

СОГЛАСОВАНО:  
Директор МАОУ «СОШ №4»  
Н.А.Гуржеева  
2024 г

УТВЕРЖДАЮ:  
Генеральный директор  
ООО «Академия питания»  
В.Ю.Лыкова  
2024 г

# ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ С ЗАБОЛЕВАНИЕМ «ПИЩЕВАЯ АЛЛЕРГИЯ»  
НА МОЛОКО, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ  
МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ ГОРОДА Покачи  
(НА ВЕСЕННИЙ ПЕРИОД)

\* Примерное двухнедельное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом особенности питания учащихся, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ (см. таблицу замены пищевых продуктов, приложение 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

\* Для профилактики дефицита микронутриентов (йода, кальция, железа, фосфора и пр.), регулярно включать в рацион питания для учащихся специализированные, обогащенные незаменимыми ингредиентами пищевые продукты: соль пищевую йодированную, муку пшенич. в/с, молоко, консервы овощные, сок в ассортименте, хлеб пшеничный йодированный, хлеб с ламинариями.

\* **Используемая литература:** - И.М. Скурихин, В.А. Тутельян (таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания);

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ПОП при общеобразовательных шк

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ПОП (г. Москва 1996 г)

День: понедельник

Неделя: первая

1 вариант

аллергия на молочные блюда

Сезон: весенний

для обучающихся 1-4 классов

№ рецепту ры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Ca	Mg	P	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	B1	B2	C	A,мкг рет.	D,мкг
<b>Завтрак</b>																			
ттк540	Каша рисовая рассыпчатая с изюмом паровая с маслом сл.	200	4,40	13,60	66,00	406,0	163,2	13,0	19,0	56,00	1,00	8,50	7,26	39,7	0,03	0,14	0,00	0,05	0,00
ттк243	Бутерброд(батон) с колбасой п/к	30/25	3,88	3,20	12,85	80,70	166,00	4,75	16,25	3,25	0,30	1,10	2,00	4,80	0,03	0,01	0,00	0,00	0,00
тк10	Чай с сахаром	200	0,00	10,00	41,00	0,00	5,00	4,00	8,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,50
таб.9 Скурих	Фрукты свежие( мандарины)	100	0,70	0,10	7,50	38,00	155,00	30,00	11,00	17,0	0,10	0,30	0,10	150,00	0,04	0,03	35,00	0,00	0,20
ттк39	Сок фруктовый с трубочкой	200	0,00	0,00	25,00	80,80	0,00	14,00	8,00	14,00	2,80	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00	4,00	0,00	0,00
	<b>Итого:</b>	<b>555</b>	<b>8,98</b>	<b>26,90</b>	<b>127,35</b>	<b>524,7</b>	<b>489,2</b>	<b>51,8</b>	<b>54,3</b>	<b>77,3</b>	<b>1,40</b>	<b>10</b>	<b>9</b>	<b>195</b>	<b>0,10</b>	<b>0,18</b>	<b>35,00</b>	<b>0,1</b>	<b>2,70</b>

2 вариант

№ рецепту ры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Ca	Mg	P	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	B1	B2	C	A,мкг рет.	D,мкг
<b>Завтрак</b>																			
ттк 174	Салат из отв. свеклы с яблоками	60	3,10	7,50	61,00	125,7	21,00	12,00	22,00	1,10	2,30	0,25	7,20	0,01	0,01	5,00	0,00	0,00	2,20
ттк134	Гуляш из отварной говядины	100	15,90	13,10	235,0	270,00	14,00	20,00	150,0	2,00	6,34	0,00	55,44	0,04	0,12	1,00	0,01	0,00	0,00
тк302	Каша пшеничная вязкая	150	5,61	37,33	230,2	226,25	13,20	180,30	420,0	4,03	1,90	3,54	0,20	0,26	0,02	0,00	20,00	0,01	0,00
ттк243	Хлеб северный (с ламинариями)	25	1,16	0,23	10,25	41,00	23,00	7,25	37,50	11,75	0,95	0,50	1,50	3,63	0,04	0,01	0,00	0,00	0,35
тк27	Чай с сахаром и лимоном	200	0,30	0,00	10,64	45,00	10,80	8,00	5,00	10,00	1,00	0,00	0,02	0,70	0,00	0,00	3,00	0,00	0,00
таб.9	Фрукты свежие( мандарины)	100	0,70	0,10	7,50	38,00	155,00	30,00	11,00	17,0	0,10	0,30	0,10	150,00	0,04	0,03	35,00	0,00	0,20
	<b>Итого:</b>	<b>635</b>	<b>7,77</b>	<b>37,66</b>	<b>258,54</b>	<b>350,3</b>	<b>202,0</b>	<b>225,6</b>	<b>473,5</b>	<b>42,8</b>	<b>3,95</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>155</b>	<b>0,10</b>	<b>0,04</b>	<b>58,00</b>	<b>0,0</b>	<b>0,55</b>

