



Согласовано:
Директор МКОУ

Кор. Керомаске РА



Утверждено:
Директор ООО Питание
Кортоножко Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечения двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ

МЕНЮ 1-го дня

	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Ккал
			Б	Ж	У	
	2	3	4	5	6	7
ЗАВТРАК						
174/2011 М	Каша вязкая молочная рисовая №174	200	5,6	9,6	40,7	273,5
6/2011 М	Масло порцией	10	0,1	7,3	0,1	66,1
п/т	Печенье сахарное	25	0,7	0,2	6,6	33,4
421/2016 К	Чай с сахаром и лимоном (с витамином С)	200	0,1	0,0	11,1	45,6
701/2010 М	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,4	91,8
338/2011 М	Фрукты свежие (яблоко) №338	150	0,6	0,6	14,3	68,4
	Итого за прием пищи:	625	10	17,9	92,2	578,8
			15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5

2 завтрак ОВЗ

П.Т	Сок 0,2	1/200	0,95	0,00	17,29	72,96
П.Т	Вафли сладкие грезы	30	4,8	19,9	22,1	149,8
	Итого		5,75	19,9	39,39	222,76

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: Дели плюс, 2011. - 544с.
 Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.
 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГБУ НИЦЗД 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.

Согласовано:
Директор МКОУ

Кер. Кероткина

10-ти дневное меню для обеспечения двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ

МЕНЮ 2-го дня



Утверждено
Директор ООО Питание
Кортоножко Е. Ю.

	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Ккал
			Б	Ж	У	
	2	3	4	5	6	7
ЗАВТРАК						
ТТК №1,2,3,4,5	Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,9	0,1	5,3	25,7
443/2004 Л	Плов с курицей	200	20,4	25,3	36,5	454,4
376/2011 М	Чай с сахаром №376 (с витамином С)	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3
п/г	Вафли	30	5,1	5,3	26,1	17,4
703/2010 М	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,4	91,8
	Итого за прием пищи:	545	29,5	30,9	102,1	648,6

2 й Завтрак

П.Т	Сок 0,2	1/200	0,95	0,00	17,29	72,96
П.Т	Печенье топленое молоко	30	4,4	17,0	15,6	117,0
	Итого		5,3	16,95	32,89	189,96

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 544с.
Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГФУ НИЦЗД 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.

Согласовано:
Директор МКОУ

Кол. Кореткова Р.А.

10-ти дневное меню для обеспечения двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ
МЕНЮ 3-го дня

Утверждено
Директор ООО Питание
Кортоножко Е.Ю.

	Наименование Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Ккал
			Б	Ж	У	
	2	3	4	5	6	7
ЗАВТРАК						
ТТК №1,2,3,4,5	Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	1,5	0,2	8,8	42,8
488/2004 л	Птица, тушенная в соусе с овощами №488	200	16,7	22,4	14,4	328,4
15/2011 М	Масло порцией	10	0,1	7,3	0,1	66,1
377/2011 М	Чай с лимоном №377 (с витамином С)	200/15/7	0,2	0,0	15,0	61,6
701/2010 М	Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8
	Итого за прием пищи:	582	22,2	30,1	62,6	613,7

2 завтрак						
П.Т	Сок 0,2	1/200	0,95	0,00	17,29	72,96
П.Т	Пряник нежный	40	2,4	2,0	30,8	152,0
			3,4	2,0	48,1	225,0
	Итого		25,5	32,1	110,7	838,7

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 544с.
Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГФУ НИЦЗД 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.

Согласовано:
Директор МКОУ

Кол. Кероткова Р.А.

10-ти дневное меню для обеспечения двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ
МЕНЮ 4-го дня

Утверждено
Директор ООО Питание
Кортоножко Е.Ю.

	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Ккал
			Б	Ж	У	
	2	3	4	5	6	7
	ЗАВТРАК					
454/2004Л	Котлеты по Хльновски	100	16,0	22,0	14,6	319,5
587/2004 Л	Соус томатный	30	0,2	0,8	1,5	13,2
203/2011 М	Макаронные изделия отварные №203	180	6,6	6,8	40,0	247,7
685/2004 Л	Чай с сахаром каркаде №685 (с витамином С)	200/15	0,2	0,0	15,0	60,5
701/2010 М	Хлеб пшеничный	30	2,2	0,18	14,6	68,9
	Итого за прием пищи:	555	25,2	29,8	85,7	709,8

2 завтрак ОВЗ

П.Т	Сок 0,2	1/200	0,95	0,00	17,29	72,96
П.Т	Вафли сладкие грезы	30	4,8	19,9	22,1	149,8
			5,8	19,9	39,4	222,8
	Итого		30,9	49,7	125,1	932,5

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 544с.
Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГБУ НИЦЗД 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.

Согласовано:
Директор МКОУ

Нер. Короткова Р.А.

10-ти дневное меню для обеспечения двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ

МЕНЮ 5-го дня



Утверждено
Директор ООО Питание
Кортоножко Е.Ю.

	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Ккал
			Б	Ж	У	
	2	3	4	5	6	7
	ЗАВТРАК					
437/2004	Гуляш	100	18,9	20,8	2,7	273,9
518/2004 Л	Картофель отварной с маслом №518	180	3,5	4,9	28,7	172,9
376/2011М	Чай с сахаром №376 (с витамином С)	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3
701/2010 М	Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8
	Итого за прием пищи:	560	26,2	26,0	70,5	620,9

2 й Завтрак						
П.Т	Сок 0,2	1/200	0,95	0,00	17,29	72,96
П.Т	Печенье топленое молоко	30	4,4	17,0	15,6	117,0
			5,3	17,0	32,9	190,0
	Итого		31,5	42,9	103,4	810,8

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



Согласовано:
Директор МКОУ

Кер Кероткова Р.А.

