

Утверждаю:  
директор МАОУ СОШ № 27

 И.С. Адамович /

«23» августа 2024г.



Согласовано:  
И.П. Розенбах Е.О.



 /Е.О.Розенбах/

«23» августа 2024г.

**Примерное двухнедельное меню  
горячих завтраков и обедов для учащихся с  
ограниченными возможностями  
в возрасте 7-10 лет, 11 лет и старше  
МАОУ СОШ №27**

**Сезон: Осень-Зима-Весна**

*Разработано согласно сборнику рецептур, на  
продукцию для обучающихся во всех образовательных  
учреждениях. Под редакцией: М.П. Могильного,  
В.А. Тутельян, Дели Принт, 2011г.*

г.Серов



# Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Радион: 1-4\_СеровДОВЗ\_24

День: понедельник  
Неделя: 1

Сезон: 01.01-12.31 (Все)  
Возраст: 7-11 лет

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
173,01	Каша вязкая молочная из пшена с маслом	200/10	6,07	9,47	29,93	230,19								
14	Масло (порциями)	10	0,08	7,26	0,14	66,06			20		1,2	1,5		0,02
15	Сыр (порциями)	40	10,56	10,64		140,24	0,08	0,32	84		400	240	22	0,32
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	0,04	1,3			125,78	90	14	0,13
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,26	0,14			36,96		24,17	1,46
6	Хлеб ржаной	20	1,4	0,2	9,2	44								0,12
<b>Итого за Завтрак</b>			26,56	30,91	89,54	739,49	0,4				567,78		61,01	
<b>Обед</b>														
102	Суп картофельный с бобовыми	250	0,68	0,68	2,08	18,55		0,3				11,01		0,26
371	Грени	20	1,32	0,12	8,71	41,34								
260	Гуляш свинина	60/60	12,77	33,83	3,47	370,8	1	3		0,05	7	6,96	20	0,11
171	Каша гречневая рассыпчатая (2 вариант)	150	8,24	8,91	37,13	260,76				0,84		303,92		6,86
389	Сок фруктовый	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	24	1
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,34	0,18			49,28		32,22	1,94
6	Хлеб ржаной	30	2,1	0,3	13,8	66								0,18
<b>Итого за Обед</b>			33,15	44,72	131,15	1053,45	1,01	3		0,89	99,56	193	267,93	1
<b>Итого за день</b>			59,71	75,63	220,69	1792,94	1	23,44	104	0,89	7	717,39	20	12,4

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)  
Радион: 1-4\_СеровДОВЗ\_24

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

День: вторник  
Неделя: 1

Сезон: 01.01-12.31 (Все)  
Возраст: 7-11 лет

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
174,02	Каша вязкая молочная из риса с маслом	200/10	6	10,85	42,95	294	0,04	0,14	6,59		15,71	18,9	4,37	0,08
7,05	Булочки горячие с сыром 30/5/15	30/5/15	11,18	16,66	29,7	314	0,1	0,12	126		278,9	192,62	18,9	1
338	Фрукт свежий	1												
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,26	0,14			36,96		24,17	1,46
6	Хлеб ржаной	20	1,4	0,2	9,2	44								0,12
379	Чай с молоком	200	1,52	1,36	15,9	81	0,04	1,33	10					0,12
<b>Итого за Завтрак</b>			25,38	29,73	132,07	891,4			10		126,6	92,8	15,4	0,41
<b>Обед</b>														
71	Опудец свежий порционный	60	0,42	0,06	1,14	7,2	0,06	6		0,12	13,8	25,2	8,4	0,36
82,02	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне	200/10	1,72	4,88	19,31	127,81	0,02	10,68			35,52	39	18,66	0,88
274	Срезы рубленные из свинины	90	6,68	18,12	6,82	216,21	0,07	0,82	15,19		24,5	75,62	10,99	0,43
309	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150	5,46	5,79	30,47	195,71					31,31			
389	Сок фруктовый	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	24	1
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,34	0,18			49,28		32,22	1,94
6	Хлеб ржаной	30	2,1	0,3	13,8	66								0,18
<b>Итого за Обед</b>			24,42	30,03	137,5	908,93					147,77		95,53	
<b>Итого за день</b>			49,8	59,76	269,57	1800,33		37,68	15,19	0,12	147,77		95,53	
							39,41	157,78	0,12		539,45		7,86	



## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Рацион: 1-4\_СеровДОВЗ\_24