День: вторник

1 вариант

аллергия на молочные блюда

Неделя: первая

Сезон: весенний

для обучающихся 1-4 классов

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
<b>Завтрак</b>																			
таб.8 Скурих	Овощи свежие (помидор) порционно	60	0,55	0,10	3,80	12,00	145,00	5,50	10,50	3,50	0,15	0,40	0,20	10,00	0,04	0,02	15,00	66,50	0,00
тк215	Говядина в кисло-сладком соусе	100	16,70	17,50	20,20	284,88	270,00	16,00	24,00	163,0	3,00	6,30	0,00	53,40	0,05	0,04	1,00	0,01	2,80
тк 72	Картофель отварной	150	2,50	4,60	19,80	131,0	471,0	16,00	28,00	85,00	1,10	4,40	0,24	26,4	0,14	0,06	5,00	1,80	0,06
ттк459	Напиток "Здоровье"(чай с шиповн.)	200	0,40	0,10	22,00	77,00	8,00	10,00	6,00	9,00	1,10	0,05	0,04	0,52	0,01	0,002	70,00	7,50	0,00
ттк243	Хлеб северный (с ламинариями)	40	1,16	0,23	16,40	65,60	23,00	7,25	37,50	11,75	0,95	0,50	1,50	3,63	0,04	0,01	0,00	0,00	0,35
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>21,31</b>	<b>22,53</b>	<b>82,2</b>	<b>570,48</b>	<b>917</b>	<b>54,75</b>	<b>106,0</b>	<b>272,3</b>	<b>6,30</b>	<b>11,7</b>	<b>1,98</b>	<b>94</b>	<b>0,28</b>	<b>0,13</b>	<b>91,0</b>	<b>75,81</b>	<b>3,21</b>

2 вариант

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
<b>Завтрак</b>																			
таб.8 Скурих	Икра кабачковая (пром.)	60	0,72	2,82	4,62	46,80	197,00	11,50	21,00	7,00	0,30	0,02	0,18	3,80	0,02	0,02	5,00	3,00	0,00
ттк110	Тефтели из говядины с рисом с соусом томатным	130	13,00	15,10	18,20	259,00	182,00	38,00	22,00	95,00	2,00	10,80	1,54	27,60	0,04	0,10	15,00	0,00	0,00
тк302	Каша ячневая вязкая с маслом раст.	150	2,50	4,80	33,30	191,00	102,00	11,00	7,00	36,00	0,80	1,32	0,00	20,24	0,06	0,03	0,00	0,03	0,06
тк10	Чай с сахаром	200	0,00	10,00	41,00	0,00	5,00	4,00	8,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,50
ттк243	Хлеб северный (с ламинариями)	25	1,16	0,23	10,25	41,00	23,00	7,25	37,50	11,75	0,95	0,50	1,50	3,63	0,04	0,01	0,00	0,00	0,35
таб.9 Скурих	Фрукты свежие( яблоко)	100	0,70	0,10	7,50	38,00	155,00	30,00	11,00	17,0	0,10	0,30	0,10	150,00	0,04	0,03	35,00	0,00	0,20
	<b>Итого:</b>	<b>565</b>	<b>18,1</b>	<b>33,1</b>	<b>114,9</b>	<b>575,8</b>	<b>664,0</b>	<b>101,8</b>	<b>106,5</b>	<b>167,8</b>	<b>4,2</b>	<b>12,9</b>	<b>3,3</b>	<b>205,3</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>55,0</b>	<b>3,0</b>	<b>3,1</b>

День: среда  
Неделя: первая  
Сезон: весенний

1 вариант

аллергия на молочные блюда

для обучающихся 1-4 классов

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Ca	Mg	P	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	B1	B2	C	A,мкг рет.	D,мкг
<b>Завтрак</b>																			
таб.8 Скюрих	Овощи свежие (огурец) порционно	60	0,55	0,10	3,80	8,00	98,00	6,90	7,20	4,20	0,18	0,10	0,10	5,00	0,01	0,01	1,50	0,00	0,00
	Рыба(горбуша)припущеная	100	20,40	6,40	0,00	140,00	278,00	24,40	36,60	244,0	0,80	44,00	39,00	378,0	0,20	0,09	1,00	0,00	0,00
тгк70	Каша рисовая рассып. с овощами на масле раст.	150	3,59	4,57	33,63	198,15	41,00	10,00	26,00	70,00	0,80	0,61	6,60	22,00	0,04	0,02	1,00	0,00	0,06
тгк243	Хлеб "Пшеничный" йодированный в/с	25	1,98	0,20	12,20	58,50	23,30	10,00	5,00	5,00	0,28	0,80	1,50	3,63	5,00	0,01	1,00	0,00	0,55
тк27	Чай с сахаром и лимоном	200	0,30	0,00	10,64	45,00	10,80	8,00	5,00	10,00	1,00	0,00	0,02	0,70	0,00	0,00	3,00	0,00	0,00
таб.9	Фрукты свежие(яблоко)	100	0,20	0,20	9,50	47,00	278,00	85,00	32,50	57,50	0,01	5,00	1,25	42,50	0,10	0,08	10,00	0,00	0,00
	<b>Итого:</b>	<b>635</b>	<b>27,0</b>	<b>11,5</b>	<b>69,8</b>	<b>496,7</b>	<b>729,1</b>	<b>144,3</b>	<b>112,3</b>	<b>390,7</b>	<b>3,1</b>	<b>50,5</b>	<b>48,5</b>	<b>452</b>	<b>5,4</b>	<b>0,2</b>	<b>17,5</b>	<b>0,0</b>	<b>0,6</b>

