3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,5	34,2	116,9		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0	
4	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	4,3	1,65	21,25	129,00		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0	
5	ЯБЛОКО СЕЗОННОЕ КАЛИФОРНИЙСКОЕ 1 шт.	200	0,8	0,8	19,6	81,4		0,0	20,0	0,0	0,1	32,0	23,0	4,4	
	Итого за прием пищи:	666	17,2	12,8	105,6	540,1		0,3	21,3	0,1	60,4	105,7	305,8	7,6	
	Всего за день:	1524	48,2	42,1	238,2	1 460,6		0,7	47,2	0,6	193,6	214,7	611,0	14,8	

Handwritten signature

Handwritten signature

ВТОРИК 2 БЕДІЯ

№ п/п	Наименование булла	Вес булла	Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Вытяжка					
			Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г	Минеральные вещества										
						Ca, мг	Mg, мг	P, мг			Fe, мг	В1, мг	C, мг	A, мг		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Обла																
1	ПШЕИ СВЕЖИЕ КАПУСТЫ	350	1,9	5,0	6,5	79,2	№ 87 2015г	0,0	33,4	0,2	19,5	51,6	36,4	0,9		
2	ПШЕИ СВЕЖИЕ ПИЩЕВЫЕ ИЗ ТОВАРНОЙ С	100,5	15,9	16,8	14,7	274,4	№ 268 2015г	0,0	0,0	0,0	27,1	4,9	111,9	3,0		
3	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	150	3,1	5,4	20,3	141,0	№ 171 2015г	0,1	5,0	0,0	29,0	47,0	85,0	1,1		
4	КОСЬИ ИЗ ПОЛОДЫ НИЖ ЯГОД СВЕЖИХ	200	0,1	0,0	26,9	110,2	№ 350 2015г	0,0	3,0	0,0	5,0	15,2	9,1	0,1		
5	СВЕЖЕМОРОЖЕННЫЕ	50	3,95	0,5	24,2	116,9		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0		
6	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	4,3	1,65	21,25	129,00		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0		
7	ОБЛОИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ ПИЩЕВЫЕ ПОДСУШЕННЫЕ	60	0,5	0,1	1,5	8,1	№ 71 / 70 2015г	0,0	6,0	0,0	8,4	13,8	25,2	0,6		
	Всего за группу пиццы:	815	29,7	29,5	115,3	888,8		0,3	47,4	0,2	122,0	155,5	351,6	7,7		
ПОЛДНИК (Учтываемый)																
1	БАПКАКА РЫСОВАЯ С ТВОРОГОМ и с маслом	200/40	12,3	13,6	64,6	454,9	№ 188 2015г	0,0	0,2	0,0	47,2	49,3	173,0	1,9		
2	МАЙ С ЛЬВОНОМ*	200/7	0,1	0,0	15,9	65,0	№ 377 2015г	0,0	2,8	0,0	3,0	12,8	1,5	0,1		
3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,65	0,5	24,2	116,9		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	3,0		
4	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	4,3	1,65	21,25	129,00		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	3,0		
	Всего за группу пиццы:	547	20,6	25,8	125,9	745,8		0,2	3,0	0,0	83,2	26,5	249,1	4,0		
	Всего за день:	1362	50,3	45,2	241,2	1 604,6		0,5	50,4	0,2	205,2	182,0	610,7	11,7		