10-ти дневное меню для обеспечения двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ

МЕНЮ 6-го дня



Утверждено
Директор ООО Питание

Кортоножко Е.Ю.

	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Ккал
			Б	Ж	У	
	2	3	4	5	6	7
ЗАВТРАК						
331/2004Л	каша молочная манная	200	6,0	8,2	29,3	214,8
15/2011 М	Сыр (порциями) №15	10	2,7	2,7	0,0	35,3
377/2011 М	Чай с лимоном №377 (с витамином С)	200/15/7	0,2	0,0	15,1	61,9
701/2010 М	Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8
338/2011М	Фрукты свежие (яблоко) №338	150	0,6	0,6	14,3	68,4
	Итого за прием пищи:	632	13,2	11,7	83,0	495,2

2 завтрак						
П.Т						
П.Т	Сок 0,2	1/200	0,95	0,00	17,29	72,96
П.Т	Пряник нежный	40	2,4	2,0	30,8	152,0
	Итого		3,35	2	48,09	224,96

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 544с.
Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ,
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГФУ НЦЗД Минздрава России,
Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.

Согласовано:
Директор МКОУ

Кор. Коретникова Р.Н.

10-ти дневное меню для обеспечения двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ

МЕНЮ 7-го дня

Утверждено

Директор СОО Питание
Куртоножко Е.Ю.

	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Ккал
			Б	Ж	У	
	2	3	4	5	6	7
	ЗАВТРАК					
80/330/2011 М	Тфетели мясные с соусом №280/330	90/30	14,0	19,1	15,0	286,8
341/2016 К	Каша гречневая рассыпчатая №341К	150	6,1	4,8	27,8	178,2
377/2011 М	Чай с лимоном №377 (с витамином С)	200/15/7	0,2	0,0	15,1	61,9
701/2010 М	Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8
	Итого за прием пищи:	542	23,3	24,1	77,4	641,7

2 завтрак ОВЗ

П.Т	Сок 0,2	1/200	0,95	0,00	17,29	72,96
П.Т	Вафли сладкие грезы	30	4,8	19,9	22,1	149,8
	Итого		5,75	19,9	39,39	222,76

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 544с.
Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГБУ НИЦЗД 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.

Согласовано:
Директор МКОУ

Неретикова Р.А.

10-ти дневное меню для обеспечения двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ

МЕНЮ 8-го дня

Утверждено
Директор ООО Питание
Кортоцкино Е.Ю.

	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Ккал
			Б	Ж	У	
	2	3	4	5	6	7
	ЗАВТРАК					
ТТК №1,2,3,4,5	Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	1,5	0,2	8,8	42,8
443/2004 Л	Плов с курицей	200	20,4	25,3	36,5	454,4
376/2011 М	Чай с сахаром №376 (с витамином С)	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3
п/г	Вафли	30	5,1	5,3	26,1	17,4
703/2010 М	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,4	91,8
	Итого за прием пищи:	585	30,1	31,0	105,6	665,7

2 й Завтрак

П.Т	Сок 0,2	1/200	0,95	0,00	17,29	72,96
П.Т	Печенье топленое молоко	30	4,4	17,0	15,6	117,0
			5,3	17,0	32,9	190,0
	Итого		35,4	48,0	138,5	855,7

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

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

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГФУ НИЦЗД 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.

Согласовано:
Директор МКОУ

Короткова Р.А.

10-ти дневное меню для обеспечения двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ

МЕНЮ 9-го дня

Утверждено

Директор ООО Питание

Кортоножко Е.Ю.

	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Ккал
			Б	Ж	У	
	2	3	4	5	6	7
	ЗАВТРАК					
313	Котлета рыбная	100	14,09	6	12,093	205,031
304/2011 М	Рис отварной №304	150	3,8	5,4	38,9	219,3
376/2011М	Чай с сахаром №376 (с витамином С)	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3
701/2010 М	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,4	91,8
	Итого за прием пищи:	505	20,5	15,5	86,0	565,5

2 завтрак						
П.Т						
П.Т	Сок 0,2	1/200	0,95	0,00	17,29	72,96
П.Т	Пряник нежный	40	2,4	2,0	30,8	152,0
	Итого		3,35	2	48,09	224,96

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

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

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГБУ НИЦЗД 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.

Согласовано:
Директор МКОУ

Кор Коротко Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечения двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ

МЕНЮ 10-го дня

Утверждено
Директор ООО Питание
/Коротко Е.Ю.

	Наименование Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Ккал
			Б	Ж	У	
	2	3	4	5	6	7
ЗАВТРАК						
ТТК №1,2,3,4,5	Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	1,5	0,2	8,8	42,8
488/2004 Л	Птица, тушенная в соусе с овощами №488	200	16,7	22,4	14,4	328,4
376/2011 М	Чай с сахаром №376 (с витамином С)	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3
338/2011 М	Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6
701/2010 М	Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8
	Итого за прием пищи:	665	22,4	23,3	71,8	590,9

2 завтрак ОВЗ

П.Т	Сок 0,2	1/200	0,95	0,00	17,29	72,96
П.Т	Вафли сладкие грезы	30	4,8	19,9	22,1	149,8
			5,8	19,9	39,4	222,8
	Итого		28,2	43,2	111,2	813,7

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 544с.
Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГФУ НИЦЗД 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.