День: среда

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
174,01	Каша вязкая молочная ячневая с маслом_	200/10	7,31	11	39,2	286,01								0,88
209	Яйца вареные	40	5,08	4,6	0,28	63	0,03		100		22	76,8		
338	Фрукт свежий	1												
377	Чай с лимоном_	200/7	0,13	0,02	14,69	59,9		2,73			13,72	4,25	2,32	0,35
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,26	0,14			36,96		24,17	1,46
6	Хлеб ржаной	20	1,4	0,2	9,2	44								0,12
<b>Итого за Завтрак</b>			19,2	16,48	97,69	611,31	0,45				191,01		27,33	
<b>Обед.</b>														
	Суп-лапша домашняя с курой_	200	2,39	2,47	21,65	153,77	0,07	14,76		0,17	11,88	48,97	20,09	0,77
268,01	Биточек (свинина)_	90	10,56	27,34	10,83	333,84					6		15	0,72
	Ризотто_	150	3,8	7,14	39,6	237,59	0,08	2,72			19,41	50,9		
388	Компот из ягод (заморозка)_	200	0,52	0,18	28,86	122,6		0,6	2	0,36	16	16,6	20,4	0,6
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,34	0,18			49,28		32,22	1,94
6	Хлеб ржаной	30	2,1	0,3	13,8	66								0,18
<b>Итого за Обед.</b>			26,41	38,31	160,5	1125		18,26	2	0,53	129,15	125	80,81	2
<b>Итого за день</b>			45,61	54,79	258,19	1736,31		21,13	102	0,53	6	197,52	15	7,02

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Рацион: 1-4\_СеровДОВЗ\_24

День: четверг

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
3	Бутерброды с маслом и сыром_30/15/20	30/15/20	8,25	13,88	16,13	223,3	0,11	0,29	154,96		365,58	252,11	24,84	1,29
175,01	Каша вязкая молочная (из пшена и риса) "Дружба" с маслом_	200/10	6,08	11,18	33,48	259,99				0,09	7	30,29	17	0,2
378	Чай с молоком_	200	1,52	1,36	15,9	81	0,04	1,33	10		126,6	92,8	15,4	0,41
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,26	0,14			36,96		24,17	1,46
6	Хлеб ржаной	20	1,4	0,2	9,2	44								0,12
<b>Итого за Завтрак</b>			22,53	27,28	109,03	766,69		1,76	164,96	0,09	534,57	47	75,34	1
<b>Обед.</b>														
96,02	Рассольник ленинградский на курином бульоне_	200/10	2,95	2,71	25,26	115,4	0,05	4,43			15,39	29,87	12,75	0,48
232	Рыба (горбуша) под сырной корочкой(с/г)_	90	16,2	16,2	2,34	261,9			18,6	1,05		250,89		1,05
312	Пюре картофельное_	150	3,07	4,8	20,47	137,27	0,14	18,2			37,01	86,6	27,8	0,97
352	Кисель "Витошка"_	200			24	95	0,3	20	130	2,35				
424	Булочка домашняя	50	3,67	3,25	28,2	156,15								
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,34	0,18			49,28		32,22	1,94
6	Хлеб ржаной	30	2,1	0,3	13,8	66								0,18
<b>Итого за Обед.</b>			35,03	28,14	159,83	1042,92		20	148,6	3,4	182,41		111,34	
<b>Итого за день</b>			57,56	55,42	268,86	1809,61		20	313,56	3,49	7	742,56	17	8,1



Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)  
 Район: 1-4\_СеровДОВЗ\_24

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

День: пятница  
 Неделя: 1

Сезон: 01.01-12.31 (Все)  
 Возраст: 7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
223	Запеканка из творога_	150	23,67	15,66	25,02	348,45					194	276	32	1
	Молоко сгущенное	20	1,44	6	11,2	98		0,2	8,4	0,04		43,8		0,04
1	Манник	90	5,76	7,2	45,18	270	0,09	0,09	11,79	0,45	32,22	30,96	6,12	0,72
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4	0,28
5	Хлеб пшеничный	20	3,52	0,44	22,88	105,6	0,17	0,09			24,64		16,11	0,97
6	Хлеб ржаной	20	1,4	0,2	9,2	44								0,12
<b>Итого за Завтрак</b>			35,86	29,52	128,48	926,05				0,49	194	276	31,27	1
<b>Обед.</b>														
88,02	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне_	200/10	6,14	3,97	17,38	111,46	0,04	127,63		0,05	39,81	39,6	16,22	0,65
7,9	Котлета "Здоровье" из мяса кур с морковью_	90	15,12	15,93	2,7	214,2		0,63	11,41		21	7,67	7	1,35
309	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150	5,46	5,79	30,47	195,71						31,31		
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8		1,49		0,03	2,26	1,56	1,27	0,31
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,26	0,14			36,96		24,17	1,46
6	Хлеб ржаной	20	1,4	0,2	9,2	44								0,12
<b>Итого за Обед.</b>			34,06	26,64	126,08	856,57		1	11,41	0,08	120,99		46,93	1
<b>Итого за день</b>			69,92	56,16	254,56	1782,62	0,85	130,3	31,6	0,57	243,09	157,7	39	6,02

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 6)  
 Район: 1-4\_СеровДОВЗ\_24

