Свердло_{во} Утверждаю́

Директор ООО "Рацион питания"

Т, Г. Копцева

Е.А. Бортоломей 22 октября 2024 года

Примерное рекомендованное меню, для организованного питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья в школах.

Рацион: Ш	кола 5-11 класс (ОВЗ) ⁷¹⁵	Неделя:		овья в	ME COLEGARA	первый	
Прием	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-	Nº
пищи		Вес олюда	Белки	Жиры	Углеводы	тическая	рецептуры
Завтрак	Каша вязкая молочная с маслом сливочным (расчёт по ячневой крупе)	260	9,05	13,6	48,5	<u>ценность</u> 354,1	174
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	376
	Бутерброд с мясными кулинарными изделиями	115	10	10,3	24,6	178,1	5, 268
Итого за За	1того за Завтрак 1		19,1	23,92	88,1	592,2	3, 200
	Суп из овощей с мясом	265	6.54	11,7	28,2	182,4	00
	Сметана к супу	10	0,24	1,5	0,32	15,75	99 433
	Зразы Школьные	100	14,0	13,7	23,1	269,0	101
Обед	Макаронные изделия отварные	150	5,5	4,5	26,4	168,4	309
	Свекла отварная	30	0,45	0,06	5,19	29,2	315
	Сок фруктовый(по яблочному)	200	1,00	0,00	20,2	84,8	389
	Хлеб пшеничный обогащенный	30	2,28	0,24	14,8	70.5	108
	Хлеб ржаной обогащенный	30	1,98	0,36	10,02	52,2	
Итого за Об		815	31,99	32,06	128,23	872,25	109
Итого за де	НЬ		51,11	56,0	216.33	1464 45	

Рацион: Ц	Ікола 5-11 класс (ОВЗ)	Неделя:	1		День:	второй	(лист 2)
Прием	Наименование блюда	Вес блюда —	Пищевые вещ		ества	Энерге-	Nº
пищи			Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность	рецептуры
	Фрикадельки из бройлеров-цыплят. Москва	100	11	13,6	11,8	244	297
Завтрак	Макароны отварные с сыром	180	6,2	7,2	40,3	238,6	204
	The state of the s	200	0,53	0,0	9,87		
	Хлеб пшеничный обогащенный	30	2,28	0,24	14,76	41,6 70,5	377
	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	4,9	47	108
Итого за За		610	20,41	21,44	81,63	641,7	338
	Суп картофельный с клецками, курой и сметаной	280	8,0	9	34,0	207,3	108
1.*	Биточки рыбные	100	12,44	9,0	16,1	298,3	324
	Пюре картофельное	150	3.7	10,76	25,5	194,8	
Обед	Огурцы консервированные (порциями).	30	0,4	0.06	0,85		312
	Компот из изюма	200	0,70	0,09	30,0	5,0	70
	Хлеб пшеничный обогащенный	30	2,28	0,03		122,2	348
	Хлеб ржаной обогащенный	30	1,98	0,24	14,8 10,02	70,5	108
Итого за О		820	29,47	29,5		52,2	109
Итого за де	ЭНЬ	020	49,88	50,95	131,29 212,92	950,3 1592	

ИСТ	3)

Рацион: Школа 5-11 класс (ОВЗ)		Неделя: 1			(лист 3)		
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пи	іщевые вещ	ества	Энерге-	я репештуры
Пищи			Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность	
Завтрак	Творожно-яблочная запеканка со сгущённым молоком	250	13,2	17,8	35,75	310	223
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	376
	Сдоба обыкновенная	100	7,8	4,72	47,1	262	421
того за Завтрак 1		550	21,07	22,54	97,85	632	421
	Щи из квашеной капусты с картофелем и мясом	265	6,3	8,1	21,0	143,6	92
	Сметана к супу	10	0,24	1,5	0,32	15,75	433
	Биточки из мяса птицы	100	16.0	12,9	19.5	251	54-23M
Обед	Рис отварной	150	3.7	5,4	36.7		
тоод	Маринад овощной с томатом	30	0,6	2,73	3,0	219,3 37,68	304
	Напиток с витаминами "Витошка".	200	0,0	0	29,0	80.0	463
	Хлеб пшеничный обогащенный	30	2,28	0,24	14,8	70,5	507
	Хлеб ржаной обогащенный	30	1,98	0,36-	10,02		108
Ітого за О	бед	815	31,1	31,2	134,3	52,2	109
1того за де	ЭНЬ		52,12	53,77	232,19	870,0 1502,03	