2 вариант

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Ca	Mg	P	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	B1	B2	C	A,мкг рет.	D,мкг
<b>Завтрак</b>																			
таб.8	Овощи свежие (огурец) порционно	60	0,55	0,10	3,80	8,00	98,00	6,90	7,20	4,20	0,18	0,10	0,10	5,00	0,01	0,01	1,50	0,00	0,00
тк16	Котлета "Золотая рыбка"(минтай+цыплята)	100	13,20	13,70	15,58	235,00	278,00	177,20	34,00	266,0	0,65	44,00	39,00	378,0	0,18	0,12	0,83	18,00	0,01
тк 18	Рис отварной	150	3,70	6,30	27,56	209,00	61,20	13,20	8,40	43,20	0,96	0,73	0,00	12,10	0,07	0,10	0,02	1,80	0,03
тгк243	Хлеб "Пшеничный" йодированный в/с	25	1,98	0,20	12,20	58,50	23,30	10,00	5,00	5,00	0,28	0,80	1,50	3,63	5,00	0,01	1,00	0,00	0,55
тгк39	Сок фруктовый с трубочкой	200	0,00	0,00	25,00	80,80	0,00	14,00	8,00	14,00	2,80	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00	4,00	0,00	0,00
таб.9	Фрукты свежие(яблоко)	100	0,20	0,20	9,50	47,00	278,00	85,00	32,50	57,50	0,01	5,00	1,25	42,50	0,10	0,08	10,00	0,00	0,00
	<b>Итого:</b>	<b>535</b>	<b>19,63</b>	<b>20,5</b>	<b>93,64</b>	<b>638,3</b>	<b>738,5</b>	<b>306,3</b>	<b>95,1</b>	<b>389,9</b>	<b>4,88</b>	<b>50,63</b>	<b>41,85</b>	<b>441,23</b>	<b>5,38</b>	<b>0,313</b>	<b>17,35</b>	<b>19,8</b>	<b>0,59</b>

День: четверг

1 вариант

аллергия на молочные блюда

Неделя: первая

Сезон: весенний

для обучающихся 1-4 классов

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
<b>Завтрак</b>																			
таб.8 Скурих	Икра кабачковая (пром.)	60	0,72	2,82	4,62	46,80	197,00	11,50	21,00	7,00	0,30	0,02	0,18	3,80	0,02	0,02	5,00	3,00	0,00
ттк117	Котлета рубленая из птицы(филе)	90	11,12	10,20	19,25	145,50	158,00	20,50	5,1	25,60	0,24	5,00	20,00	114,0	0,08	0,19	2,66	43,00	0,03
тк90	Каша гречневая рассыпчатая с луком	150	4,59	6,92	25,88	214,00	165,00	23,00	126,0	211,0	3,40	1,45	2,50	10,12	0,20	0,08	1,00	0,60	0,00
ттк243	Хлеб ржаной"Дарницкий"	30	1,40	0,28	10,25	51,50	78,00	7,25	37,50	11,75	0,95	1,40	1,80	8,00	0,04	0,08	0,00	0,00	0,00
ттк434	Кисель "Витошка"	200	0,00	24,23	95,00	15,20	60,00	20,00	3,00	2,30	0,00	0,00	0,00	0,30	0,34	20,00	130,00	1,68	0,00
таб.9 Скурих	Фрукты свежие( мандарины)	100	0,70	0,10	7,50	38,00	155,00	30,00	11,00	17,0	0,10	0,30	0,10	150,00	0,04	0,03	35,00	0,00	0,20
	<b>Итого:</b>	<b>630</b>	<b>18,53</b>	<b>44,55</b>	<b>162,5</b>	<b>511</b>	<b>813</b>	<b>112,25</b>	<b>203,55</b>	<b>274,65</b>	<b>4,99</b>	<b>8,17</b>	<b>24,58</b>	<b>286,22</b>	<b>0,72</b>	<b>20,4</b>	<b>173,66</b>	<b>48,28</b>	<b>0,23</b>

