

Утверждаю:

Либерман.

В. Воробьев /

2025E \* BEEHIVE D'INTRELLIAGA ROD PHOTONIC BOARD « 08 »

Mapa

1600

páginas

卷之三

100

# Основное двухнедельное меню рациона питания, для детей ОВЗ учащихся общеобразовательных учреждений Самарской области

## Нефтегорского района

Согласовано:

**Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд**  
**Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.**

День: 1  
 Неделя: 1  
 Сезон: Осенне-зимний  
 Категория:ОВЗ

№ реч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)										Минеральные вещества (мг)												
			Энергетическая ценность (ккал)				Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)												
			Б	Ж	У	7	B1	B2	C	A	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F						
1			3	4	5	6														15	16	17	18	19	20
<b>Завтрак</b>																									
3	Булгерброд с сыром	60	3,65	5,18	9,69	101,12	0,1	0,17	0,06	31,2	0,31	51,81	170,88	113	11,69	0,51	1,28	4,95	9,8						
173	Каша вязкая молочная пшеничная	200	5	8,28	11,86	36,96	282,53	0,18	0,14	0,52	27,6	0,08	210,06	121,89	181,61	48,48	1,32	45,1	2,99	30,04					
382	Какао с молоком	200	4,08	1,25	17,58	85,36	0,03	0,13	0,52	13,27	0,00	171,28	110,5	101,09	26,97	0,92	7,92	1,76	26,22						
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,24	0,4	19,52	118,49	0,04	0,12	0,00	0,00	0,12	37,2	16	26	5,6	0,44	1,28	2,4	9,8						
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>505</b>	<b>19,3</b>	<b>18,7</b>	<b>83,75</b>	<b>587,5</b>	<b>0,35</b>	<b>0,56</b>	<b>1,1</b>	<b>72,07</b>	<b>0,51</b>	<b>470,354</b>	<b>19,27</b>	<b>421,7</b>	<b>92,74</b>	<b>3,19</b>	<b>55,58</b>	<b>12,1</b>	<b>75,86</b>						
<b>Обед</b>																									
ПР	Икра кабачковая	60	1,64	7,1	8,73	80,28	0,01	0,00	4,2	0,00	0,00	24,6	22,2	9	0,42	0,00	0,00	0,00	0,00						
388/625	Уха рыбадцая	15/200/1	3,58	7,53	14,49	191,08	0,08	0,06	5,75	4,42	0,00	354,03	16,98	70,16	19,04	0,69	46,23	7,4	88,52						
291	Плов из птицы	200	15,09	11,6	34,72	270,72	0,08	0,09	2,77	261,66	0,00	180,99	31,28	154,19	39,02	1,32	108,88	5,66	139,76						
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,00	0,00	0,25	12	0,00	0,00	39,96	3,46	1,7	0,11	0,00	0,00	0,00						
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35						
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35						
<b>Итого за Обед</b>		<b>736</b>	<b>25,80</b>	<b>27,65</b>	<b>117,25</b>	<b>822,50</b>	<b>0,25</b>	<b>0,48</b>	<b>13,09</b>	<b>278,08</b>	<b>0,33</b>	<b>636,42</b>	<b>144,32</b>	<b>316,91</b>	<b>87,06</b>	<b>4,04</b>	<b>156,07</b>	<b>24,13</b>	<b>239,98</b>						
<b>Итого за день</b>		<b>1241</b>	<b>45,05</b>	<b>46,34</b>	<b>201,00</b>	<b>1410,00</b>	<b>0,6</b>	<b>1,04</b>	<b>14,19</b>	<b>350,15</b>	<b>0,84</b>	<b>1106,77</b>	<b>563,59</b>	<b>738,61</b>	<b>179,8</b>	<b>7,23</b>	<b>211,65</b>	<b>36,23</b>	<b>315,84</b>						

## **Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд**

Сан/ИнН 2.3/2.4.3590-20

союзник рецензир овал 2011 года МОИЛННЫЙ М.П.