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

День: понедельник  
 Неделя: 2

Сезон: 01.01-12.31 (Все)  
 Возраст: 7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
173,01	Каша вязкая молочная из пшена с маслом_	200/10	6,07	9,47	29,93	230,19								
14	Масло (порциями)	20	0,16	14,52	0,28	132,12			40		2,4	3		0,04
15	Сыр (порциями)	30	7,92	7,98		105,18	0,06	0,24	63		300	180	16,5	0,24
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	0,04	1,3			125,78	90	14	0,13
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,26	0,14			36,96		24,17	1,46
6	Хлеб ржаной	20	1,4	0,2	9,2	44								0,12
<b>Итого за Завтрак</b>			24	35,51	89,68	770,49	0,38				468,98		55,51	
<b>Обед.</b>														
102	Суп картофельный с бобовыми	200	0,54	0,54	1,66	14,84		0,24				8,81		0,21
371	Гренки_	20	1,32	0,12	8,71	41,34								
260	Гуляш свинина_	60/60	12,77	33,83	3,47	370,8	1	3		0,05	7	6,96	20	0,11
171	Каша гречневая рассыпчатая (2 вариант)	150	8,24	8,91	37,13	260,76				0,84		303,92		6,86
389	Сок фруктовый_	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	24	1
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,26	0,14			36,96		24,17	1,46
6	Хлеб ржаной	20	1,4	0,2	9,2	44								0,12
<b>Итого за Обед.</b>			30,55	44,26	114,69	974,94	0,91	3		0,89	84,25	193	258,57	1
<b>Итого за день</b>			54,55	79,77	204,37	1745,43	1	23,26	103	0,89	7	656,69	20	11,75



## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)

Рацион: 1-4\_СеровДОВЗ\_24

День: вторник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
18	Каша молочная ассорти (рис, гречневая крупа)_	200/10	5,34	6,18	25,79	179,64	0,09			0,42	119,37	155,58	104,46	0,96
3	Бутерброды с маслом и сыром_30/15/20	30/15/20	8,25	13,88	16,13	223,3	0,11	0,29	154,96		365,58	252,11	24,84	1,29
389	Сок фруктовый_	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	24	1
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,26	0,14			36,96		24,17	1,46
6	Хлеб ржаной	20	1,4	0,2	9,2	44								0,12
<b>Итого за Завтрак</b>			21,27	20,92	105,64	690,14				0,42	539,75		178,31	
<b>Обед.</b>														
82,02	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне_	200/10	1,72	4,88	19,31	127,81	0,02	10,68			35,52	39	18,66	0,88
71	Огурец свежий порционный_	60	0,42	0,06	1,14	7,2	0,06	6		0,12	13,8	25,2	8,4	0,36
274	Зразы рубленые из свинины_	100	7,42	20,13	7,58	240,23	0,08	0,91	16,88		27,22	84,02	12,21	0,48
309	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150	5,46	5,79	30,47	195,71						31,31		
330	Соус сметанный_	50	1,5	9,67	3,5	108					45	34	6	
352	Кисель "Витошка"_	200			24	95	0,3	20	130	2,35				
5	Хлеб пшеничный	50	8,8	1,1	57,2	264	0,43	0,23			61,6		40,28	2,43
6	Хлеб ржаной	35	2,45	0,35	16,1	77								0,21
<b>Итого за Обед.</b>			27,77	41,98	159,3	1114,95		20	146,88	2,47	149,77	34	81,02	
<b>Итого за день</b>			49,04	62,9	264,94	1805,09		38,25	301,84	2,89	45	651,22	6	9,19

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

Рацион: 1-4\_СеровДОВЗ\_24

День: среда

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
174,01	Каша вязкая молочная ячневая с маслом_	200/10	7,31	11	39,2	286,01								0,88
3,03	Бутерброды с маслом и сыром_30/10/20	30/10/20	7,62	12,81	14,89	206,12	0,1	0,27	143,04		337,46	232,72	22,93	1,19
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4	0,28
338	Фрукт свежий	1												
6	Хлеб ржаной	30	2,1	0,3	13,8	66								0,18
<b>Итого за Завтрак</b>			17,1	24,13	82,89	618,13	0,27				457,71		25,59	
<b>Обед.</b>														
88,02	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне_	200/10	6,14	3,97	17,38	111,46	0,04	127,63		0,05	39,81	39,6	16,22	0,65
291	Плов из бройлер-цыплят_	240	23,33	27,07	74,59	600,9	0,19	7,86	33,6		43,33	227,22	64,74	2,21
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8		1,49		0,03	2,26	1,56	1,27	0,31
412	Пицца с сыром Школьная	50	6,08	6,58	19,24	161,4	0,1	0,24	5,9	0,02	11,54	37,4	12,42	0,64
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,26	0,14			36,96		24,17	1,46
6	Хлеб ржаной	20	1,4	0,2	9,2	44								0,12
<b>Итого за Обед.</b>			42,89	38,57	186,74	1208,96			39,5	0,1	137,74		119,66	
<b>Итого за день</b>			59,99	62,7	269,63	1827,09		137,66	182,54	0,1		541,3		7,92



Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 9)  
 Рацион: 1-4\_СеровДОВЗ\_24