2 вариант

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	Р	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	В1	В2	С	А,мкг рет.	Д,мкг
<b>Завтрак</b>																			
таб.8 Скурих	Овощи свежие (помидор) порционно	60	0,55	0,10	3,80	12,00	145,00	5,50	10,50	3,50	0,15	0,40	0,20	10,00	0,04	0,02	15,00	66,50	0,00
ттк22/1	Птица отварная	100	10,12	13,20	15,20	180,00	191,00	391,00	198,7	22,47	1,29	5,00	20,00	114,0	0,08	0,19	2,66	43,00	0,03
тк 72	Картофель отварной	150	2,50	4,60	19,80	131,0	471,0	16,00	28,00	85,00	1,10	4,40	0,24	26,4	0,14	0,06	5,00	1,80	0,06
ттк243	Хлеб ржаной"Дарницкий"	30	1,40	0,28	10,25	51,50	78,00	7,25	37,50	11,75	0,95	1,40	1,80	8,00	0,04	0,08	0,00	0,00	0,00
тк6	Отвар из смеси сухофруктов	200	0,60	0,10	26,40	108,0	0,00	21,00	16,00	23,00	0,70	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00	0,00	15,00	0,50
таб.9 Скурих	Фрукты свежие( мандарины)	100	0,70	0,10	7,50	38,00	155,00	30,00	11,00	17,0	0,10	0,30	0,10	150,00	0,04	0,03	35,00	0,00	0,20
	<b>Итого:</b>	<b>540</b>	<b>15,87</b>	<b>18,38</b>	<b>82,95</b>	<b>520,50</b>	<b>1040,0</b>	<b>470,75</b>	<b>301,74</b>	<b>162,72</b>	<b>4,29</b>	<b>11,50</b>	<b>22,34</b>	<b>308,4</b>	<b>0,36</b>	<b>0,38</b>	<b>57,66</b>	<b>126,30</b>	<b>0,79</b>

День: пятница

1 вариант

аллергия на молочные блюда

Неделя: первая

Сезон: весенний

для обучающихся 1-4 классов

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Ca	Mg	P	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	B1	B2	C	A,мкг рет.	D,мкг
<b>Завтрак</b>																			
тгк83	Бутерброд (батон) с колбасой п/к и огурцом свежим	30/20/10	3,56	8,60	32,86	223,60	146,00	147,00	155,0	32,20	0,45	9,00	2,00	20,00	0,07	0,15	1,56	22,00	0,06
тгк248	Мясо духовое(говядина с картофелем)	200	1,88	0,20	12,85	60,70	166,00	4,75	16,25	3,25	0,30	1,10	2,00	4,80	0,03	0,01	0,00	0,00	0,00
тгк243	Хлеб ржаной"Дарницкий"	30	1,40	0,28	10,25	51,50	78,00	7,25	37,50	11,75	0,95	1,40	1,80	8,00	0,04	0,08	0,00	0,00	0,00
тк10	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	10,00	41,00	0,00	5,00	4,00	8,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
таб.9 Скурих	Фрукты свежие(яблоко)	130	0,50	0,50	11,00	55,90	278,00	43,18	11,00	17,0	0,10	1,76	0,26	7,04	0,04	0,02	35,00	3,00	0,00
	<b>Итого:</b>	<b>560</b>	<b>7,5</b>	<b>9,6</b>	<b>77,0</b>	<b>432,7</b>	<b>668,0</b>	<b>207,2</b>	<b>223,8</b>	<b>72,2</b>	<b>2,8</b>	<b>13,3</b>	<b>6,1</b>	<b>39,8</b>	<b>0,2</b>	<b>0,3</b>	<b>36,6</b>	<b>25,0</b>	<b>0,1</b>
<b>2 вариант</b>																			
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Ca	Mg	P	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	B1	B2	C	A,мкг рет.	D,мкг
<b>Завтрак</b>																			
тгк83	Бутерброд (батон) с колбасой п/к и огурцом свежим	30/20/10	3,56	8,60	32,86	223,60	146,00	147,00	155,0	32,20	0,45	9,00	2,00	20,00	0,07	0,15	1,56	22,00	0,06
тгк540	Каша рисовая рассыпчатая с изюмом паровая с маслом сл.	200	4,40	13,60	66,00	406,0	163,2	13,0	19,0	56,00	1,00	8,50	7,26	39,7	0,03	0,14	0,00	0,05	0,00
тк12	Яйцо отварное	52	1,88	0,20	12,85	60,70	58,10	4,75	16,25	3,25	0,30	0,06	13,51	24,2	0,03	0,18	0,00	0,00	78,00
тгк434	Кисель "Витошка"	200	0,00	24,23	95,00	15,20	60,00	20,00	3,00	2,30	0,00	0,00	0,00	0,30	0,34	20,00	130,00	1,68	0,00
таб.9 Скурих	Фрукты свежие(апельсины)	200	0,40	0,40	11,00	47,00	278,00	30,00	11,00	17,0	0,10	1,76	0,26	7,04	0,04	0,02	10,00	3,00	0,00
	<b>Итого:</b>	<b>572</b>	<b>10,2</b>	<b>47,0</b>	<b>217,7</b>	<b>752,5</b>	<b>705,3</b>	<b>214,8</b>	<b>204,3</b>	<b>110,8</b>	<b>1,9</b>	<b>19,3</b>	<b>23,0</b>	<b>91,2</b>	<b>0,5</b>	<b>20,5</b>	<b>141,6</b>	<b>26,7</b>	<b>78,1</b>