Рацион: Ц	Ікола 5-11 класс (OB3)	Неделя:	4		_		(лист 4)
		педеля:			День:	четвёртый	-
Прием	Наименование блюда	Вес блюда	Пи	щевые вец	ества	Энерге-	Nº
пищи	Vous		Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность	рецептуры
	Каша вязкая молочная с маслом сливочным (расчёт по рису)	210	7,1	7,8	28,0	264	174
Завтрак		200	5,2	2,68	15,9	100,6	379
	Бутерброд "Пикантный" на батоне	85	6,2	8,3	21,9	239.5	26
	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	338
Итого за З		595	18,9	19,18	75,6	651,1	
	Суп картофельный с бобовыми и мясом	265	6,4	8,0	28,5	144,3	102
	Гренки для супа	20	2	2,52	15	75	170
	Запеканка картофельная с мясом	230	17	21	42	421	226
Обед	Икра свекольная	50	1	0,3	7	56	75
	Компот из смеси плодово-ягодной с/з	200	0,1	0,1	10,9	65	492
	Хлеб пшеничный обогащенный	30	2,28	0,24	14,8	70,5	108
	Хлеб ржаной обогащенный	30	1,98	0,36	10,02	52,2	109
Итого за О	бед	825	30,76	32,52	128,22	884	100
Итого за д	ень		49,66	51,7	203,82	1535,1	,

7.	714	CT	· 51
U	IИ	ICT	ວງ

Рацион: Школа 5-11 класс (OB3)		Неделя:	1 День: пятый					
Прием	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-	Nº	
пищи	- полительный отпода	Вес олюда	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность	рецептуры	
	Суфле рыбное из горбуши	120	16,7	18,3	38,3	407.2	303	
	Пюре картофельное	150	3,06	5,8	20,42	137,4	312	
	Лук маринованный.	50	2,2	0	16,3	65,3	6	
	Чай с сахаром и облепихой	200	0,3	0,6	10,1	35	54-5ги	
	Хлеб пшеничный обогащенный	30	2,28	0,24	14,76	70,5	108	
<u>Ітого за За</u>		550	24,54	24,94	99,88	715,4	1.00	
	Борщ из свежей капусты с картофелем и мясом	265	5	7	11,5	125	82	
	Сметана к супу	10	0,24	1,5	0,32	15,75	433	
	Гуляш из мяса свинины	100	13	15,6	27	262	260	
Обед	Каша гречневая рассыпчатая	150	9	7,09	37	244	302	
000Д	Морковь отварная	30	0	0.78	2	15	315	
	Напиток лимонный	200	0	- 0	25	94	303	
	Хлеб пшеничный обогащенный	30	2,28	0,24	14,8	70,5	108	
1	Хлеб ржаной обогащенный	30	1,98	0,36	10,02	52,2	109	
того за О	бед	800	31,5	32,57	127,64	878,45	103	
1того за де	ЭНЬ		56,04	57,51	227,52	1593,85		
	ware 5.44 was a (ODO)					,	(лист 6	

Рацион: Ш	Рацион: Школа 5-11 класс (ОВЗ)		1	День: шестой				
Прием	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества		ества	Энерге-	Nº	
пищи		Бес олюда	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность	рецептуры	
	Суп молочный с макаронными изделиями	300	9,3	4,5	32,8	180	120	
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	376	
Завтрак	Батон нарезной	35	3,0	1,16	20,56	104,4	576	
	Сыр порциями	10	5,5	3,42	8,00	54	15	
	Масло сливочное	20	0,24	12,74	0,38	198,3	79	
Итого за За	автрак 1	565	18,1	21,8	76,7	596,7		
	Суп-лапша домашняя с курой	270	8,4	12,3	29,6	228,3	156	
	Жаркое по домашнему из свинины	250	12	14,7	39	370	259	
Обед	Смесь овощная отварная (расчет по фасоли)	50	3,37	3,74	6,22	72	132	
	Напиток из плодов шиповника	200	1	0,28	21	88	388	
	Хлеб пшеничный обогащенный	30	2,28	0,24	14,8	70,5	108	
	Хлеб ржаной обогащенный	30	1,98	0,36	10,02	52,2	109	
Итого за об	бед	830	29,03	31,62	120,64	881	. 50	
Итого за де	ЭНЬ		47,1	53,5	197,4	1477,7		