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

День: четверг  
 Неделя: 2

Сезон: 01.01-12.31 (Все)  
 Возраст: 7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
173,04	Каша молочная Геркулес с маслом_	200/10	7,77	12,24	35,11	282,69								
15	Сыр (порциями)	30	7,92	7,98		105,18	0,06	0,24	63					
382	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6					300	180	16,5	0,24
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,26	0,14						1,1
6	Хлеб ржаной	20	1,4	0,2	9,2	44					36,96		24,17	1,46
338	Фрукт свежий	1												0,12
<b>Итого за Завтрак</b>			26,45	24,62	96,21	708,87	0,37	0,9			454,2		42,07	
<b>Обед.</b>														
96,02	Рассольник ленинградский на курином бульоне_	200/10	2,95	2,71	25,26	115,4	0,05	4,43			15,39	29,87	12,75	0,48
234	Биточки рыбные из горбуши(с/г)_	90	15,29	5,27	7,21	137,92		0,61	14,77					
205	Рис с овощами	150	3,8	7,14	39,6	237,59	0,08	2,72			19,41	50,9		
389	Сок фруктовый_	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	24	1
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,34	0,18			49,28		32,22	1,94
6	Хлеб ржаной	30	2,1	0,3	13,8	66								0,18
<b>Итого за Обед.</b>			32,18	16,3	151,83	852,91			14,77		123,44		70,23	
<b>Итого за день</b>			58,63	40,92	248,04	1561,78			77,77		424,13		6,52	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 10)  
 Рацион: 1-4\_СеровДОВЗ\_24

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

День: пятница  
 Неделя: 2

Сезон: 01.01-12.31 (Все)  
 Возраст: 7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
7,01	Бутерброды горячие с сыром_60	35/10/15	6,69	9,98	17,83	188,4	0,04	0,08	75,6					
174,02	Каша вязкая молочная из риса с маслом_	200/10	6	10,85	42,95	294	0,04	0,14	6,59		167,32	115,57	11,35	0,59
389	Сок фруктовый_	200	1		20,2	84,8	0,06	20			15,71	18,9	4,37	0,08
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,26	0,14			14	64	24	1
6	Хлеб ржаной	20	1,4	0,2	9,2	44					36,96		24,17	1,46
<b>Итого за Завтрак</b>			20,37	21,69	124,5	769,6					237,83		64,73	
<b>Обед.</b>														
71	Помидоры свежие порционные_	20	0,22	0,04	0,76	4,4		4			2	3	3	
103,03	Суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне_	200	2,12	2,22	19,38	137,6	0,08	13,2		0,11	10,64	43,84	17,96	0,66
637	Азу по-татарски (свинина)_	240	18,51	10,05	5,25	188,85		1			33	220	35	3
388	Компот из ягод (заморозка)_	200	0,52	0,18	28,86	122,6		0,6	2	0,36	16	16,6	20,4	0,6
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,26	0,14			36,96		24,17	1,46
6	Хлеб ржаной	20	1,4	0,2	9,2	44								0,12
<b>Итого за Обед.</b>			28,05	13,35	97,77	655,85		5	2	0,47	35	223	63,37	2,84
<b>Итого за день</b>			48,42	35,04	222,27	1425,45		5	2	0,47	35	258,91	38	6,09
<b>Среднее за период</b>			55,32	58,31	248,11	1728,67	1,14	5		1	527,85	109	182,02	1
<b>Итого за период</b>			553,23	583,09	2481,12	17286,65	11,4	52		9,95	5278,46	1091	820,23	10

Составил \_\_\_\_\_ Калькулятор5\_

Утвердил \_\_\_\_\_





## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: 5-11\_СеровДОВЗ\_24

День: понедельник  
Неделя: 1Сезон: 01.01-12.31 (Все)  
Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
173,01	Каша вязкая молочная из пшена с маслом_	250/10	7,52	11,72	37,06	285								
14	Масло (порциями)	10	0,08	7,26	0,14	66,06			20		1,2	1,5		
15	Сыр (порциями)	40	10,56	10,64		140,24	0,08	0,32	84		400	240	22	0,32
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	0,04	1,3			125,78	90	14	0,13
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,26	0,14			36,96		24,17	1,46
6	Хлеб ржаной	20	1,4	0,2	9,2	44								0,12
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>28,01</b>	<b>33,16</b>	<b>96,67</b>	<b>794,3</b>	<b>0,4</b>				<b>567,78</b>		<b>61,01</b>	
<b>Обед.</b>														
102	Суп картофельный с бобовыми	250	0,68	0,68	2,08	18,55		0,3				11,01		0,26
371	Гренки_	20	1,32	0,12	8,71	41,34								
260	Гуляш свинина_	60/60	12,77	33,83	3,47	370,8	1	3		0,05	7	6,96	20	0,11
171	Каша гречневая рассыпчатая (2 вариант)	200	10,99	11,88	49,51	347,68				1,12		405,23		9,15
389	Сок фруктовый_	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	24	1
693	Шанежка с наливкой_	75.	6,22	5,69	37,07	224,47			6,14			63,97		1,12
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,34	0,18			49,28		32,22	1,94
6	Хлеб ржаной	30	2,1	0,3	13,8	66								0,18
<b>Итого за Обед.</b>			<b>42,12</b>	<b>53,38</b>	<b>180,6</b>	<b>1364,84</b>	<b>1,32</b>	<b>3</b>		<b>1,17</b>	<b>123</b>	<b>193</b>	<b>357,44</b>	<b>1</b>
<b>Итого за день</b>			<b>70,13</b>	<b>86,54</b>	<b>277,27</b>	<b>2159,14</b>	<b>1</b>	<b>23,44</b>	<b>110,14</b>	<b>1,17</b>	<b>7</b>	<b>382,67</b>	<b>20</b>	<b>15,81</b>