День: понедельник

Неделя: вторая

Сезон: весенний

для обучающихся 1-4 классов

1 вариант

аллергия на молочные блюда

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Ca	Mg	P	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	B1	B2	C	A,мкг рет.	D,мкг
<b>Завтрак</b>																			
таб.8 Скурих	Овощи свежие (огурец) порционно	60	1,30	0,06	3,80	8,00	84,60	15,10	10,10	19,90	0,31	1,80	0,18	10,20	0,02	0,02	6,00	6,00	0,00
тгк45	Плов по-узбекски из говядины	200	18,23	21,29	38,15	485,00	408,50	33,81	233,8	255,8	1,85	9,30	6,68	103,9	0,09	0,16	1,50	0,00	0,01
тгк243	Хлеб "Пшеничный" йодированный в/с	25	1,98	0,20	12,20	58,50	23,30	10,00	5,00	5,00	0,28	0,80	1,50	3,63	5,00	0,01	1,00	0,00	0,55
тк10	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	10,00	41,00	0,00	5,00	4,00	8,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	<b>Итого:</b>	<b>485</b>	<b>21,71</b>	<b>21,55</b>	<b>64,2</b>	<b>592,5</b>	<b>516,4</b>	<b>64</b>	<b>253</b>	<b>289</b>	<b>3</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>118</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>1</b>

2 вариант

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Ca	Mg	P	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	B1	B2	C	A,мкг рет.	D,мкг
<b>Завтрак</b>																			
таб.8 Скурих	Овощи свежие (огурец) порционно	60	1,30	0,06	3,80	8,00	84,60	15,10	10,10	19,90	0,31	1,80	0,18	10,20	0,02	0,02	6,00	6,00	0,00
тгк151	Рагу из говядины	200	19,24	20,68	40,50	416,88	670,00	30,09	58,00	298,0	4,30	6,34	0,24	55,44	0,20	0,12	22,00	1,80	0,00
тгк243	Хлеб "Пшеничный" йодированный в/с	25	1,98	0,20	12,20	58,50	23,30	10,00	5,00	5,00	0,28	0,80	1,50	3,63	5,00	0,01	1,00	0,00	0,55
тк27/1	Чай с грушей и апельсином	200	0,30	0,00	15,00	49,50	10,80	8,00	5,00	10,00	1,00	0,00	0,02	0,70	0,00	0,00	15,00	0,00	0,00
тгк320	Ватрушка с ягодой	85	10,30	10,50	17,00	207,00	146,00	221,00	14,00	3,20	1,00	0,90	2,00	20,00	0,05	0,15	0,31	29,6	0,05
	<b>Итого:</b>	<b>570</b>	<b>33,12</b>	<b>31,44</b>	<b>88,5</b>	<b>739,9</b>	<b>934,7</b>	<b>284</b>	<b>92</b>	<b>336</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>90</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>44</b>	<b>37</b>	<b>1</b>

День: вторник

Неделя: вторая

Сезон: весенний

для обучающихся 1-4 классов

1 вариант

аллергия на молочные блюда

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	P	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	B1	B2	C	A,мкг рет.	D,мкг
<b>Завтрак</b>																			
скур.т8	Овощи свежие (огурец) порционно с зеленью	60/2	0,55	0,10	3,80	12,00	98,00	6,90	7,20	4,20	0,18	0,10	0,10	5,00	0,01	0,01	1,50	0,00	0,00
тгк110	Тефтели из говядины с рисом с соусом томатным	130	13,00	15,10	18,20	259,00	182,00	38,00	22,00	95,00	2,00	10,80	1,54	27,60	0,04	0,10	15,00	0,00	0,00
тк5	Макаронные изделия отварные	150	2,50	4,80	33,30	191,00	102,00	11,00	7,00	36,00	0,80	1,32	0,00	20,24	0,06	0,03	0,00	0,03	0,06
тгк243	Хлеб ржаной"Дарницкий"	25	1,40	0,28	10,25	51,50	78,00	7,25	37,50	11,75	0,95	1,40	1,80	8,00	0,04	0,08	0,00	0,00	0,00
тк27	Чай с сахаром и лимоном	200	0,30	0,00	15,00	45,00	10,80	8,00	5,00	10,00	1,00	0,00	0,02	0,70	0,00	0,00	3,00	0,00	0,00
таб.9 Скурих	Фрукты свежие(груша)	130	0,40	0,40	11,00	47,00	230,00	30,00	11,00	17,0	0,10	1,76	0,26	7,04	0,04	0,02	10,00	3,00	0,00
	<b>Итого:</b>	<b>537</b>	<b>17,75</b>	<b>20,28</b>	<b>80,55</b>	<b>558,5</b>	<b>470,8</b>	<b>71,2</b>	<b>78,7</b>	<b>157,0</b>	<b>4,9</b>	<b>13,6</b>	<b>3,5</b>	<b>61,5</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>19,5</b>	<b>0,0</b>	<b>0,1</b>