			_	71
(J	٦И	IC.	Г	11

Рацион: Ш	Ікола 5-11 класс (ОВЗ)	Неделя:	2		День:	первый	(лист 7
Прием	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-	Nº
пищи	. Тамменевание вянеда	Вес олюда	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность	рецептуры
Завтрак	Макаронник с мясом	180	14,64	19,92	47,52	350,04	263
	Соус томатный	50	0,47	1,64	2,3	25,95	419
	Чай с лимоном	200	0,53	0	9,87	41,6	377
	Хлеб пшеничный обогащенный	30	2,28	0,24	14,8	70,5	108
	Йогурт	100	5,1	1,9	20,8	86.9	Пр
∕того за З	автрак 1	560	23,02	23,7	95,29	574,99	1,10
	Солянка домашняя с курой	250	6	8,3	8	205	288
	Сметана к супу	10	0,24	1,5	0,32	15,75	433
	Фрикадельки в соусе	150	12,2	13,8	31,2	256,8	280
Обед	Каша гречневая рассыпчатая	150	9	7,09	37	244	302
ОООД	Свекла отварная	30	0	0,6	5	29	315
	Напиток с витаминами "Витошка".	200	0	0 +	20,5	80	507
	Хлеб пшеничный обогащенный	30	2,28	0,24	14,8	70,5	108
	Хлеб ржаной обогащенный	30	1,98	0,36	10,02	52,2	109
1того за О	бед	850	31,7	31,89	126,84	953,25	.00
1того за д	ень		54,72	55,6	222,1	1528,2	

Рацион: Ц	кола 5-11 класс (ОВЗ)	Неделя:	(лист День: второй				
Прием	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-	Nº
пищи	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	вес олюда	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность	рецептуры
	Омлет натуральный	200	18,1	15,6	26,8	321,9	210
Завтрак	Маринад овощной с томатом	50	0,7	2,7	3,7	37,7	463
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	376
	Хлеб пшеничный обогащенный	30	2,28	0,24	14,76	70,5	108
	Крендель с сахаром	70	1,75	3,45	37,3	148	415
Итого за 3	автрак 1	550	22,9	22,01	97,56	638,1	
	Рассольник Ленинградский с мясом	265	6,4	7,1	28,3	246,3	96,01
	Сметана к супу	10	0,24	1,5	0,32	15,75	433
	Котлета мясная рубленая	100	14,8	10,7	26	293	268
Обед	Пюре картофельное	100	2,5	7,2	17,0	129,9	312
, , , , ,	Капуста тушеная свежая	80	2	3	10	62	380
	Напиток лимонный	200	0	0	25	94	303
	Хлеб пшеничный обогащенный	30	2,28	0,24	14,8	70,5	108
	Хлеб ржаной обогащенный	30	1,98	0,36	10,02	52,2	109
Итого за О	бед	815	30,2	30,1	131,44	963,65	.50
Итого за д	ЭНЬ		53.1	52 11	229	1601.75	

Рацион: Школа 5-11 класс (ОВЗ)		Неделя: 2		День: третий					
Прием	Наименование блюда		Пищевые вещества			Энерге-	Nº		
пищи		Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры		
	Каша молочная вязкая с маслом сливочным (расчёт по пшену)	210	7,51	9,7	37,05	285	182		
Завтрак	Какао с молоком и витвминами "Витошка"	200	3,9	3,1	25,16	145	502		
	Блинчики со сгущённым молоком	80	8,3	9,8	25,3	214,5	523		
	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	4,9	47,0	338		
1того за За	автрак 1	590	20,11	23	92,41	691,5			
	Щи из свежей капусты с мясом	265	7,4	9,6	17,2	121	88		
	Сметана к супу	10	0,24	1,5	0,32	15,75	433		
	Плов	250	18	20,5	54	523	265		
Обед	Икра свекольная	30	0,7	0,03	6,86	55,6	75		
	Компот из изюма	200	0,70	0,09	30	122,2	348		
	Хлеб пшеничный обогащенный	30	2,28	0,24	14,8	70,5	108		
	Хлеб ржаной обогащенный	30	1,98	0,36	10,02	52,2	109		
лого за O		815	31,3	32,32	133,2	960,25			
Итого за д			51,4	55,3	225,6	1651,75			
							(лист 1		

