

«РАЗРАБОТКАНО»

ООО «Виктория-96»

город Краснодар



И.Е. Дьяченко

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель Управления Федеральной Службы
по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по Краснодарскому краю



М.А. Потёмкина
Директор

ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ

НА ОСЕННЕ-ЗИМНИЙ ПЕРИОД УЧЕБНОГО ГОДА

ООО «Виктория-96»

для учащихся муниципального образования общеобразовательных
учреждений завтраков и обедов ОВЗ с 7 до 11 лет город Краснодар:

МБОУ СОШ № 55

«СОГЛАСОВАНО»

Директор МБОУ СОШ № 55



В.П. Якубовская

2020

День: понедельник
 Неделя: первая
 Сезон: осенне - зимний
 Возрастная категория : с 7 до 11 лет

№ рецепт уры	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическ ая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)																		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe																	
ЗАВТРАК																															
174	Каша рисовая вязкая молочная с маслом	200/10	6	10,9	43	294	0,06	0,96	37,4	0	130,7	157,4	36,5	0,6																	
96	Масло сливочное 72,5 % жирн ГОСТ	10	0,1	7,2	0,1	66	0	0	40	0	2	3	0	0																	
97	Сыр Российский 50% жирности	25	5,8	7,4	0	91	0,01	0,2	65	0	220	145	9	0,25																	
379	Цикорий расторопный с молоком	200	4,1	4,4	22,9	148	3,30	15,4	220	0	220	220	88	3																	
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,3	94	0,06	0	0	0	10	35	14	0,8																	
	Всего		19,2	30,3	85,3	693	330,13	16,56	362,4	0	582,7	560,4	147,5	4,65																	
	Обед																														
71	Орчуды и помидоры свежие натуральн	50/50	0,9	0,1	2,9	18	0,05	16	0	0	15,5	28	17	0,7																	
140	Суп картофельный с макарон, зеленью	250	2,9	2,5	13,9	120	0,1	8,3	0,84	0	34	171	31	11																	
450	Пшениель рубленый из говядины	80	10,7	8,6	10	160	0,06	0	0	0	16	97	20	1,1																	
508	Каша пшеничная с маслом	150	6,3	4,5	38,9	221	0,12	0	0	0	24	159	34,2	2,7																	
631	Компот из с/м плодов(яблони)	200	0,4	0,2	27,6	114	0,02	5,4	0	0	12	4	4	0,8																	
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0	0	0	12	44	17	1																	
	Хлеб ржаной	50	3,4	0,6	19,9	100	0,09	0	0	0	24	78	25	2																	
	Фрукты (яблока)	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	0	0	16	11	9	2,2																	
	Всего		2,9	17,4	147,1	898	0,55	39,7	0,84	0	153,5	592	157,2	21,5																	
	ИТОГО:		48,2	47,7	232,4	1591	330,68	56,26	363,24	0	736,2	1152,4	304,7	26,15																	

День: вторник

Неделя: первая

Сезон: осеньне - зимний

Возрастная категория : с 7 До 11 лет

№ рецепт уря	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическ ая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe		
ЗАВТРАК																
362	Пудинг из творога	150	20,9	14,4	30,1	336	0,09	0,3	90	0	195	282	33	1,4		
	Сгущенное молоко 8,5 % жирности	20	1,4	1,7	14,1	66	0,01	0,2	8,4	0	61,4	0,04	6,8	0,04		
96	Масло сливочное 72,5 % жирн ГОСТ	10	0,1	7,2	0,1	66	0	0	40	0	2	3	0	0		
686	Чай с лимоном	200/15/7	0,2	0	13,6	56	0	2,2	0	0	0	16	8	6	0,8	
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,3	94	0,06	0	0	0	10	35	14	0,8		
	Всего		25,8	23,7	77,2	618	0,16	2,7	138,4	0	284,4	328,04	59,8	3,04		
	ОБЕД															
78	Мясо свеколындагособ прован)	100	2,3	6,8	11,7	119	0,03	6,6	0	0	39	59	18	6,6		
139	Суп картофельный с горохом	250	7,5	3,2	4,2	135	0,15	1	0	0	82	328	48	2,2		
499	Котлеты рыбленные из птицы	80	12,2	10,9	10,8	190	0,06	0,11	16	0	35	77	21	1,8		
516	Макаронные изделия отварные	150	5,3	6,2	35,3	221	0,06	1,4	0	0	10	36	9	0,9		
631	Компот из свежих фруктов (яблоки)	200	0,2	0,2	27,2	110	0,02	5,4	0	0	12	4	4	0,8		
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0	0	0	12	44	17	1		
	Хлеб ржаной	40	2,7	0,5	15,9	80	0,07	0	0	0	19	63	20	1,6		
	Макарроны	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	0	0	35	17	11	0,1		
	Всего		35	28,5	136,7	1011	0,53	52,51	16	0	244	628	148	15		
	ИТОГО:		60,8	52,2	213,9	1629	0,69	55,21	154,4	0	528,4	956,04	207,8	18,04		