2 вариант

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Са	Mg	P	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	B1	B2	C	A,мкг рет.	D,мкг
<b>Завтрак</b>																			
тк4	Икра свекольная	60	1,20	3,10	7,80	38,00	180,00	31,20	9,36	32,94	0,47	1,80	0,20	6,00	0,04	0,03	14,70	15,00	0,10
тгк134	Гуляш из отварной говядины	100	15,50	13,90	13,10	205,00	270,00	14,00	20,00	150,0	2,00	6,34	0,00	55,44	0,04	0,12	1,00	0,01	0,00
тк90	Каша гречневая с луком	150	4,59	6,92	25,88	214,00	165,00	23,00	126,0	211,0	3,40	1,45	2,50	10,12	0,20	0,08	1,00	0,60	0,00
тгк243	Хлеб ржаной"Дарницкий"	25	1,40	0,28	10,25	51,50	78,00	7,25	37,50	11,75	0,95	1,40	1,80	8,00	0,04	0,08	0,00	0,00	0,00
тгк434	Кисель "Витошка"	200	0,20	0,00	24,23	95,00	15,20	60,00	20,00	3,00	2,30	0,00	0,00	0,00	0,30	0,34	20,00	130,0	1,68
таб.9 Скурих	Фрукты свежие(груша)	130	0,40	0,40	11,00	47,00	230,00	30,00	11,00	17,0	0,10	1,76	0,26	7,04	0,04	0,02	10,00	3,00	0,00
	<b>Итого:</b>	<b>535</b>	<b>22,89</b>	<b>24,20</b>	<b>81,26</b>	<b>603,5</b>	<b>708,2</b>	<b>135,5</b>	<b>212,9</b>	<b>408,7</b>	<b>9,1</b>	<b>11,0</b>	<b>4,5</b>	<b>80</b>	<b>0,6</b>	<b>0,7</b>	<b>36,7</b>	<b>145,6</b>	<b>1,8</b>

День: среда

1 вариант

аллергия на молочные блюда

Неделя: вторая

Сезон: весенний

для обучающихся 1-4 классов

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Ca	Mg	P	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	B1	B2	C	A,мкг рет.	D,мкг
<b>Завтрак</b>																			
тк126	Салат "Витаминный".	60	1,50	3,12	1,79	43,00	50,00	10,20	8,40	15,00	0,25	0,01	0,00	0,00	0,06	0,02	5,00	0,00	0,00
тк92	Запеканка картофельная с субпродуктами и соусом томатным	150/30	13,60	15,20	30,80	312,00	1048,0	36,00	70,00	262,0	4,00	15,58	20,03	22,77	0,28	0,71	24,00	15,06	0,01
тк243	Хлеб ржаной"Дарницкий"	25	1,40	0,28	10,25	51,50	78,00	7,25	37,50	11,75	0,95	1,40	1,80	8,00	0,04	0,08	0,00	0,00	0,00
тк27/1	Чай с грушей и апельсином	200	0,30	0,00	15,00	49,50	10,80	8,00	5,00	10,00	1,00	0,00	0,02	0,70	0,00	0,00	15,00	0,00	0,00
таб.9 Скурих	Фрукты свежие(яблоко)	130	0,20	0,20	11,00	40,00	230,00	30,00	11,00	17,0	0,10	1,76	0,26	7,04	0,04	0,02	35,00	3,00	0,00
	<b>Итого:</b>	<b>415</b>	17,00	18,80	68,8	496,0	1417	91	132	316	6	19	22	39	0	1	79	18	<b>0,0</b>

2 вариант

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Ca	Mg	P	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	B1	B2	C	A,мкг рет.	D,мкг
<b>Завтрак</b>																			
тк207	Салат из зеленого горошка со свежей зеленью	60	1,50	3,12	1,79	43,00	50,00	10,20	8,40	15,00	0,25	0,01	0,00	0,00	0,06	0,02	5,00	0,00	0,00
тк236	Макаронник с сердцем	200	11,42	20,80	24,70	331,80	342,50	21,00	87,0	180,0	3,06	4,93	5,78	60,97	0,26	0,16	2,95	14,00	6,67
тк10	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	10,00	41,00	0,00	5,00	4,00	8,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
тк243	Хлеб ржаной"Дарницкий"	25	1,40	0,28	10,25	51,50	78,00	7,25	37,50	11,75	0,95	1,40	1,80	8,00	0,04	0,08	0,00	0,00	0,00
таб.9 Скурих	Фрукты свежие(яблоко)	130	0,20	0,20	11,00	40,00	230,00	30,00	11,00	17,0	0,10	1,76	0,26	7,04	0,04	0,02	35,00	3,00	0,00
	<b>Итого:</b>	<b>615</b>	14,7	24,4	57,7	507,3	700,5	73,5	147,9	231,8	5,4	8,1	7,8	76,0	0,4	0,3	43,0	17,0	6,7