Рацион: Школа 5-11 класс (ОВЗ)		Неделя: 2		День: четвёртый				
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге- тическая	Nº	
			Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры	
	Котлета Детская	100	8,3	10,6	14,3	225,5	50	
	Пюре картофельное	150	3,7	10,76	25,5	194,8	312	
Завтрак	Овощи натуральные солёные или свежие (расчёт по огурцу солёному)	30	0,24	0,03	0,51	3,0	70,71	
•	Чай с лимоном	200	0,53	0	9,87	41,6	377	
	Хлеб пшеничный обогащенный	30	2,28	0,24	14,76	70,5	108	
	Ватрушка с творогом	50	6,14	3,7	19,45	134,7	410	
Итого за 3	Итого за Завтрак 1		21,16	25,33	84,41	670,1		
	Борщ из свежей капусты с картофелем	250	2	3,9	11	115	82	
	Сметана к супу	10	0,24	1,5	0,32	15,75	433	
	Тефтели "Ежики" в соусе	150	9,3	13,9	22,5	236,8	390	
05	Макаронные изделия отварные	150	5,5	4,5	26,4	168,4	309	
Обед	Маринад овощной с томатом	30	0,6	2,73	2,69	37,68	463	
	Сок фруктовый(по яблочному)	200	1,0	0,0	20,2	84,8	389	
	Хлеб пшеничный обогащенный	30	2,28	0,24	14,8	70,5	108	
	Хлеб ржаной обогащенный	30	1,98	0,36	10,02	52,2	109	
Итого за Обед		850	22,9	27,13	107,93	781,13		
Итого за день			44,06	52,46	192,34	1451,23		

ацион: Школа 5-11 класс (ОВЗ)		Неделя:	2		(лист 11		
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-	Nº
			Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность	рецептурь
Завтрак	Каша вязкая молочная из пшеничной крупы с маслом сливочным	210	6,8	7,6	39,2	312	173
	Кофейный напиток с молоком	200	5,2	2,68	15,9	100.6	379
	Батон нарезной	35	3	1,16	20,56	104,4	576
	Масло сливочное	10	0,8	7,25	0,13	66,1	79
	Сыр порциями	10	5,5	3,42	8	54	15
	Яблоко свежее	100	0,4	0,4	9,8	47	338
того за Завтрак 1		565	21,7	22,5	93,6	684,1	336
	Суп картофельный с бобовыми и мясом	265	6,4	8,0	18,5	144,3	102
	Гренки для супа	20	2	2,52	15	75	170
	Котлета Нежная	100	12	5,95	15	205	373
Обед	Пюре картофельное	150	3,7	10,76	25,5	194,8	312
	Салат из квашеной капусты	30	1	3,9+	3	28	45
	Напиток из плодов шиповника	200	1	0.28	21	88	388
	Хлеб пшеничный обогащенный	30	2,28	0,24	14,8	70,5	108
	Хлеб ржаной обогащенный	30	1,98	0,36	10,02	52,2	109
того за Обед		825	30,3	32,0	122,8	857,8	109
того за день		 	52,0	54,5	216,4	1541,9	

Рацион: Школа 5-11 класс (ОВЗ)		Неделя: 2			(ЛИСТ 12)		
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-	Nº
			Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность	рецептуры
Завтрак	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом	210	10	12,2	28,48	260	175
	Чай с сахаром и шиповником	200	0,1	0,3	15,0	48.2	376
	Батон нарезной	35	3,0	1,2	20,6	104,4	576
	Пицца "Школьная" с мясом куры	105	5,02	6,8	19,2	203	73
Итого за За	Итого за Завтрак 1		18,12	20,5	83,3	615,6	,,,
	Суп крестьянский с крупой, и сметаной	260	5,4	6,0	21,6	177,2	118
	Запеканка картофельная с мясом или субпродуктами.	230	17	21	42	421	284
Обед	Соус томатный	50	0,47	1,64	2,3	25,95	419
	Компот из смеси плодово-ягодной с/з	200	0,1	0,1	10,9	65	492
	Хлеб пшеничный обогащенный	30	2,28	0.24	14,8	70,5	108
	Хлеб ржаной обогащенный	30	1,98	0,36	10,02	52,2	109
	Крендель с сахаром	50	1,3	2,44	20,37	105,7	415
Итого за обед		850	28,5	31,8	122,0	917,6	713
Итого за период			589,8	625,2	2497,7	17857.6	
Среднее значение за период			49,15	52,10	208,14	1488,13	

Составил технолог ООО "Рацион питания" ______ Е.В. Толстых