День: среда

Неделя: первая

Сезон: осенне - зимний

Возрастная категория : с 7 до 11 лет

№ рецептур	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)																	
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe																	
ЗАВТРАК																															
340	Омлет картофельный	150	15	25,1	2,9	299	0,08	0	31,5	0	81	289,5	16,5	3,1																	
99	Ветчина варёная (порциями)	25	3,2	3,5	0,6	47	0,04	0	0	0	3	39	5	0,3																	
96	Масло сливочное 72,5 % жирн ГОСТ	10	0,1	7,2	0,1	66	0	0	40	0	2	3	0	0																	
693	Кавказ с молоком	200	4,9	5	32,5	190	0	0	0	0	122	120	18	0,6																	
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,3	94	0,06	0	0	0	10	35	14	0,8																	
	Всего		26,4	41,2	55,4	696	0,18	0	71,5	0	218	486,5	53,5	4,8																	
	ОБЕД																														
101	Икра из кабачков (промышлен)	100	1,9	8,9	7,7	119	0	7	0	0	41	37	15	0,7																	
110	Борщ с капустой и картофелем	250	2,5	2,8	13,6	90	0,05	10,8	0	0	58	200	10	1,3																	
377	Рыба жареная (треска)	80	12,8	4,1	2,5	98	0,07	0,6	8	0	27	134	20	0,6																	
520	Пюре картофельное с маслом	150	3,2	6,8	22	164	0,2	5,6	4,5	0	40	30	84	1,5																	
631	Компот из с/м плодов (ежевика)	200	0,4	0,2	27,6	114	0,02	5,4	0	0	12	4	4	0,8																	
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0	0	0	12	44	17	1																	
	Хлеб ржаной	50	3,4	0,6	19,9	100	0,09	0	0	0	24	78	25	2																	
	Фрукты свежие (груши)	100	0,3	0,4	10,3	47	0,03	10	0	0	16	11	9	7,2																	
	Всего		28,5	24,3	127,7	850	0,54	39,4	12,5	0	230	538	204	10,1																	
	ИТОГО:		54,9	65,5	183,1	1546	0,72	39,4	84	0	448	1024,5	257,5	14,9																	