День: четверг

1 вариант

аллергия на молочные блюда

Неделя: вторая

Сезон: весенний

для обучающихся 1-4 классов

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Ca	Mg	P	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	B1	B2	C	A,мкг рет.	D,мкг
<b>Завтрак</b>																			
скур.18	Овощи свежие (помидор) порционно	60	0,55	0,10	1,90	12,00	145,00	5,50	10,50	3,50	0,15	0,40	0,20	10,00	0,04	0,02	15,00	66,50	0,00
тгк403	Птица отварная	100	13,00	13,20	10,54	193,00	121,00	100,84	143,8	17,24	1,14	2,70	10,00	57,00	0,08	0,03	0,36	44,40	0,01
тк 72	Картофель отварной	150	2,50	4,60	19,80	131,0	471,0	16,00	28,00	85,00	1,10	4,40	0,24	26,4	0,14	0,06	5,00	1,80	0,06
тгк243	Хлеб ржаной"Дарницкий"	25	1,40	0,28	10,25	51,50	78,00	7,25	37,50	11,75	0,95	1,40	1,80	8,00	0,04	0,08	0,00	0,00	0,00
тк10	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	10,00	41,00	0,00	5,00	4,00	8,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
тгк39	Сок фруктовый с трубочкой	200	0,00	0,00	25,00	80,80	0,00	14,00	8,00	14,00	2,80	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00	4,00	0,00	0,00
таб.6 Скурих	Кондитерские изделия	50	1,88	2,50	25,00	135,00	55,00	5,00	4,00	8,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,01	0,02	1,23	1,70	0,00
	<b>Итого</b>	<b>785</b>	<b>19,53</b>	<b>20,68</b>	<b>102,49</b>	<b>644,30</b>	<b>870,00</b>	<b>153,59</b>	<b>235,76</b>	<b>147,49</b>	<b>8,14</b>	<b>8,90</b>	<b>12,24</b>	<b>101,40</b>	<b>0,33</b>	<b>0,20</b>	<b>25,59</b>	<b>114,40</b>	<b>0,07</b>

2 вариант

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Ca	Mg	P	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	B1	B2	C	A,мкг рет.	D,мкг
<b>Завтрак</b>																			
тк16	Салат из свежих огурцов с луком	60	0,70	3,10	1,90	42,00	145,00	5,50	10,50	3,50	0,15	0,40	0,20	10,00	0,04	0,02	15,00	66,50	0,00
тк86	Печень,тушенная соусе	100	13,40	9,60	8,90	168,00	158,67	19,00	16,00	228,0	5,00	4,40	22,74	133,1	0,19	1,15	12,00	5,36	0,00
тк5	Макаронные изделия отварные	150	2,50	4,80	33,30	191,00	102,00	11,00	7,00	36,00	0,80	1,32	0,00	20,24	0,06	0,03	0,00	0,03	0,06
тгк243	Хлеб ржаной"Дарницкий"	25	1,40	0,28	10,25	51,50	78,00	7,25	37,50	11,75	0,95	1,40	1,80	8,00	0,04	0,08	0,00	0,00	0,00
тгк459/	Напиток "таежный"(чай с брусникой)	200	0,40	0,10	18,40	85,00	56,20	12,50	10,10	15,90	1,10	0,00	0,04	0,52	0,00	0,01	7,50	0,31	0,00
тгк39	Сок фруктовый с трубочкой	200	0,00	0,00	25,00	80,80	0,00	14,00	8,00	14,00	2,80	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00	4,00	0,00	0,00
таб.6 Скурих	Кондитерские изделия	50	1,88	1,50	16,50	85,00	55,00	5,00	4,00	8,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,01	0,02	1,23	1,70	0,00
	<b>Итого</b>	<b>785</b>	<b>20,28</b>	<b>19,38</b>	<b>114,25</b>	<b>703,30</b>	<b>594,87</b>	<b>74,25</b>	<b>93,10</b>	<b>317,15</b>	<b>11,80</b>	<b>7,52</b>	<b>24,78</b>	<b>171,82</b>	<b>0,36</b>	<b>1,31</b>	<b>39,73</b>	<b>73,90</b>	<b>0,06</b>