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

Рацион: 5-11\_СеровДОВЗ\_24

День: вторник  
Неделя: 1Сезон: 01.01-12.31 (Все)  
Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
174,02	Каша вязкая молочная из риса с маслом_	250/10	7,43	13,43	53,18	364	0,05	0,17	8,16		19,45	23,4	5,41	0,1
7,05	Бутерброды горячие с сыром 30/5/15_	30/5/15	11,18	16,66	29,7	314	0,1	0,12	126		278,9	192,62	18,9	1
338	Фрукт свежий	1												
378	Чай с молоком_	200	1,52	1,36	15,9	81	0,04	1,33	10		126,6	92,8	15,4	0,41
5	Хлеб пшеничный	20	3,52	0,44	22,88	105,6	0,17	0,09			24,64		16,11	0,97
6	Хлеб ржаной	20	1,4	0,2	9,2	44								0,12
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>25,05</b>	<b>32,09</b>	<b>130,86</b>	<b>908,6</b>					<b>453,43</b>		<b>56,66</b>	
<b>Обед.</b>														
71	Огурец свежий порционный_	100	0,7	0,1	1,9	12	0,1	10		0,2	23	42	14	0,6
82,02	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне_	250/10	2,13	6,04	23,91	158,24	0,02	13,22			43,98	48,29	23,1	1,09
274	Зразы рубленые из свинины_	100	7,42	20,13	7,58	240,23	0,08	0,91	16,88		27,22	84,02	12,21	0,48
309	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180	6,55	6,95	36,56	234,85						37,57		
389	Сок фруктовый_	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	24	1
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,34	0,18			49,28		32,22	1,94
6	Хлеб ржаной	30	2,1	0,3	13,8	66								0,18
<b>Итого за Обед.</b>			<b>26,94</b>	<b>34,4</b>	<b>149,71</b>	<b>1007,32</b>		<b>44,31</b>	<b>16,88</b>	<b>0,2</b>	<b>169,13</b>		<b>106,79</b>	
<b>Итого за день</b>			<b>51,99</b>	<b>66,49</b>	<b>280,57</b>	<b>1915,92</b>		<b>46,02</b>	<b>161,04</b>	<b>0,2</b>	<b>584,7</b>		<b>7,89</b>	



## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Рацион: 5-11\_СеровДОВЗ\_24

День: среда

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 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	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
174,01	Каша вязкая молочная ячневая с маслом_	250/10	9,05	13,62	48,53	354,11								1,09
209	Яйца вареные	40	5,08	4,6	0,28	63	0,03		100		22	76,8		
338	Фрукт свежий	1												
377	Чай с лимоном_	200/7	0,13	0,02	14,69	59,9		2,73			13,72	4,25	2,32	0,35
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,34	0,18			49,28		32,22	1,94
6	Хлеб ржаной	30	2,1	0,3	13,8	66								0,18
<b>Итого за Завтрак</b>			23,4	19,42	123,06	754,21	0,57				232,51		35,8	
<b>Обед.</b>														
	Суп-лапша домашняя с курой_	250	2,99	3,09	27,06	192,21	0,09	18,45		0,21	14,85	61,21	25,11	0,96
268,01	Биточек (свинина)_	100	11,73	30,38	12,03	370,93					7		16	0,8
	Ризотто_	180	4,56	8,57	47,52	285,11	0,1	3,26			23,29	61,08		
388	Компот из ягод (заморозка)_	200	0,52	0,18	28,86	122,6		0,6	2	0,36	16	16,6	20,4	0,6
412	Пицца с сыром Школьная	50	6,08	6,58	19,24	161,4	0,1	0,24	5,9	0,02	11,54	37,4	12,42	0,64
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,34	0,18			49,28		32,22	1,94
6	Хлеб ржаной	30	2,1	0,3	13,8	66								0,18
<b>Итого за Обед.</b>			35,02	49,98	194,27	1409,45		22,73	7,9	0,59	150,52	139	99,01	2
<b>Итого за день</b>			58,42	69,4	317,33	2163,66		25,64	107,9	0,59	7	257,34	16	8,68

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Рацион: 5-11\_СеровДОВЗ\_24

День: четверг

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 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	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
3	Бутерброды с маслом и сыром_30/15/20	30/15/20	8,25	13,88	16,13	223,3	0,11	0,29	154,96		365,58	252,11	24,84	1,29
175,01	Каша вязкая молочная (из пшена и риса) "Дружба" с маслом_	250/10	7,53	13,84	41,45	321,89				0,11	8	37,5	21	0,25
378	Чай с молоком_	200	1,52	1,36	15,9	81	0,04	1,33	10		126,6	92,8	15,4	0,41
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,26	0,14			36,96		24,17	1,46
6	Хлеб ржаной	20	1,4	0,2	9,2	44								0,12
<b>Итого за Завтрак</b>			23,98	29,94	117	828,59		1,76	164,96	0,11	534,95	58	77,74	1
<b>Обед.</b>														
96,02	Рассольник ленинградский на курином бульоне_	250/10	3,65	3,36	31,27	142,88	0,06	5,48			19,05	36,98	15,79	0,59
232	Рыба (горбуша) под сырной корочкой(с/г)_	100	18	18	2,6	291			20,67	1,17		278,77		1,17
312	Пюре картофельное_	180	3,68	5,76	24,56	164,72	0,17	21,84			44,41	103,92	33,36	1,16
352	Кисель "Витошка"_	200			24	95	0,3	20	130	2,35				
424	Булочка домашняя	50	3,67	3,25	28,2	156,15								
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,34	0,18			49,28		32,22	1,94
6	Хлеб ржаной	30	2,1	0,3	13,8	66								0,18
<b>Итого за Обед.</b>			38,14	31,55	170,19	1126,95		20	150,67	3,52	201,73		124,07	
<b>Итого за день</b>			62,12	61,49	287,19	1955,54		20	315,63	3,63	8	302,08	21	8,57



Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)  
 Рацион: 5-11\_СеровДОВЗ\_24

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

День: пятница  
 Неделя: 1

Сезон: 01.01-12.31 (Все)  
 Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
<b>Завтрак</b>															
223	Запеканка из творога_	180	28,4	18,79	30,02	418,14					233	331	39	1	
	Молоко сгущенное	20	1,44	6	11,2	98		0,2	8,4	0,04		43,8		0,04	
1	Манник	90	5,76	7,2	45,18	270	0,09	0,09	11,79	0,45	32,22	30,96	6,12	0,72	
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4	0,28	
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,34	0,18			49,28		32,22	1,94	
6	Хлеб ржаной	20	1,4	0,2	9,2	44								0,12	
<b>Итого за Завтрак</b>			44,11	33,09	156,36	1101,34					0,49	233	331	47,38	1
<b>Обед.</b>															
88,02	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне_	250/10	7,6	4,92	21,52	138	0,05	158,02		0,06	49,29	49,03	20,08	0,8	
7,9	Котлета "Здоровье" из мяса кур с морковью_	100	16,8	17,7	3	238		0,7	12,68		23	8,52	8	1,5	
309	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180	6,55	6,95	36,56	234,85						37,57			
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8		1,49		0,03	2,26	1,56	1,27	0,31	
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,26	0,14			36,96		24,17	1,46	
6	Хлеб ржаной	30	2,1	0,3	13,8	66								0,18	
<b>Итого за Обед.</b>			38,99	30,62	141,21	968,05		1	12,68	0,09	137,06		51,7	2	
<b>Итого за день</b>			83,1	63,71	297,57	2069,39	1,08	160,85	32,87	0,58	283,8	174,24	47	7,35	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 6)  
 Рацион: 5-11\_СеровДОВЗ\_24

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

День: суббота  
 Неделя: 1

Сезон: 01.01-12.31 (Все)  
 Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
173,01	Каша вязкая молочная из пшена с маслом_	250/10	7,52	11,72	37,06	285								
15	Сыр (порциями)	20	5,28	5,32		70,12	0,04	0,16	42		200	120	11	0,16
	Йогурт (стаканчик)_125мл	1	3,13	3,63	14,12	98,75	0,06	1,05	30		180	135	21	0,15
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4	0,28
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,26	0,14			36,96		24,17	1,46
6	Хлеб ржаной	20	1,4	0,2	9,2	44								0,12
<b>Итого за Завтрак</b>			22,68	21,55	109,7	716,27	0,38				420,8		58,41	
<b>Обед.</b>														
157	Солянка домашняя со сметаной_	250/10	17,57	20,01	4,93	267,8		14,39		0,21	1	41,1	2	0,83
265	Плов со свиной_	280	30,8	31,52	48,6	601,04	0,16	2,4			26,53	373,62	35,38	2,96
389	Сок фруктовый_	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	24	1
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,34	0,18			49,28		32,22	1,94
6	Хлеб ржаной	30	2,1	0,3	13,8	66								0,18
<b>Итого за Обед.</b>			58,51	52,71	133,29	1230,84	0,65			0,21	115,97		112,67	
<b>Итого за день</b>			81,19	74,26	242,99	1947,11		38,35	72	0,21	1	736,52	2	9,08



Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)

Рацион: 5-11\_СеровДОВЗ\_24

День: понедельник

Неделя: 2

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
173,01	Каша вязкая молочная из пшена с маслом_	250/10	7,52	11,72	37,06	285								
14	Масло (порциями)	10	0,08	7,26	0,14	66,06			20		1,2	1,5		0,02
15	Сыр (порциями)	40	10,56	10,64		140,24	0,08	0,32	84		400	240	22	0,32
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	0,04	1,3			125,78	90	14	0,13
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,34	0,18			49,28		32,22	1,94
6	Хлеб ржаной	30	2,1	0,3	13,8	66								0,18
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>30,47</b>	<b>33,48</b>	<b>112,71</b>	<b>869,1</b>	<b>0,49</b>				<b>582,02</b>		<b>69,48</b>	
<b>Обед.</b>														
102	Суп картофельный с бобовыми	250	0,68	0,68	2,08	18,55		0,3				11,01		0,26
371	Гренки_	20	1,32	0,12	8,71	41,34								
260	Гуляш свинина_	60/60	12,77	33,83	3,47	370,8	1	3		0,05	7	6,96	20	0,11
171	Каша гречневая рассыпчатая (2 вариант)	180	9,89	10,69	44,56	312,91				1,01		364,7		8,23
389	Сок фруктовый_	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	24	1
406	Гребешок с повидлом_	50	3,3	5,04	17,96	130,36				0,04		1,9		0,4
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,34	0,18			49,28		32,22	1,94
6	Хлеб ржаной	40	2,8	0,4	18,4	88								0,24
<b>Итого за Обед.</b>			<b>38,8</b>	<b>51,64</b>	<b>161,14</b>	<b>1257,96</b>	<b>1,14</b>	<b>3</b>		<b>1,1</b>	<b>108,52</b>	<b>193</b>	<b>310,74</b>	<b>1</b>
<b>Итого за день</b>			<b>69,27</b>	<b>85,12</b>	<b>273,85</b>	<b>2127,06</b>	<b>1</b>	<b>25,18</b>	<b>104</b>	<b>1,1</b>	<b>7</b>	<b>780,07</b>	<b>20</b>	<b>14,77</b>