День: четверг

Неделя: первая

Сезон: осенне - зимний

Возрастная категория : с 7 до 11 лет

№ рецептур	Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe				
ЗАВТРАК																		
181	Каша манная молочная с маслом	200/10	6,1	11,3	33,4	260	0,04	0,03	72,7	0	2,3	34,4	37,1	19,7	1,7			
97	Сыр Российский 50% жирности	25	5,8	7,4	0	91	0,01	0,2	65	0	0	32,5	272,5	22,5	0,5			
96	Масло сливочное 72,5 % жира ГОСТ	10	0,1	7,2	0,1	66	0	0	40	0	0	31	261	32	3			
685	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	14	56	0	0	0	0	0	15	77	27	0,6			
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,3	94	0,06	0	0	0	0	9	35	13	0,8			
	Всего		15,4	26,3	66,8	567	0,11	0,23	177,7	0	0	378,6	300,7	45,1	2,15			
	ОБЕД																	
54	Няня из моркови(собст. производства)	100	1,3	5,2	12,1	93,7	0,02	8,6	0	0	2,3	34,4	37,1	19,7	1,7			
132	Рассольник Ленинградский	250/12,5	2,25	2,75	17	95	0,0255	0	0	0	0	32,5	272,5	22,5	0,5			
424	Полжарка из говядины	100	24,9	13,6	4	237	0,11	2,1	0	0	0	31	261	32	3			
512	Рис припущенный с маслом	150	3,6	6	37	221	0,03	0	0	0	0	15	77	27	0,6			
634	Компот из с/м черной смородины	200	0,6	0,2	27,8	116	0,02	26	0	0	0	18	18	12	0,8			
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0	0	0	0	12	44	17	1			
	Хлеб ржаной	40	2,7	0,5	15,9	80	0,07	0	0	0	0	19	63	20	1,6			
	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	0	0	0	16	11	9	2,2			
	Всего		39,75	29,15	147,7	1007,7	0,3855	46,7	0	2,3	177,9	733,6	159,2	11,4	11,4			
	ИТОГО:		55,15	55,45	214,5	1574,7	0,4955	46,93	177,7	2,3	556,5	1034,3	204,3	13,55	13,55			

День: пятница

Неделя: первая

Сезон: осенне - зимний

Возрастная категория : с 7 до 11 лет

№ рецепт уры	Прим пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическ ая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe		
ЗАВТРАК																
413	Сосиски отварные	50	5,2	10	0,4	112	0,02	0	0	0	12	70	8	0,9		
516	Макаронь отварные с маслом	150	5,3	6,2	35,3	221	0,06	1,4	0	0	10	36	9	0,9		
96	Масло сливочное 72,5 % жирн ГОСТ	10	0,1	7,2	0,1	66	0	0	40	0	2	3	0	0		
647	Кисель из повидла	200	0,2	0	31	126	0	0,4	0	0	16	8	4	0,2		
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,3	94	0,06	0	0	0	9	35	13	0,8		
	Всего		14	23,8	86,1	619	0,14	1,8	40	0	49	152	34	2,8		
	ОБЕД															
79	Каша гречневая	140	2	3,3	9,2	75	0,03	17	0	1,1	58	40	20	0,8		
138	Суп с фасолью, зеленыя	250	7,5	3,2	17,3	135	0,15	1	0	0	82	328	48	2,2		
487	Пшени отварная	80	12,2	7,8	0	122	0,02	0	11,7	0	22	82	12	1,1		
508	Каша гречневая с маслом	150	8,9	4,1	39,8	232	0,2	0	0	0	14,6	210	140	5		
698	Кефир 2,5 % жирности ГОСТ	200	5,8	5	8	106	0,08	1,4	40	0	2,40	180	28	0,2		
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0	0	0	12	44	17	1		
	Хлеб ржаной	40	2,7	0,5	15,9	80	0,07	0	0	0	19	63	20	1,6		
741	Ватрушка с творогом	75	8,9	4,8	28,1	192	0,06	0	23	0	49	84	12	0,6		
	Всего		52	29,2	142,4	1060	0,69	19,4	74,7	1,1	496,6	1031	297	12,5		
	ИТОГО:		66	53	228,5	1679	0,83	21,2	114,7	1,1	545,6	1183	331	15,3		

