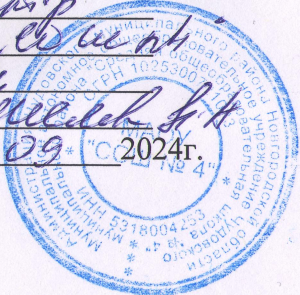


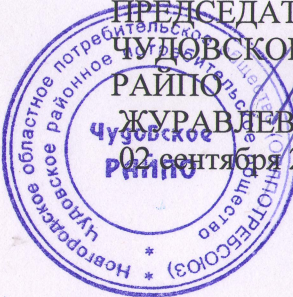
СОГЛАСОВАНО

Директор
М.А.О. С.И.И.И.
И.И.И.И.И.И.И.И.
02.09 2024г.



УТВЕРЖДАЮ

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ
ЧУДОВСКОГО
РАЙПО
ЖУРАВЛЕВА Ю. А.
02 сентября 2024г..



Примерное сбалансированное десятидневное меню
Сезон: всесезонное

ОВЗ
с 5 по 11 классы
2024-2025

День: Понедельник
Неделя: первая
Сезон: всесезонное

Обед

№	Наименование блюда	Выход, г	Б	Ж	У	ЭЦ, ккал	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, С-Пб	Витамины (мг)				Минералы(мг)			
								В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	Суп вермишелевый	1/200	5,57	7,67	16,6	158,12	№147	0,107	13,5	0,214	2,01	31,07	82,08	24,4	1,27
2	Капуста туш. с колбасой	1/170	7,71	18,59	13,77	255	№210	0,04	42,5	0,47	2,1	42,5	63,14	21,6	1,3
4	Хлеб черный	1/30	2	0,4	21	62,4		0	0	0	0,6	6,9	25,2	9,9	0,6
5	Чай	1/200	0,2	0	15,39	62,3	№628	0,01	0,1	0	0	5,25	8,24	4,4	0,28
6	Булочка с сахаром*	1/50	4,16	8,3	30,2	217,2	к/пр	0,01	0,1	43,0	0,09	132	75	5,25	0,15
		650	19,64	34,96	96,96	755,02		0,167	56,2	43,684	4,8	4,8	253,66	65,55	3,6

День: вторник
Неделя: первая
Сезон: всесезонное

Обед:

№	Наименование блюда	Выход, г	Б	Ж	У	ЭЦ, ккал	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, С-Пб	Витамины (мг)				Минералы(мг)			
								В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	Суп рисовый куриный	1/200	5.1	5.6	14.2	127,9	№153	0,1	18	0,25	1,07	37,2	83,9	27,7	1,2
2	Картофель туш. с куриным филе	1/200	9,3	18,6	21	290	к/пр	0,175	23,6	1,12	3,7	49,3	149,7	47,6	2,18
3	Хлеб черный	1/30	2	0,4	21	62,4		0	0	0	0,6	6,9	25,2	9,9	0,6
4	Чай	1/200	0,2	0	15.39	62.3	№628	0,01	0,1	0	0	5,25	8,24	4,4	0,28
		630	16,6	24,6	71,59	542,60		0,285	41,7	1,37	5,37	98,65	267	89,6	4,26

День: среда
Неделя: первая
Сезон: всесезонное

Обед:

	Наименование блюда	Выход, г	Б	Ж	У	ЭЦ, ккал	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, С-Пб	Витамины (мг)				Минералы (мг)			
								В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	Борщ куриный со сметаной	1/200	4,8	8,2	7,22	125,2	№ 145	0,1	14,81	0,2	1	38.2	105,1	34.8	1
2	Макароны с сыром	150/20	9.4	13.5	36	287	№273	0.137	0.105	0,12	0,27	167,9	139,3	32,5	1,28
3	Хлеб черный	1/50	4	0,8	27,8	124,8		0,05	0	0	0,6	6,9	25,2	9,9	0,6
4	Чай	200	0,2	0	20	62,3	№628	0	0	0	0	9,4	0	2	0
5	Булочка с сахаром*	1/50	4,16	8,3	30,2	217,2	к/пр	0,01	0,1	43,0	0,09	132	75	5,25	0,15
		670	22,56	30,8	121,2	816,5		0,28	14,9	0,32	1,87	222,4	269,6	79,2	2,88

День: четверг
Неделя: первая
Сезон: всесезонное

Обед:

№	Наименование блюда	Выход, г	Б	Ж	У	ЭЦ, ккал	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, С-Пб	Витамины (мг)	Минералы (мг)						
								В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	Суп гороховый куриный	1/200	5,57	7,67	16,6	158,12	№138	0,107	13,5	0,214	2,01	31,07	82,08	24,4	1,27
2	голубцы ленивые (котлета)	1/200	14,24	17,74	18,46	292	№306	0,06	28,9	0,04	2,46	45,6	113,1	27,2	1,92
3	Хлеб черный	1/30	2	0,4	23	62,4		0	0	0	0,6	6,9	25,2	9,9	0,6
4	Чай	200	0,2	0	15,39	62,3	№628	0,01	0,1	0	0	5,25	8,24	4,4	0,28,8
		630	22,01	25,81	73,45	574,82		0,17	42,5	0,25	5,07	88,82	228,6	65,9	4,08

День: пятница
Неделя: первая
Сезон: всесезонное

Обед:

№	Наименование блюда	Выход, г	Б	Ж	У	ЭЦ, ккал	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, С-Пб	Витамины (мг)				Минералы(мг)			
								В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	Щи со сметаной	200	8	7,75	15,48	163,9	№120	0,06	25,24	0,23	1,84	51,37	70,21	22,3	1,17
2	Котлета курная с соусом	1/50/50	8,4	9,1	8,2	160	№378	0,03	2,03	0,11	1,03	15,9	57,7	8,76	0,67
3	Греча отв.	1/150	3,8	6,1	40	230	№463	0,04	0	0,05	0,39	21,1	84,7	28,6	0,648
4	Хлеб черный	1/30	2	0,4	13,9	62,4		0,05	0	0	0,6	6,9	25,2	9,9	0,6
5	Чай с лимоном*	1/200	0,2	---	15,4	62,3	№627	0	0,1	0	0	5,25	8,24	4,4	0,82
		680	22,4	23,35	92,98	678,6		0,18	27,37	0,39	3,86	100,52	246,05	247,05	3,908

День: понедельник
Неделя: вторая
Сезон: всесезонное

Обед:

	Наименование блюда	Выход, г	Б	Ж	У	ЭЦ, ккал	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, С-Пб	Витамины (мг)				Минералы(мг)			
								В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	Суп гороховый	200	8	7,75	15,48	163,9	№110	0,199	10,65	0,222	3,292	35,82	98,9	34,7	1,983
2	Плов с курин.филе	1/150	11,4	14,7	31,7	207,15	№403	0,07	3,52	0,274	2,9	22,04	146,8	34,7	1,39
3	Хлеб черный	1/50	2	0,4	21	62,4		0	0	0	0,6	6,9	25,2	9,9	0,6
4	Чай с лимоном*	1/200	0,2	0	15,39	62,3	№627	0,01	0,1	0	0	5,25	8,24	4,4	0,28
5	Булочка с сахаром*	1/50	4,16	8,3	30,2	217,2	к/пр	0,01	0,1	43,0	0,09	132	75	5,25	0,15
		650	25,76	31,15	113,77	712,95		0,289	14,37	43,496	6,882	202,01	354,14	88,95	4,403

День: вторник
Неделя: вторая
Сезон: всесезонное

Обед:

№	Наименование блюда	Выход, г	Б	Ж	У	ЭЦ, ккал	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, С-Пб	Витамины (мг)				Минералы (мг)			
								В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	Борщ куриный со сметаной	1/200	4,8	8,2	7,22	125,2	№ 145	0,1	14,81	0,2	1	38,2	105,1	34,8	1
2	Макароны с сыром	150/20	9,4	13,5	36	287	№273	0,137	0,105	0,12	0,27	167,9	139,3	32,5	1,28
3	Хлеб черный	1/50	4	0,8	27,8	124,8		0,05	0	0	0,6	6,9	25,2	9,9	0,6
4	Чай	200	0,2	0	20	62,3	№628	0	0	0	0	9,4	0	2	0
5	Булочка с сахаром*	1/50	4,16	8,3	30,2	217,2	к/пр	0,01	0,1	43,0	0,09	132	75	5,25	0,15
		670	22,5 6	30,8	121,2	816,5		0,28	14,9	0,32	1,87	222,4	269,6	79,2	2,88

День: среда
Неделя: вторая
Сезон: всесезонное

Обед:

№	Наименование блюда	Выход, г	Б	Ж	У	ЭЦ, ккал	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, С-Пб	Витамины (мг)				Минералы (мг)			
								В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	Суп полевой	200	5,1	5,6	14,2	127,9	№153	0,1	14,81	0,2	1	38,2	105,1	34,8	1
2	Рагу овощное с кур.филе	200	15,4	37,92	16,8	302,4	к/пр	0,06	11,45	0,42	2,02	27,7	90,5	20,4	1,17
3	Хлеб черный	1/50	4	0,8	27,8	124,8		0	0	0	0,6	6,9	25,2	9,9	0,6
4	Чай с лимоном*	1/200	0,2	0	15,39	62,3	№627	0,01	0,1	0	0	5,25	8,24	4,4	0,28
		650	24,7	44,32	74,19	617,4		0,269	22,3	0,64	5,9	75,67	222,8	69,4	4,03

День: четверг
Неделя: вторая
Сезон: всесезонное
Обед:

№	Наименование блюда	Выход, г	Б	Ж	У	ЭЦ, ккал	Сборник рецептур блюди кулинар ных изде лий для предприя тий обществен ного пита ния, С- Пб	Витамины (мг)				Минералы(мг)			
								В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	Суп гороховый	200	8	7,75	15,48	170	№138	0,14	12,7	0,21	2,15	39,7	102,26	32,62	1,48
2	Котлета рыбная с соусом*	1/90/50	11,88	7,56	14,04	172,26	№364	0,12	1,17	0,007	4,32	39	192,5	37,3	1,62
3	Рис отв.	1/150	5	8,1	52	176	№515	0,033	0	0,03	0,26	14	56,5	19,07	0,3
4	Хлеб черный	1/40	2	0,4	21	62,4		0	0	0	0,6	6,9	25,2	9,9	0,6
5	Чай	200	0,3	0,05	16,5	69,4	№628	0,01	0,1	0	0	5,25	8,24	4,4	0,28,8
		730	19,8	20,65	116,08	704,50		0,303	13,97	0,247	7,33	104,85	384,7	103,29	4,28

Вариант1

День: пятница

Неделя: вторая

Сезон: всесезонное

Обед:

№	Наименование блюда	Выход, г	Б	Ж	У	ЭЦ, ккал	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, С-Пб	Витамины (мг)				Минералы(мг)			
								В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	Суп вермишелевый	1/200	5,57	7,67	16,6	158,12	№147	0,107	13,5	0,214	2,01	31,07	82,08	24,4	1,27
2	Картофельное пюре *	1/150	4,07	5,39	22,06	150	№472	0,04	42,5	0,47	2,1	42,5	63,14	21,6	1,3
4	Хлеб черный	1/30	2	0,4	21	62,4		0	0	0	0,6	6,9	25,2	9,9	0,6
5	Чай	1/200	0,2	0	15,39	62,3	№628	0,01	0,1	0	0	5,25	8,24	4,4	0,28
6	Котлета с соусом	1/50/50	8,4	9,1	8,2	222	№378	0,01	0,1	43,0	0,09	132	75	5,25	0,15
		680	20,24	22,56	83,25	654,82		0,167	56,2	43,68	4,8	80,56	253,66	65,55	3,6

Вариант 2

День: пятница
Неделя: вторая
Сезон: всесезонное

Обед:

№	Наименование блюда	Выход, г	Б	Ж	У	ЭЦ, ккал	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, С-Пб	Витамины (мг)				Минералы(мг)			
								В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
1	Суп вермиш	1/200	5,57	7,67	16,6	158,12	№147	0,107	13,5	0,214	2,01	31,07	82,08	24,4	1,27
2	Картофель тушеный с курой	1/200	5,63	13,63	10,13	187,5	к/пр	0,04	42,5	0,47	2,1	42,5	63,14	21,6	1,3
4	Хлеб черный	1/30	2	0,4	13,9	62,4		0	0	0	0,6	6,9	25,2	9,9	0,6
5	Компот*	1/200	0,2	0	15,39	62,3	№586	0,01	0,1	0	0	5,25	8,24	4,4	0,28
		555	13,27	19,17	60,9	470,32		0,157	56,1	0,68	4,71	85,72	178,66	60,3	3,45

96-00

*Примечание блюда содержащие аллергены (следы яйца, молоко, цитрусовые, рыба)