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

Рацион: 5-11\_СеровДОВЗ\_24

День: вторник

Неделя: 2

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
3	Бутерброды с маслом и сыром_30/15/20	30/15/20	8,25	13,88	16,13	223,3	0,11	0,29	154,96		365,58	252,11	24,84	1,29
18	Каша молочная ассорти (рис, гречневая крупа)_	250/10	6,61	7,65	31,93	222,41	0,11			0,52	147,79	192,62	129,33	1,19
389	Сок фруктовый_	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	24	1
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,34	0,18			49,28		32,22	1,94
6	Хлеб ржаной	30	2,1	0,3	13,8	66								0,18
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>25</b>	<b>22,71</b>	<b>127,82</b>	<b>807,71</b>		<b>20,47</b>	<b>154,96</b>	<b>0,52</b>	<b>582,41</b>		<b>211,65</b>	
<b>Обед.</b>														
82,02	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне_	250/10	2,13	6,04	23,91	158,24	0,02	13,22			43,98	48,29	23,1	1,09
71	Огурец свежий порционный_	100	0,7	0,1	1,9	12	0,1	10		0,2	23	42	14	0,6
274	Зразы рубленные из свинины_	100	7,42	20,13	7,58	240,23	0,08	0,91	16,88		27,22	84,02	12,21	0,48
309	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180	6,55	6,95	36,56	234,85						37,57		
330	Соус сметанный_	30	0,9	5,8	2,1	64,8					27	20	3	
352	Кисель "Витошка"_	200			24	95	0,3	20	130	2,35				
	Булочка с маком_	50	3,66	3,24	28,2	156,14								
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,34	0,18			49,28		32,22	1,94
6	Хлеб ржаной	40	2,8	0,4	18,4	88								0,24
<b>Итого за Обед.</b>			<b>31,2</b>	<b>43,54</b>	<b>188,41</b>	<b>1260,46</b>		<b>20</b>	<b>146,88</b>	<b>2,55</b>	<b>157,69</b>	<b>20</b>	<b>83,35</b>	
<b>Итого за день</b>			<b>56,2</b>	<b>66,25</b>	<b>316,23</b>	<b>2068,17</b>		<b>20</b>	<b>301,84</b>	<b>3,07</b>	<b>27</b>	<b>720,61</b>	<b>3</b>	<b>9,95</b>



## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)

Рацион: 5-11\_СеровДОВЗ\_24

День: среда

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 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	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
174,01	Каша вязкая молочная ячневая с маслом_	250/10	9,05	13,62	48,53	354,11								1,09
3,03	Бутерброды с маслом и сыром_30/10/20	30/10/20	7,62	12,81	14,89	206,12	0,1	0,27	143,04		337,46	232,72	22,93	1,19
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03						
338	Фрукт свежий	1										2,8	1,4	0,28
6	Хлеб ржаной	30	2,1	0,3	13,8	66								0,18
<b>Итого за Завтрак</b>			18,84	26,75	92,22	686,23	0,3				484,97		25,59	
<b>Обед.</b>														
88,02	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне_	250/10	7,6	4,92	21,52	138	0,05	158,02		0,06	49,29	49,03	20,08	0,8
291	Плов из бройлер-цыплят_	300	29,16	33,84	93,24	751,12	0,24	9,82	42		54,16	284,02	80,92	2,76
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8		1,49		0,03	2,26	1,56	1,27	0,31
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,34	0,18			49,28		32,22	1,94
6	Хлеб ржаной	30	2,1	0,3	13,8	66								0,18
412	Пицца с сыром Школьная	50	6,08	6,58	19,24	161,4	0,1	0,24	5,9	0,02	11,54	37,4	12,42	0,64
<b>Итого за Обед.</b>			52,64	46,61	225,57	1460,52			47,9	0,11	172,29		148,17	
<b>Итого за день</b>			71,48	73,36	317,79	2146,75		170,05	190,94	0,11		607,53		9,37

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)