День: Понедельник

Неделя: вторая

Сезон: осенне - зимний

Возрастная категория : с 7 до 11 лет

№ рецепт уры	Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическ ая ценность (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe				
ЗАВТРАК																		
344	Омлет натуральный	150	15	25,1	2,9	299	0,08	0	31,5	0	81	289,5	16,5	3,1				
99	Ветчинн вырваня (порция)	25	3,2	3,5	0,6	47	0,04	0	0	0	3	39	5	0,3				
96	Масло сливочное 72,5 % жирн ГОСТ	10	0,1	7,2	0,1	66	0	0	40	0	2	3	0	0				
379	Ликорный растворимый с молоком	200	4,1	4,4	22,9	148	330	15,4	220	0	220	220	88	3				
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,3	94	0,06	0	0	0	9	35	13	0,8				
	Всего		25,6	40,6	45,8	654	330,18	15,4	291,5	0	315	586,5	122,5	7,2				
	ОБЕД																	
101	Икра из кабачков (промыш.пронзв)	100	1,9	8,9	7,7	119	0	7	0	0	41	37	15	0,7				
135	Суп из овощей с зеленым горошком	250	2,2	4,4	12,4	99	0,05	0,5	25	0	88	215	45	0,8				
462	Тефтели из говядины	100	7,4	9,1	9,6	150	0,04	0,9	0	0	22	107	19	0,8				
520	Пюре картофельное с маслом	150	3,2	6,8	22	164	0,2	5,6	4,5	0	40	30	84	1,5				
631	Компот из св/м пшени	200	0,4	0,2	27,6	114	0,02	5,4	0	0	12	4	4	0,8				
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0	0	0	12	44	17	1				
	Хлеб ржаной	50	3,4	0,6	19,9	100	0,09	0	0	0	24	78	25	2				
	Фрукты свежие (мандарины)	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	0	0	35	17	11	0,1				
	Всего		23,3	30,7	130,8	902	0,54	57,4	29,5	0	274	532	220	7,7				
	ИТОГО:		48,9	71,3	176,6	1556	330,72	72,8	321	0	589	1118,5	342,5	14,9				

День: Вторник

Неделя: вторая

Сезон: осенне - зимний

Возрастная категория : с 7 до 11 лет

№ рецептур	Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe				
ЗАВТРАК																		
166	Запеканка из творога	150	26,4	6,3	21,5	252	0,08	0,5	30	0	169,5	274,5	34,5	0,8				
	Сливенное молоко 8,5 % жирн	20	1,4	1,7	14,1	68,6	0,02	0,2	8,4	0	61,4	0,04	6,8	0,04				
96	Масло сливочное 72,5 % жирн ГОСТ	10	0,1	7,2	0,1	66	0	0	40	0	2	3	0	0				
686	Чай с лимоном	200/15/7	0,2	0	13,6	56	0	2,2	0	0	16	8	6	0,8				
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,3	94	0,06	0	0	0	9	35	13	0,8				
	Всего ОБЕД		31,3	15,6	68,6	536,6	0,16	2,9	78,4	0	257,9	320,54	60,3	2,44				
71	Суппы и помидоры свежие штургалы	50/50	0,9	0,1	2,9	18	0,05	16	0	0	15,5	28	17	0,7				
110	Борщ с капустой и картофелем	250	2	5,2	13,1	106	0,05	10,8	0	0	60	190	25	1				
496	Фригг из птицы запеченное	80	16,6	17,9	8	262	0,1	0	56	0	35	142	18	1,5				
508	Каша гречневая с маслом	150	8,9	4,1	39,8	232	0,2	0	0	0	14,6	210	140	5				
631	Компот из свежих яблок	200	0,4	0,2	27,6	114	0,02	5,4	0	0	12	4	4	0,8				
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0	0	0	12	44	17	1				
	Хлеб ржаной	50	3,4	0,6	19,9	100	0,09	0	0	0	24	78	25	2				
	Всего		36,2	28,6	135,4	950	0,59	32,2	56	0	173,1	696	246	12				
	ИТОГО:		67,5	44,2	204	1486,6	0,75	35,1	134,4	0	431	1016,54	306,3	14,44				