ДЕНЬ. 2

Сезон: Осенне-зимний

№ рец.	Прием пищи	наименование блюда	Пищевые вещества (г)						Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
			Энергетическая ценность (кал)			B1 B2 C A D K Ca P Mg Fe I Se F														
			Масса порции	Б	Ж	У	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
<b>Завтрак</b>																				
Печенье			60	1,72	5,36	20,69	188,97	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
290/АК Птица тушеная в томатном соусе			100	6,83	6,75	4,55	100,76	0,05	0,09	1,77	30,71	0,00	139,15	24,51	106,26	15,12	0,96	37,7	7,95	152,22
302/17 Каша гречневая рассыпчатая			150	5,01	6,09	24,56	110,75	0,22	0,12	0,00	14,36	0,07	226,52	16,86	187,07	124,43	4,2	37,27	3,63	14,57
376 Чай с сахаром			200	3,26	1,25	8,23	106	0,00	0,01	0,00	0,3	0,00	20,58	4,66	7,18	3,83	0,76	0,00	0,00	0,00
ПР Хлеб пшеничный			30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,09	0,00	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35
<b>Итого за Завтрак</b>			540	19,3	19,8	72,67	587,5	0,3	0,31	1,77	45,37	0,16	414,15	58,03	320,01	147,58	6,25	75,93	13,38	174,14
<b>Обед</b>																				
67	Винегрет овощной		60	0,84	6,09	4,37	75,06	0,02	0,02	2,21	120,6	0,00	116,59	18,01	20,2	8,91	0,39	36,85	0,13	10,67
16/АК	Томатный суп харчо с курицей и зеленью		15/200/1	5,87	8,69	16,93	142,74	0,09	0,03	0,78	0,02	0,00	29,84	8,54	55,99	9,32	0,57	46,55	0,04	13,01
268/АК	Биточки из мяса с соусом		100	9,66	5,28	10,1	164,56	0,24	0,08	1,38	80,04	0,03	40,18	10,85	80,69	8,23	1,21	22,71	0,71	15,46
202/305	Макаронные изделия отварные с М/р		150	5,52	4,52	26,45	168,45	0,06	0,01	0,00	19	0,07	57,12	16,66	49,22	7,82	0,98	54,72	0,04	14,46
342	Компот из свежих яблок		200	0,16	0,16	27,88	114,6	0,01	0,01	1,83	0,02	0,01	92,3	6,13	3,84	3,15	0,84	0,7	0,1	2,82
ПР	Хлеб пшеничный		30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,09	0,00	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35
ПР	Хлеб ржано-пшеничный		30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35
<b>Итого за Обед</b>			786	26,88	26,06	113,03	813,03	0,5	0,48	6,32	219,68	0,44	437,43	91,69	276,84	55,73	5,49	162,49	12,09	68,12
<b>Итого за день</b>			1326	46,1	45,8	185,7	1400,53	0,8	0,79	8,09	265,05	0,6	851,58	149,72	596,85	203,31	11,74	238,42	25,47	242,26

**Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд**  
**Сборник рецептур блюд 2011 года Могилевский М.П.**

День: 3

Неделя: 1

Сезон: Осенне-зимний

Категория: ОВЗ

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Пищевые вещества (г)						Минеральные вещества (мг)											
		Масса порции			Энергетическая ценность (ккал)			Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
		Б	Ж	У	B1	B2	C	A	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F		
1		2			3	4	5	6		7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>Завтрак</b>																			
45	Салат из белокачанной капусты с зеленым соусом	60	0,79	1,95	3,76	51,49	0,01	0,02	9,22	0,93	0,00	124,87	25,96	14,73	7,62	0,3	36,51	4,34	0,28
233	Рыба запеченная под молочным соусом	100	9,75	9,21	9,67	127	0,06	0,09	0,49	27,67	10,14	262,18	70,64	166,28	34,79	0,59	118,72	9,68	386,67
304	Рис отварной с маслиновым соусом	150	5,53	4,32	36,68	209,7	0,03	0,02	0,00	13,5	0,07	46,18	9,72	72,75	23,78	0,52	53,46	0,04	23,88
377	Чай с пакетоном	200/3,5	0,13	0,02	15,2	97	0,00	0,01	0,56	1,39	0,35	25,32	5,89	7,85	4,19	0,78	0,00	0,01	1,36
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35	
<b>Итого за Завтрак</b>		544	18,6	15,8	79,95	566,21	0,13	0,23	10,27	43,49	10,65	486,45	124,21	1281,11	74,58	2,52	209,65	15,87	419,54
<b>Обед</b>																			
Акт	Салат Степной	60	0,92	3,71	5,55	60	0,03	0,02	2,97	1215,94	0,00	123,9	13,84	26,29	11,27	0,44	36,69	0,09	12,73
103	Суп картофельный с вермишелью и зеленью	200/1	4,75	9,2	15,03	159,83	0,08	0,04	5,92	161,13	0,00	313,41	19,58	47,82	18,29	0,77	73,67	0,21	22,58
289	Рагу овощное из птицы и зелени	200	11,8	11,4	30,54	223,4	0,15	0,15	12,39	437,5	0,00	637,47	36,14	160,55	42,36	1,87	43,03	7,53	177,29
348	Компот из кураги	200	0,78	0,05	27,63	114,8	0,01	0,03	0,55	69,96	0,00	285,02	28,58	25,42	18,29	0,62	0,00	0,00	
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35	
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35
<b>Итого за Обед</b>		721	23,1	25,7	106,1	705,65	0,35	0,57	21,95	884,53	0,33	1461,2	129,64	326,98	108,51	5,2	154,35	18,9	224,3
<b>Итого за день</b>		1265	41,7	41,5	186	1271,86	0,48	0,8	32,22	928,02	10,98	947,6	253,85	608,09	183,09	7,72	364	34,77	643,84

**Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд**  
**Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.**

День: 4

Сезон: Осенне-зимний  
Категория:ОВЗ

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				Энергети- ческая ценность (ккал)				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)						
			B	Ж	У	B1	B2	C	A	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
<b>Завтрак</b>																					
338	Яблоко	100	0,4	4,88	9,8	47	0,02	0,02	4	3	0,00	230,74	14,08	9,57	7,83	1,91	1,76	0,26	7,04		
243/759	Сосиски отварные с томатным соусом	100	6,15	7,46	3,89	149,4	0,01	0,00	1,2	0,04	0,00	22,92	86,24	13,19	1,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
202/309	Макаронные изделия отварные с М/п	150	5,52	4,52	26,45	168,45	0,06	0,01	0,00	19	0,07	57,12	16,66	49,22	7,82	0,98	54,72	0,04	14,46		
383/Акт	Кисель	200	4,75	2,59	18,55	118,62	0,00	0,00	12,89	6	8,4	0,00	36,2	0,00	0,22	0,1	0,00	0,00	4,8		
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35			
<b>Итого за Завтрак</b>		580	19,3	19,8	73,34	564,49	0,12	0,12	18,09	28,04	8,56	315,76	101,86	164,53	33,26	4,35	57,44	2,1	33,65		
<b>Обед</b>																					
63	Салат из моркови (припущ.) и кураги	60	0,92	2,72	8,71	38,45	0,04	0,05	2,86	1134,06	0,00	169,29	20,84	35,91	24,95	0,51	2,8	0,06	30,8		
355	Солянка по домашнему	0/10/200/5	6,23	9,96	10,01	210,53	0,04	0,04	4,96	4,22	0,00	210,46	19,61	62,48	15,58	0,9	2,74	0,17	12,64		
290/АК	Птица тушеная в сметанном соусе	100	9,3	7,05	14,66	141,35	0,05	0,09	1,77	30,71	0,00	139,15	24,51	106,26	15,12	0,96	37,7	7,95	152,22		
302/171	Каша гречневая рассыпчатая	150	5,01	6,09	24,56	110,75	0,22	0,12	0,00	14,36	0,07	226,52	16,86	187,07	1124,43	4,2	37,27	3,63	14,57		
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,00	0,00	0,25	12	0,00	39,96	3,46	1,7	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00		
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35			
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35		
<b>Итого за Обед</b>		796	27	27,2	117,3	781,5	0,43	0,63	9,96	195,34	0,4	846,82	153,28	462,08	200,08	8,18	81,47	22,88	221,93		
<b>Итого за день</b>		1376	46,2	47	190,6	1345,99	0,55	0,75	28,05	1223,38	8,96	162,54	255,14	626,61	1233,34	12,53	138,91	24,98	255,58		

**Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд**  
**Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.**

День: 5

Неделя: 1

Сезон: Осенне-зимний  
Категория:ОВЗ

№ реч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				Энергетиче- ская ценность (ккал)				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)					
			B	Ж	У	7	B1	B2	C	A	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F	
			1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
<b>Завтрак</b>																				
ПР	Баффи	60	0,92	5,15	16,32	155,06	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,16	8,91	0,54	0,14	0,00	0,00	0,00	
259	Жаркое из птицы	200	14,05	11	20,28	209,15	0,16	0,15	13,83	29,95	0,00	708,63	34,42	161,7	39,94	1,95	60,65	7,51	172,17	
348	Компот из кураги	200	0,78	0,05	27,63	114,8	0,01	0,03	0,55	69,96	0,00	285,02	28,58	25,42	18,29	0,62	0,00	0,00	0,00	
ПР	Хлеб пшеничный	45	3,49	3,52	19,52	108,49	0,06	0,15	0,00	0,00	0,15	46,5	20	32,5	7	0,55	1,6	3	12,25	
<b>Итого за Завтрак</b>		505	19,2	19,8	83,75	587,5	0,24	0,33	14,38	99,91	0,15	1040,1	85,16	228,53	65,77	3,26	62,25	10,51	184,42	
<b>Обед</b>																				
46	Салат из белокочанной капусты с яблочком	60	0,07	3,06	6,7	54,06	0,01	0,01	3,99	180,51	0,00	64,07	15,51	17,01	7,81	0,24	1	1,36	6,63	
82	Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной зеленью	200/51	5,47	5,7	12,31	151,34	0,03	0,04	7,65	164,26	0,00	227,05	49,72	38,57	17,96	0,82	39,33	1,73	17,38	
268/75	Шницель из мяса с соусом	100	6,94	13,99	10,73	196,36	0,24	0,08	1,34	80,04	0,03	38,73	10,58	80,19	8,11	1,2	22,68	0,7	15,19	
199	Люре из бобовых с м'растит	150	9,29	3,5	30,36	184,56	0,42	0,09	0,00	0,87	0,00	527,25	78,48	209,26	68,01	4,34	56,07	8,39	19,21	
389	Сок фруктовый в ассортименте	200	0,35	0,08	29,85	35,26	0,02	0,00	4	0,00	0,00	14	8	0,6	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,09	0,00	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35	
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35	
<b>Итого за Обед</b>		776	27	27,7	117,3	769,2	0,8	0,55	17,1	425,68	0,36	958,5	199,79	425,93	128,19	8,7	120,04	23,25	70,11	
<b>Итого за день</b>		1281	46,2	47,4	201	1356,7	1,04	0,88	31,48	525,59	0,51	998,6	284,95	654,46	93,96	11,96	182,29	33,76	254,53	

**Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд**  
**Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.**

День: 6

Сезон: Осенне-зимний  
 Категория:ОВЗ

№ реч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)						Минеральные вещества (мг)												
			Энергетическая ценность (ккал)			Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)									
			Б	Ж	У	B1	B2	C	A	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
<b>Завтрак</b>																					
2	Булгерброд с повидлом	60	2,15	6,24	5,54	110,12	0,1	0,00	0,7	0,3		0,00	22,86	64,36	22,98	1,5					
173	Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч	200/5	7,84	8,41	45,64	282,74	0,17	0,16	0,52	26,7	0,07	243,02	130,15	205,82	61,75	1,52	45,44	12,99	35,15		
376	Чай с сахаром	200	3,26	1,25	8,23	106	0,00	0,01	0,00	0,3	0,00	20,58	4,66	7,18	3,83	0,76	0,00	0,00	0,00		
ПР	Хлеб пшеничный	35	3,2	1,36	15,9	88,64	0,12	0,00	0,06	0,00	0,00	81	26,1	9,9	1,08						
<b>Итого за Завтрак</b>		500	16,45	17,26	75,31	587,5	0,39	0,17	1,28	27,3	0,07	263,6	238,67	303,46	98,46	4,86	45,44	12,99	35,15		
<b>Обед</b>																					
ПР	Икра кабачковая	60	1,64	7,1	8,73	80,28	0,01	0,00	4,2	0,00	0,00	24,6	22,2	9	0,42	0,00	0,00	0,00			
88	Цып из св.капусты с картофелем, сметаной и зеленью	200/5/1	4,11	4,75	7,9	129,1	0,04	0,04	11,15	164,45	0,00	248,08	34,77	37,23	16,69	0,62	59,46	3,66	13,93		
290/АК	Грица тушеная в томатном соусе	100	6,83	6,75	4,55	100,76	0,05	0,09	1,77	30,71	0,00	139,15	24,51	106,26	15,12	0,96	37,7	7,95	152,22		
304	Рис отварной с м/сливочным	150	5,53	4,32	36,68	209,7	0,03	0,02	0,00	13,5	0,07	46,18	9,72	72,75	23,78	0,52	53,46	0,04	23,88		
342	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	27,88	114,6	0,01	0,01	1,83	0,02	0,01	92,3	6,13	3,84	3,15	0,84	0,7	0,1	2,82		
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,09	0,00	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35		
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35		
<b>Итого за Обед</b>		776	23,1	24,4	113	782,06	0,22	0,49	19,07	208,68	0,41	627,11	131,23	309,18	86,04	4,86	152,28	22,82	204,55		
<b>Итого за день</b>			1276	39,6	41,7	188,4	1369,56	0,61	0,66	20,35	235,98	0,48	890,71	369,9	612,64	184,5	9,72	197,72	35,81	239,7	

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептур билюд 2011 Года Могильный М.И.

Сезон: Осенне-зимний  
Категория: ОВЗ

№ рец.	Прием пищи, наименование блокда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)									
			Б	Ж	У	Энергетическая ценность (ккал)			B1	B2	C	A	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F
						7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
<b>Завтрак</b>																					
46	Салат из белокачанной капусты с яблоком	60	0,07	3,06	6,7	54,06	0,01	0,01	3,99	180,51	0,00	64,07	15,51	17,01	7,81	0,24	1	1,36	6,63		
207	Макароны , запеченные с сыром	200	15,3	14,49	25,52	282,15	0,13	0,00	0,1	0,05	0,00	83,82	102,86	15,72	1,36						
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,00	0,00	0,25	12	0,00	0,00	39,96	3,46	1,7	0,11	0,00	0,00	0,00		
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,24	0,4	19,52	118,49	0,04	0,12	0,00	0,12	37,2	16	26	5,6	0,44	1,28	2,4	9,8			
<b>Итого за Завтрак</b>		500	19,3	18	83,75	587,5	0,18	0,13	4,34	192,56	0,12	101,27	155,29	149,33	30,83	2,15	2,28	3,76	16,43		
<b>Обед</b>																					
75	Икра свекольная	60	1,42	0,06	13,72	111,18	0,02	0,02	4,95	0,67	0,00	124,77	43,66	26,56	13,05	0,77	3,1	0,33	10,9		
96	Рассольник Ленинградский со сметаной зеленью	200/51	3,87	7,83	13,8	160,43	0,07	0,05	6,41	164,74	0,00	334,88	23,33	55,39	20,19	0,74	38,78	1,56	22,39		
278	Тефтели тушеные в соусе	100	9,66	7,28	17,1	144,56	0,05	0,04	2,13	2,03	0,02	123,09	19,01	77,49	34,35	0,83	37,84	8,03	48,94		
312	Пюре картофельное с Масливой	150	3,06	7,19	15,48	137,25	0,12	0,11	10,38	18,78	0,07	633,24	40,96	84,62	28,69	1,07	60,23	0,75	37,94		
389	Сок фруктовый в ассортименте	200	0,35	0,08	29,85	35,26	0,02	0,00	4	0,00	0,00	14	14	8	0,6	0,00	0,00	0,00			
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35			
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35		
<b>Итого за Обед</b>		776	23,2	23,8	117,3	736,3	0,48	0,58	27,74	184,23	0,42	238,04	170,45	326,23	95,92	5,66	139,73	14,36	97,24		
<b>Итого за день</b>		1276	42,4	41,8	201	1323,8	0,66	0,71	32,08	376,79	0,54	339,34	325,74	475,56	126,75	7,81	142,01	18,12	113,67		

**Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд**  
**Сборник рецептур блюд 2011 года Могилевский М.П.**

День: 8

Неделя: 2

Сезон: Осенне-зимний  
Категория: ОВЗ

№ реч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)						Минеральные вещества (мг)											
			Энергетическая ценность (ккал)			Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)											
			Б	Ж	У	B1	B2	C	A	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F		
1			3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<b>Завтрак</b>																				
63	Салат из моркови (припущ.) и кураги	60	0,92	2,72	8,71	38,45	0,04	0,05	2,86	134,06	0,00	169,29	20,84	35,91	24,95	0,51	2,8	0,06	30,8	
289	Рагу овощное из птицы	200	11,8	11,4	30,54	223,4	0,15	0,15	12,39	437,5	0,00	637,47	36,14	160,55	42,36	1,87	43,03	7,53	177,29	
376	Чай с сахаром	200	3,26	1,25	8,23	106	0,00	0,01	0,00	0,3	0,00	20,58	4,66	7,18	3,83	0,76	0,00	0,00	0,00	
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,24	0,4	19,52	118,49	0,04	0,12	0,00	0,00	0,12	37,2	16	26	5,6	0,44	1,28	2,4	9,8	
<b>Итого за Завтрак</b>			500	19,3	15,8	67	486,34	0,23	15,25	571,84	0,12	864,54	77,54	229,64	76,74	3,58	47,11	9,99	217,89	
<b>Обед</b>																				
67	Винегрет овощной	60	0,84	6,09	4,37	75,06	0,02	0,02	2,21	120,6	0,00	116,59	18,01	20,2	8,91	0,39	36,85	0,13	10,67	
108/109	Суп картофельный с клецками и зеленью	200	2,65	3,02	14,94	104,36	0,06	0,05	3,92	169,72	0,17	233,18	16	44,95	14,35	0,66	48,91	1,75	21,26	
297/759	Фрикадельки из птицы с томатным соусом	100	9,28	11,08	11,37	179,4	0,09	0,00	2,51	0,18	0,00	25,67	68,71	15,47	0,59					
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	150	5,01	6,09	24,56	110,75	0,22	0,12	0,00	14,36	0,07	226,52	16,86	187,07	124,43	4,2	37,27	3,63	14,57	
348	Компот из кураги	200	0,78	0,05	27,63	114,8	0,01	0,03	0,55	69,96	0,00	285,02	28,58	25,42	18,29	0,62	0,00	0,00		
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,09	0,00	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35	
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35	
<b>Итого за Обед</b>			770	23,4	27,7	110,2	731,99	0,48	0,55	9,31	374,82	0,57	962,71	136,62	413,25	199,75	7,96	123,99	16,58	58,2
<b>Итого за день</b>			1270	42,6	43,5	177,2	1218,33	0,71	0,88	24,56	946,64	0,69	827,24	214,26	642,89	276,49	11,54	171,1	26,57	276,09

**Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд**  
**Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.**

День: 9

Неделя: 2

Сезон: Осенне-зимний  
Категория: ОВЗ

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)		Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)									
			Б	Ж	У	Энергети- ческая ценность (ккал)	B1	B2	C	A	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
<b>Завтрак</b>																				
338	Яблоко	100	0,4	4,88	9,8	47	0,02	0,02	4	3	0,00	230,74	14,08	9,57	7,83	1,91	1,76	0,26	7,04	
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена	200/5	7,82	9,03	31,78	253,45	0,1	0,13	0,52	27,04	0,07	167,39	115,51	137,04	32,18	0,71	44,04	2,26	28,56	
883/Акт	Кисель	200	4,75	2,59	18,56	118,62	0,00	0,00	12,89	6	8,4	0,00	36,2	0,00	0,22	0,1	0,00	0,00	4,8	
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35		
<b>Итого за Завтрак</b>		535	15,4	16,8	74,78	500,09	0,15	0,24	17,41	36,04	8,56	426,03	177,79	166,11	44,43	3,05	46,76	4,32	47,75	
<b>Обед</b>																				
Акт	Салат Степной	60	0,92	3,71	5,55	60	0,03	0,02	2,97	1215,94	0,00	123,9	13,84	26,29	11,27	0,44	36,69	0,09	12,73	
99	Суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью	200/5/1	3,43	4,75	10,53	116,98	0,06	0,04	7,68	168,82	0,00	263,78	28,13	41,45	16,77	0,66	73,61	1,59	18,09	
Акт	Бигус с сосиской	200	13,2	17,6	38,36	292,23	0,06	0,00	79,36	0,11	0,00	112,71	143,48	42,16	2,18					
388	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,2	0,01	0,03	130	86,8	0,00	4,6	12,4	3,4	3,2	0,32	0,00	0,00	0,00	
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35		
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35	
<b>Итого за Обед</b>		726	23,1	27,7	102,5	705,03	0,24	0,42	220,13	471,67	0,33	493,68	198,58	281,52	91,7	5,1	111,26	12,75	42,52	
<b>Итого за день</b>		1261	38,5	44,5	177,3	1205,12	0,39	0,66	237,54	507,71	8,89	919,71	1376,37	447,63	136,13	8,15	158,02	17,07	90,27	

**Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд**

**Сборник рецептур блюд 2011 года Могильный М.П.**

День: 10

Неделя: 2

Сезон: Осенне-зимний  
Категория:ОВ3

№ реч	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				Энергети- ческая ценность (ккал)		Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
<b>Завтрак</b>																				
57	Салат из редиски	60	1,05	3,66	3,87	46,62	0,02	0,02	15,03	0,00	0,00	190,93	25,96	17,64	12,33	0,7	70,56	0,03	1,64	
268	Котлеты из мяса с соусом	100	6,83	8,04	16,73	125,61	0,24	0,08	1,38	80,04	0,03	40,18	10,85	80,69	8,23	1,21	22,71	0,71	15,46	
302/171	Каша гречневая рассыпчатая	150	5,01	6,09	24,56	110,75	0,22	0,12	0,00	14,36	0,07	226,52	16,86	187,07	124,43	4,2	37,27	3,63	14,57	
376	Чай с сахаром	200	3,26	1,25	8,23	106	0,00	0,01	0,00	0,3	0,00	20,58	4,66	7,18	3,83	0,76	0,00	0,00	0,00	
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,09	0,00	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35	
<b>Итого за Завтрак</b>		540	18,6	19,3	66,03	470	0,51	0,32	16,41	94,7	0,19	506,11	70,33	312,08	153,02	7,2	131,5	6,17	39,02	
<b>Обед</b>																				
45	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	1,56	2,95	3,88	31,72	0,01	0,02	8,82	120,85	0,00	129,1	24,79	16,7	9,03	0,32	36,74	4,14	3,42	
113	Суп-лапша домашняя с цыпленком, зеленью	10/200/1	5,63	8,31	17,03	212,9	0,05	0,00	1	0,14	0,00	13,16	53,46	7,95	0,64					
259	Жаркое из птицы	200	14,05	11	20,28	209,15	0,16	0,15	13,83	29,95	0,00	708,63	34,42	161,7	39,94	1,95	60,65	7,51	172,17	
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,00	0,00	0,25	12	0,00	0,00	39,96	3,46	1,7	0,11	0,00	0,00	0,00	
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,09	0,00	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35	
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35	
<b>Итого за Обед</b>		731	26,7	23,7	100,5	734,19	0,3	0,5	24,02	162,94	0,33	939,13	143,83	302,22	76,92	4,52	98,35	22,72	187,29	
<b>Итого за день</b>		1271	45,3	43	168,5	1204,19	0,81	0,82	40,43	257,64	0,52	445,24	214,16	614,3	229,94	11,72	229,85	28,89	226,31	