Рацион: 5-11\_СеровДОВЗ\_24

День: четверг

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 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	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
173,04	Каша молочная Геркулес с маслом_	250/10	9,62	15,15	43,47	350								
15	Сыр (порциями)	30	7,92	7,98		105,18	0,06	0,24	63		300	180	16,5	0,24
382	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6								1,1
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,26	0,14			36,96		24,17	1,46
6	Хлеб ржаной	30	2,1	0,3	13,8	66								0,18
338	Фрукт свежий	1												
<b>Итого за Завтрак</b>			29	27,63	109,17	798,18	0,38	0,9			456,51		42,62	
<b>Обед.</b>														
96,02	Рассольник ленинградский на курином бульоне_	250/10	3,65	3,36	31,27	142,88	0,06	5,48			19,05	36,98	15,79	0,59
234	Биточки рыбные из горбуши(с/г)_	100	16,99	5,86	8,01	153,24		0,68	16,41			110,4		
205	Рис с овощами	200	5,07	9,52	52,8	316,79	0,11	3,63			25,88	67,87		
389	Сок фруктовый_	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	24	1
5	Хлеб пшеничный	50	8,8	1,1	57,2	264	0,43	0,23			61,6		40,28	2,43
6	Хлеб ржаной	40	2,8	0,4	18,4	88								0,24
<b>Итого за Обед.</b>			38,31	20,24	187,88	1049,71			16,41		149,99		81,75	
<b>Итого за день</b>			67,31	47,87	297,05	1847,89			79,41		459,25		7,24	



Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 11)

Рацион: 5-11\_СеровДОВЗ\_24

День: пятница

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
7,01	Бутерброды горячие с сыром_60	35/10/15	6,69	9,98	17,83	188,4	0,04	0,08	75,6		167,32	115,57	11,35	0,59
174,02	Каша вязкая молочная из риса с маслом_	250/10	7,43	13,43	53,18	364	0,05	0,17	8,16		19,45	23,4	5,41	0,1
389	Сок фруктовый_	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	24	1
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,26	0,14			36,96		24,17	1,46
6	Хлеб ржаной	30	2,1	0,3	13,8	66								0,18
<b>Итого за Завтрак</b>			22,5	24,37	139,33	861,6					243,49		66,19	
<b>Обед.</b>														
103,03	Суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне_	250	2,65	2,78	24,23	172	0,1	16,5		0,14	13,3	54,8	22,45	0,83
71	Помидоры свежие порционные_	50	0,55	0,1	1,9	11		9			4	8	6	
637	Азу по-татарски (свинина)_	280	21,6	11,72	6,12	220,32		2			38	257	41	4
388	Компот из ягод (заморозка)_	200	0,52	0,18	28,86	122,6		0,6	2	0,36	16	16,6	20,4	0,6
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,26	0,14			36,96		24,17	1,46
6	Хлеб ржаной	20	1,4	0,2	9,2	44								0,12
<b>Итого за Обед.</b>			32	15,64	104,63	728,32		11	2	0,5	42	265	67,86	4
<b>Итого за день</b>			54,5	40,01	243,96	1589,92		37,63	85,76	0,5	42	274,37	47	6,34

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 12)

Рацион: 5-11\_СеровДОВЗ\_24

День: суббота

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
173,02	Каша вязкая молочная пшеничная с маслом_	250/10	10,7	13,69	54,9	386,27								
14	Масло (порциями)	10	0,08	7,26	0,14	66,06			20		1,2	1,5		0,02
15	Сыр (порциями)	20	5,28	5,32		70,12	0,04	0,16	42		200	120	11	0,16
378	Чай с молоком_	200	1,52	1,36	15,9	81	0,04	1,33	10		126,6	92,8	15,4	0,41
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,34	0,18			49,28		32,22	1,94
6	Хлеб ржаной	30	2,1	0,3	13,8	66								0,18
<b>Итого за Завтрак</b>			26,72	28,81	130,5	880,65	0,45				382,84		59,88	
<b>Обед.</b>														
71	Огурец свежий порционный_	100	0,7	0,1	1,9	12	0,1	10		0,2	23	42	14	0,6
	Суп-лапша домашняя с курой_	250	2,99	3,09	27,06	192,21	0,09	18,45		0,21	14,85	61,21	25,11	0,96
255	Печень по-строгановски_	50/50	13,27	11,24	3,54	185		1	26,97		25,52			0,07
309	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180	6,55	6,95	36,56	234,85						37,57		
	Йогурт (стаканчик)_125мл	1	3,13	3,63	14,12	98,75	0,06	1,05	30		180	135	21	0,15
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4	0,28
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,34	0,18			49,28		32,22	1,94
6	Хлеб ржаной	30	2,1	0,3	13,8	66								0,18
<b>Итого за Обед.</b>			35,85	26,21	157,74	1060,01		30,71	56,97	0,41	303,9		96,61	
<b>Итого за день</b>			62,57	55,02	288,24	1940,66		32,38	128,97	0,41		518,4		6,89
<b>Среднее за период</b>			65,69	65,79	286,67	1994,27	1,28	5		0,96	579,03	100	204,38	1
<b>Итого за период</b>			788,28	789,52	3440,04	23931,21	15,35	58		11,57	948,34	1199	2452,57	12

Составил \_\_\_\_\_

Калькулятор5\_ \_\_\_\_\_

Утвердил \_\_\_\_\_



ИП Розенбах Е.О.  
Всего прошито, пронумеровано и скреплено печатью 7 (Семь) листов