День: Среда

Неделя: Вторая

Сезон: Осенне - Зимний

Возрастная категория : с 7 до 11 лет

№ рецепт уры	Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическ ая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe			
ЗАВТРАК																	
173	Каша овсяная молочная с маслом	200/10	8,3	13,1	37,6	303	0,18	0,96	37,4	0	149,6	235	70,8	1,7			
97	Сыр Российский 50% жирности	25	5,8	7,4	0	91	0,01	0,2	65	0	220	145	9	0,25			
96	Масло сливочное 72,5 % жирн ГОСТ	10	0,1	7,2	0,1	66	0	0	40	0	2	3	0	0			
693	Какао с молоком	200	4,9	5	32,5	190	0	0	0	0	122	120	18	0,6			
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,3	94	0,06	0	0	0	9	35	13	0,8			
	Всего ОБЕД		22,3	33,1	89,5	744	0,25	1,16	142,4	0	502,6	538	110,8	3,35			
78	Икра светлая(собес пропав)	100	2,3	6,8	11,7	119	0,03	6,6	0	0	39	59	18	6,6			
139	Суп картофельный с горохом	250	7,5	3,2	4,2	135	0,15	1	0	0	82	328	48	2,2			
450	Шницель рубленый из говядины	80	10,7	8,6	10	160	0,06	0	0	0	16	97	20	1,1			
516	Макаронные изделия отварные	150	5,3	6,2	35,3	221	0,06	1,4	0	0	10	36	9	0,9			
698	Кефир 2,5 % жирности ГОСТ	200	5,8	5	8	106	0,08	1,4	40	0	240	180	28	0,2			
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0	0	0	12	44	17	1			
	Хлеб ржаной	50	3,4	0,6	19,9	100	0,09	0	0	0	24	78	25	2			
	Фрукты свежие (груши)	100	0,3	0,4	10,3	47	0,03	10	0	0	16	11	9	2,2			
	Всего		39,3	31,3	123,5	1006	0,58	20,4	40	0	439	833	174	16,2			
	ИТОГО:		61,6	64,4	213	1750	0,83	21,56	182,4	0	941,6	1371	284,8	19,55			

День: Четверг

Неделя: Вторая

Сезон: Осенне - Зимний

Возрастная категория : с 7 до 11 лет

№ рецепт уры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическ ая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe		
ЗАВТРАК																
413	Сосиски отварные	50	5,2	10	0,4	112	0,02	0	0	0	12	70	8	0,9		
508	Каша пшеница с маслом	150	4,2	5,1	25,2	164	0,12	0	0	0	21	84	32	1,1		
96	Масло сливочное 72,5% жира ГОСТ	10	0,1	7,2	0,1	66	0	0	40	0	2	3	0	0		
685	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	14	56	0	0	0	0	12	8	6	0,8		
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,3	94	0,06	0	0	0	9	35	13	0,8		
	Всего		12,9	22,7	59	492	0,2	0	40	0	56	200	59	3,6		
	ОБЕД															
71	Отруды и дождикоры свежие натуралны	50/50	0,9	0,1	2,9	18	0,05	16	0	0	15,5	28	17	0,7		
124	Шн из свежей капусты с картофелем	250	2	4,3	10	88	0,05	20,5	0	0	65	185	25	0,8		
437	Гуляши из говядины	100	13,6	5,4	3,3	116	0,12	0,9	0	0	30	184	22	1,6		
508	Каша пшеничная с маслом	150	6,3	4,5	38,9	221	0,12	0	0	0	24	159	34,2	2,7		
634	Компот из с/м черной смородины	200	0,6	0,2	27,8	116	0,02	26	0	0	18	18	12	0,8		
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0	0	0	12	44	17	1		
	Хлеб пшеничной	50	3,4	0,6	19,9	100	0,09	0	0	0	24	78	25	2		
	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	0	0	16	11	9	2,2		
	Всего		31,2	16	136,7	824	0,56	73,4	0	0	204,5	707	161,2	11,8		
	ИТОГО:		44,1	38,7	195,7	1316	0,76	73,4	40	0	260,5	907	220,2	15,4		