СРЕДЯ 2 недели

№ п/п	Наименование булла	Вес булла	Пищевые вещества						Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Вытяжка					
			Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г	Минеральные вещества										
						Ca, мг	Mg, мг	P, мг			Fe, мг	В1, мг	C, мг	A, мг		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Обла																
1	БОРЦ СО СМЕТАНОЙ	250/10	1,7	4,9	9,8	91,0	№ 81 2015г	0,0	21,1	0,3	25,2	49,3	44,6	1,3		
2	КОСЬИ РЫСОВЫЕ ИЗ ВХОДОВАЦИЯТ	90/8	12,9	16,1	19,4	236,5	№ 295 2015г	0,0	1,3	0,1	24,6	8,4	143,9	1,0		
3	РЫС ПРИБУШЕННЫЙ	150	3,6	4,7	38,4	211,1	№ 305 2015г	0,0	0,0	0,0	27,9	8,9	80,8	0,5		
4	Компот со свежими фруктами или компот из свежих плодов	200	0,0	0,0	19,4	77,4	№ 349 2015г	0,0	0,0	0,0	2,0	9,4	0,0	0,0		
5	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,5	24,2	116,9		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0		
6	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	4,3	1,65	21,25	129,00		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0		
7	ОБЛОИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ ПИЩЕВЫЕ ПОДСУШЕННЫЕ	60	0,7	0,1	2,2	14,0	№ 71 / 70 2015г	0,0	15,0	0,1	12,0	8,4	15,6	0,6		
	Всего за группу пиццы:	818	27,4	28,0	125,6	875,9		0,2	37,4	0,5	124,8	107,4	308,9	6,5		
ПОЛДНИК (учтываемый)																
1	Каша из злак молочноя и яичной крупы	250	6,6	9,7	24,4	210,3	№ 174 2015г	0,1	1,5	0,1	32,9	150,0	180,2	2,6		
2	КОСЬИ РЫСОВЫЕ С МОЛОКОМ	200	3,1	2,4	17,2	103,5	№ 379 2015г	0,0	1,3	0,0	38,7	62,1	53,5	0,3		
3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,5	24,2	116,9		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0		
4	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	4,3	1,65	21,25	129,00		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0		
5	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ "Крестьянское" 72,9%	10	0,1	0,3	0,1	75,0	№ 14 2015г	0,0	0,0	0,1	0,0	1,0	2,0	0,0		
6	ЯГОДКО СЕЗОННОЕ КАЛИБРОВАННОЕ 1 кг.	200	0,8	0,8	19,6	19,6		0,0	20,0	0,0	0,1	35,0	22,0	4,4		
	Всего за группу пиццы:	510	18,8	23,4	106,7	654,7		0,3	23,6	0,2	104,7	269,0	349,8	9,3		
	Всего за день:	1338	45,9	51,5	232,3	1 510,6		0,5	60,0	0,7	229,5	376,4	718,7	15,6		

Handwritten signature

Handwritten signature

№ п/п	Наименование блюда	Пищевые вещества					Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Витамины					Минеральные вещества				
		Вес блюда	Жир*, г	Углеводы, г	Белки, г	Золь, г			В1, мг	С1, мг	А, мг	А2, мг	Мg, мг	Ca, мг	P, мг	K, мг	Fe, мг	
																		3
ЧЕТВЕРГ 2 неделя																		
1	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ со сметаной	250/10	3,0	4,2	10,2	Общ	91,0	№ 99 2015г.	0,1	11,0	0,2	22,0	36,0	53,0	0,8			
2	РЫБА МИНТАЙ, тушеная в томате с овощами	90/180	8,1	2,3	5,9		84,0	№ 229 2015г.	0,0	2,6	1,0	39,0	30,0	121,0	0,5			
3	КАРТОФЕЛЬ СВАРЕННЫЙ	150	2,9	4,6	23,8		148,3	№ 110 2015г.	0,2	30,0	0,0	34,5	18,6	87,5	3,5			
4	ХЛЕБ ИЗ ПШЕНИЦЫ ИЛИ ЯГОД СВЕЖИХ	200	0,1	0,0	26,9		116,2	№ 350 2015г.	0,0	3,0	0,0	3,0	15,3	9,1	0,1			
5	СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ	50	3,95	0,5	13,9		129,00		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0			
6	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,3	1,65	21,25		129,00		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0			
7	СВОБОДНАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ ИЛИ СОЛЕНЫЕ ЛЮСЕРНЫ	60	0,5	0,1	1,5		8,1	№ 71 / 70 2015г.	0,0	6,0	0,0	8,4	13,8	25,2	0,6			
	Итого за прием пищи:	900	22,8	13,4	113,7		687,5	0,0	0,5	52,6	1,2	131,9	126,6	379,8	5,5			
ПОНЕДЕЛНИК (уплотненный)																		
1	Пудинг апельсиновый с молоком ступенька	200/40	11,5	4,9	5,7		431,6	№ 190 2015г.	0,0	1,3	0,0	35,2	61,8	108,3	0,5			
2	ЧАЙ С ЛИМОНОМ*	200/7	0,3	0,1	16,4		67,0	№ 377 2015г.	0,0	2,2	0,0	5,4	8,6	10,8	1,1			
3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,5	24,2		116,9		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0			
4	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	4,3	1,65	21,25		129,00		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0			
5	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ "Крестьянское" 72,5%	10	0,1	8,3	75,0		75,0	№ 14 2015г.	0,0	0,0	0,1	0,0	1,0	2,0	0,0			
	Итого за прием пищи:	557	20,1	15,5	67,6		819,5		0,2	4,5	0,1	73,6	94,4	205,1	3,6			
	Всего за день:	1487	42,9	28,8	181,2		1 507,0		0,7	57,1	1,3	205,5	221,0	584,9	9,1			