День: пятница

1 вариант

аллергия на молочные блюда

Неделя: вторая

Сезон: весенний

для обучающихся 1-4 классов

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Ca	Mg	P	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	B1	B2	C	A,мкг рет.	D,мкг
<b>Завтрак</b>																			
таб.9	Овощи консервированные (огурец)	60	0,00	0,00	3,60	16,00	70,20	6,90	7,20	4,20	0,18	0,00	0,00	0,00	0,01	0,01	1,50	0,00	0,00
тгк258	Плов из птицы (филе)	200	10,66	10,00	36,10	350,00	242,00	244,00	46,70	26,00	2,70	5,28	20,00	114,0	0,12	0,06	14,70	0,30	0,00
тгк243	Хлеб "Пшеничный" йодированный в/с	25	1,98	0,20	12,20	58,50	23,30	10,00	5,00	5,00	0,28	0,80	1,50	3,63	5,00	0,01	1,00	0,00	0,55
ткб	Отвар из смеси сухофруктов	200	1,50	1,30	22,40	107,00	168,00	161,00	7,00	145,0	1,00	9,00	2,00	20,00	0,02	0,15	1,00	23,80	0,00
таб.9 Скурих	Фрукты свежие(мандарины)	100	0,40	0,20	7,50	38,00	155,00	30,00	11,00	17,0	0,10	0,30	0,10	150,00	0,04	0,03	35,00	0,00	0,20
	<b>Итого</b>	<b>585</b>	<b>14,5</b>	<b>11,7</b>	<b>81,8</b>	<b>569,5</b>	<b>658,5</b>	<b>451,9</b>	<b>76,9</b>	<b>197,2</b>	<b>4,3</b>	<b>15,4</b>	<b>23,6</b>	<b>288</b>	<b>5,2</b>	<b>0,3</b>	<b>53,2</b>	<b>24</b>	<b>0,8</b>
	<b>ВСЕГО ЗАВТРАК ЗА 10 ДНЕЙ :</b>	<b>5687</b>	<b>173,9</b>	<b>208,0</b>	<b>916,6</b>	<b>5396,3</b>	<b>7549</b>	<b>1402</b>	<b>1476</b>	<b>2193</b>	<b>45,6</b>	<b>162,0</b>	<b>160</b>	<b>1673</b>	<b>17,8</b>	<b>22,9</b>	<b>539,5</b>	<b>312</b>	<b>8,3</b>
	<i>в среднем за один день (завтрак)</i>	<i>568,7</i>	<i>17,39</i>	<i>20,8</i>	<i>91,6611</i>	<i>539,63</i>	<i>754,878</i>	<i>140,223</i>	<i>147,6</i>	<i>219,32</i>	<i>4,5631</i>	<i>16,204</i>	<i>16,02</i>	<i>167,32</i>	<i>1,783</i>	<i>2,286</i>	<i>53,951</i>	<i>31,173</i>	<i>0,826</i>

2 вариант

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход (гр./мл.)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал.)	Минеральн. вещ-ва, мг							Витамины, мг					
			Б	Ж	У		К	Ca	Mg	P	Fe	Йод,мкг	Se, мкг	F, мкг	B1	B2	C	A,мкг рет.	D,мкг
<b>Завтрак</b>																			
таб.9 Скурих	Овощи консервированные (огурец) порционно	60	0,00	0,00	3,60	16,00	70,20	6,90	7,20	4,20	0,18	0,00	0,00	0,00	0,01	0,01	1,50	0,00	0,00
тгк117	Котлета рубленая из птицы(филе)	90	11,12	10,20	19,25	145,50	158,00	20,50	5,1	25,60	0,24	5,00	20,00	114,0	0,08	0,19	2,66	43,00	0,03
тгк319	Ризотто школьное	150	2,68	5,00	21,35	220,00	242,00	10,00	31,00	84,00	0,60	5,28	20,00	114,0	0,06	0,06	2,52	0,00	0,00
тгк243	Хлеб "Пшеничный" йодированный в/с	25	1,98	0,20	12,20	58,50	23,30	10,00	5,00	5,00	0,28	0,80	1,50	3,63	5,00	0,01	1,00	0,00	0,55
ткб	Отвар из смеси сухофруктов	200	1,50	1,30	22,40	107,00	168,00	161,00	7,00	145,0	1,00	9,00	2,00	20,00	0,02	0,15	1,00	23,80	0,00
таб.9 Скурих	Фрукты свежие(мандарины)	100	0,40	0,20	7,50	38,00	155,00	30,00	11,00	17,0	0,10	0,30	0,10	150,00	0,04	0,03	35,00	0,00	0,20
	<b>Итого</b>	<b>625</b>	<b>17,7</b>	<b>16,9</b>	<b>86,3</b>	<b>585,0</b>	<b>816,5</b>	<b>238,4</b>	<b>66,3</b>	<b>280,8</b>	<b>2,4</b>	<b>20,4</b>	<b>43,6</b>	<b>402</b>	<b>5,2</b>	<b>0,4</b>	<b>43,7</b>	<b>67</b>	<b>0,8</b>
	<b>ВСЕГО ЗАВТРАК ЗА 10 ДНЕЙ :</b>	<b>5442,0</b>	<b>173,2</b>	<b>235,4</b>	<b>944,7</b>	<b>5664,1</b>	<b>7057,6</b>	<b>1929,3</b>	<b>1331</b>	<b>2423</b>	<b>50,8</b>	<b>151,5</b>	<b>175,3</b>	<b>2015</b>	<b>18,4</b>	<b>24,4</b>	<b>513,9</b>	<b>517</b>	<b>92,6</b>
	<i>в среднем за один день (завтрак)</i>	<i>544,2</i>	<i>17,32</i>	<i>23,54</i>	<i>94,472</i>	<i>566,41</i>	<i>705,76</i>	<i>192,93</i>	<i>133,08</i>	<i>242,26</i>	<i>5,084</i>	<i>15,152</i>	<i>17,53</i>	<i>201,5</i>	<i>1,835</i>	<i>2,437</i>	<i>51,394</i>	<i>51,657</i>	<i>9,264</i>

Технолог отдела общественного питания

И.И.Корниенко