День: Пятница

Неделя: Вторая

Сезон: осень - зимний

Возрастная категория : с 7 до 11 лет

№ рецепт уры	Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическ ая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe				
ЗАВТРАК																		
344	Омлет натуральный	150	15	25,1	2,9	299	0,08	0	31,5	0	81	289,5	16,5	3,1				
99	Ветчина варёная (порцием)	25	3,2	3,5	0,6	47	0,04	0	0	0	3	39	5	0,3				
96	Масло сливочное 72,5 % жирн ГОСТ	10	0,1	7,2	0,1	66	0	0	40	0	2	3	0	0				
379	Цикорий растворимый с молоком	200	4,1	4,4	22,9	148	330	15,4	220	0	220	220	88	3				
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,3	94	0,06	0	0	0	9	35	13	0,8				
	Всего		25,6	40,6	45,8	654	330,18	15,4	291,5	0	315	586,5	122,5	7,2				
	ОБЕД																	
54	Икра из моркови(собст. производства)	100	1,3	5,2	12,1	93,7	0,02	8,6	0	2,3	34,4	37,1	19,7	1,7				
140	Суп картофельный с макарон, изюмом	250	2,9	2,5	13,9	120	0,25	0	93	0	57	182	27	2,6				
377	Филе рыбы жареный (Песка)	80	12,8	4,1	2,5	98	0,07	0,6	8	0	27	134	20	0,6				
520	Пиоре картофельное с маслом	150	3,2	6,8	22	164	0,2	5,6	4,5	0	40	30	84	1,5				
631	Компот из с/м плодово(ягоды)	200	0,4	0,2	27,6	114	0,02	5,4	0	0	12	4	4	0,8				
	Хлеб пшеничный	50	4	0,3	24,1	118	0,08	0	0	0	12	44	17	1				
	Хлеб ржаной	40	2,7	0,5	15,9	80	0,07	0	0	0	19	63	20	1,6				
	Фрукты свежие (малина)	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	0	0	35	17	11	0,1				
	Всего		28,1	20	125,6	825,7	0,77	58,2	105,5	2,3	236,4	511,1	202,7	9,9				
	ИТОГО:		53,7	60,6	171,4	1479,7	330,95	73,6	397	2,3	551,4	1097,6	325,2	17,1				

Выполнение натуральных норм питания согласно рекомендуемых наборов пищевых продуктов (завтраков +обед 60%) для учащихся с ОВЗ 7- 11 лет, в МБОУ СОШ № 41, 55, 14, 53, МБОУ гимназия № 33,54(СанПиН 2.4.5.2409-08 от 23.07.2008 г.)

Наименование продуктов	Рекомендуемая среднесуточная норма на одного обучающегося (гр.)	Фактическое выполнение (гр.)
Хлеб ржаной (ржано- пшеничный)	48	46
Хлеб пшеничный	90	90
Мука пшеничная	9	9
Крупа, бобовые	27	27
Макаронные изделия	9	9,5
Картофель	112,8	112,8
Овощи свежие, зелень	168	168
Фрукты(плоды) свежие	111	111
Соки плодовоощные, напитки витаминизированные	120	126
Мясо жилованное	42	42
Филе цыплёнка	21	22,1
Рыба - филе	34,8	33
Колбасные изделия	8,82	9,5
Молоко (массовая доля жира2,5%, 3,2%)	180	170
Кисломолочные (массовая доля жира 2,5%,3,2%)	90	80
Творог(массовая доля жира не более 9 %)	30	28,5
Сыр	5,88	7,5
Сметана	6	6,1
Масло сливочное	18	18
Масло растительное	9	9
Яйцо	24	24
Сахар	24	24
Чай	0,24	0,24
Какао	0,72	0,72
Дрожжи хлебопекарные	0,6	0,6
Соль	3	3

Примечание:

- Витаминизация третьих блюд (предусмотрена в обед) производится ежедневно.
- В меню используется йодированная соль и йодированный хлеб, производства Торговый Дом «Каравай Кубани» (г.Краснодар, ул. Росинская, 96)

Директор ООО «Виктория-96» Л.Е.Дьяченко



Примечание:

- Витаминизация третьих блюд (предусмотрена в обед) производится ежедневно.
- В меню используется йодированная соль и йодированный хлеб, производства Торговый Дом «Каравай Кубани» (г.Краснодар, ул. Российская,9г)

Используемая литература:

- 1)Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждений ; под общей редакцией В.Т. Лапиной 2004 года-639 с.
- 2)Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания В.А. Тутельян, Скурихин И.М.ООО «ДеЛи принт » , 2008 года. - 276с
- 3) «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред.ДеЛи плюс, 2017г, ГОУ ВПО ПГТУ Могильный М.П., ГУ НИИ питания РАМН Тутельян В.А.;
- 4) СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений начального и среднего профессионального образования»

Директор ООО «Виктория-96» Л.Е.Дьяченко