№ п/п	Наименование блюда	Пищевые вещества					Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Витамины					Минеральные вещества				
		Вес блюда	Жир*, г	Углеводы, г	Белки, г	Золь, г			В1, мг	С1, мг	А, мг	А2, мг	Mg, мг	Ca, мг	P, мг	K, мг	Fe, мг	
																		3
ПЯТНИЦА 2 неделя																		
1	ХЛЕБ-БАЛКА ДОМАШНЯЯ	240	2,7	3,0	22,0	Общ	148,7	№ 115 2015г.	0,1	11,5	0,2	22,6	30,7	66,6	1,0			
2	ГОРБУША "ЛОБИТЕЛСКИЕ"	108/138	7,4	7,1	6,4		119,0	№ 131 1983г.	0,0	10,5	0,0	16,1	21,5	73,8	1,4			
3	МАША ПЕРСЯЧАЯ РАСБЕЛТАЧА	150	3,6	4,6	37,7		206,0	№ 171 2015г.	0,0	0,0	0,0	26,0	11,0	78,0	0,6			
4	Колотое из смеси суфлюкетов или колотое из смеси злаков	200	0,0	0,0	19,4		77,4	№ 349 2015г.	0,0	0,0	0,0	2,0	9,4	0,0	0,0			
5	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,5	24,2		116,9		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0			
6	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	4,3	1,65	21,25		129,00		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0			
7	СВОБОДНАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ ИЛИ СОЛЕНЫЕ ЛЮСЕРНЫ	60	0,7	0,1	2,2		14,0	№ 71 / 70 2015г.	0,0	15,0	0,1	13,0	8,4	15,9	0,6			
	Итого за прием пищи:	918	23,6	19,0	133,1		811,0		0,3	37,0	0,3	111,7	114,0	317,0	5,6			
ПОДЛИНКА (уплотненный)																		
1	Каша из злак молочной крупы	200	6,6	8,7	24,4		210,3	№ 174 2015г.	0,1	1,3	0,1	32,9	150,9	188,2	7,6			
2	КАКАО С МОЛОКОМ	200	7,9	2,5	24,8		134,0	№ 382 2015г.	0,0	1,0	0,0	14,0	131,0	96,0	1,0			
3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,5	24,2		116,9		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0			
4	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	4,3	1,65	21,25		129,00		0,1	0,0	0,0	16,5	11,5	42,0	1,0			
5	ЯБЛОКО СЕЗОННОЕ КАЛЬЦИВОВАННОЕ 1 шт.	200	0,8	0,8	19,6		59,0		0,0	20,0	0,0	0,1	32,0	22,0	4,4			
	Итого за прием пищи:	700	18,5	15,2	114,2		590,2		0,3	22,3	0,1	100,0	326,5	384,3	10,0			
	Всего за день:	1618	42,1	54,1	347,3		1 401,2		0,6	59,2	0,4	211,7	440,9	701,5	15,6			

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого по примерному меню				
Вес, г	Жир*, г	Углеводы, г	Белки, г	Энергетическая ценность, ккал
452,9	400,3	2 196,2	1 4 604,5	
45,3	48,0	219,6	1 460,5	

Возраст детей
1-4 года, дети с ограниченными возможностями
здоровья и дети с интеллектуальными особенностями

*весов не имеют, без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованый) или в сахарнице.