

Директор,

ктор Тумеров В.В.

« »



Генеральный директор АО «Общепит»

Аминева Т.М.

2023г



(осенне-зимний сезон)

Основное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

ацион: Сахарный диабет 1-4 классы 2023г

День: понедельник

Сезон: 01.09-29.02 (осенне-зимний)

Неделя: 1

Возраст: 7-11лет

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
80,11	Рыба, тушеная с овощами*	60/50	12	6	2	109		2	7		38	194	50	1
175,11	Каша гречневая вязкая с маслом 130/4	130/4	4	4	19	130			24		7	98	65	2
282,06	Чай 200	200									2	3	2	
1,2	Хлеб ржаной обогащенный йодказеином 30	30	2		13	63					22	38	12	1
38,03	Яблоко 200	200	1	1	20	94		20			32	22	18	4
Итого за Завтрак			674	11	54	396	0	22	31	0	101	355	147	8
Обед														
27,03	Салат из свеклы с яблоками*/	60	1	3	5	52		6			17	19	10	1
53,23	Щи из свежей капусты (без картофеля) 250/5	250/5	2	5	6	76		30	5		45	44	20	1
233,23	Мясо птицы, припущенное в томатном соусе 45/45	45/45	20	18	3	252		4	41		19	169	22	2
429,22	Каша Артек вязкая с маслом 150/5	150/5	4	5	26	162			30		16	106	23	2
294,17	Напиток лимонный (б/сах) 200	200				2		3			3	2	1	
1,2	Хлеб ржаной обогащенный йодказеином 30	30	2		13	63					22	38	12	1
Итого за Обед			790	31	53	607	0	43	76	0	122	378	88	7
Итого за день			48	42	107	1003	0	65	107	0	223	733	235	15

"ОБЩЕПИТ"

новное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

цион: Сахарный диабет 1-4 классы 2023г

День: вторник

Сезон: 01.09-29.02 (осенне-зимний)

Возраст: 7-11 лет

Неделя: 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
49,02	Морковь отварная с растительным маслом 60	60	1	4	5	55		3			18	36	25	
70,55	Каша пшенная вязкая с маслом 130/5	130/5	4	5	22	149			30		9	77	27	1
82,06	Чай 200	200									2	3	2	
21,01	Хлеб ржаной обогащенный йодказеином 20	20	1		9	42					15	25	8	1
75,16	Йогурт детский питьевой с биойодом*	100	3	3	10	82		1	20		119	91	14	
того за Завтрак		515	9	12	46	328	0	4	50	0	163	232	76	2
Обед														
66	Суп - лапша домашняя 250	250	3	6	15	123		2	13		9	37	9	1
118,1	Рагу овощное с отварным мясом 200	200	17	19	17	301		28			42	175	48	3
282,06	Чай 200	200									2	3	2	
421,01	Хлеб ржаной обогащенный йодказеином 20	20	1		9	42					15	25	8	1
38	Яблоко 100	100			10	47		10			16	11	9	2
того за Обед		770	21	25	51	513	0	40	13	0	84	251	76	7
того за день			30	37	97	841	0	44	63	0	247	483	152	9

"ОБЩЕПИТ"

Питательное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Пациент: Сахарный диабет 1-4 классы 2023г

День: четверг

Сезон: 01.09-29.02 (осенне-зимний)

Неделя: 1

Возраст: 7-11 лет

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
27,17	Запеканка творожная 130	130	27	12	11	265		1	44		201	282	30	1
32,06	Чай 200	200									2	3	2	
3,67	Хлеб ржаной обогащенный йодказеином с маслом и сыром 30/10/10	30/10/10	4	11	13	173			80		123	99	18	1
18,01	Яблоко 120	120			12	56		12			19	13	11	3
Итого за Завтрак		500	31	23	36	494	0	13	124	0	345	397	61	5
Обед														
36,41	Борщ с капустой (без картофеля) со сметаной 250/5	250/5	2	5	8	84		19	5		44	47	23	1
45,35	Котлеты мясные с томатным соусом 60/30	60/30	10	12	8	175		2	3		27	108	17	1
302	Каша гречневая вязкая с маслом 150/5	150/5	5	5	21	153			30		8	113	75	3
82,06	Чай 200	200									2	3	2	
1,2	Хлеб ржаной обогащенный йодказеином 30	30	2		13	63					22	38	12	1
Итого за Обед		730	19	22	50	475	0	21	38	0	103	309	129	6
Итого за день			50	45	86	969	0	34	162	0	448	706	190	11

ОБЩЕИМ

Сезон: 01.09-29.02 (осенне-зимний)

День: п'ятниця

ион: Сахарный диабет 1-4 классы 2023г

Возраст: 7-11 лет

Неделя: 1																Возраст: 7-11 лет															
№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)																			
			Б			У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe																
			Б	Ж	У																										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15																	
Завтрак																															
3,19	Мясо тушеное с овощами (без муки) 40/40	40/40	13	14	1	181		2			12	128	19	2																	
0,09	Каша пшенная вязкая с маслом 130/4	130/4	4	4	22	141			24		9	76	27	1																	
02,06	Чай 200	200									2	3	2																		
21,01	Хлеб ржаной обогащенный йодказеином 20	20	1		9	42					15	25	8	1																	
5,16	Йогурт детский питьевой с биойодом*	100	3	3	10	82		1	20		119	91	14		4																
	Итого за Завтрак	534	21	21	42	446	0	3	44	0	157	323	70																		
Обед																															
54,4	Рассольник домашний (без картофеля) со сметаной 250/5	250/5	2	7	8	103		26	5		50	60	28	1																	
02,53	Биточки из мяса птицы с томатным соусом 60/30	60/30	10	9	8	155		3	21		31	97	16	1																	
67,15	Пюре гороховое 150/5	150/5	17	6	36	269	1				67	170	66	5																	
82,06	Чай 200	200									2	3	2																		
21,01	Хлеб ржаной обогащенный йодказеином 20	20	1		9	42					15	25	8	1																	
	Итого за Обед	720	30	22	61	569	1	29	26	0	165	355	120	8																	
	Итого за день		51	43	103	1015	1	32	70	0	322	678	190	12																	

ШЕПИТ

ное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 7)

н: Сахарный диабет 1-4 классы 2023г

День: вторник

Сезон: 01.09-29.02 (осенне-зимний)

Возраст: 7-11 лет

Неделя: 2

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
трак														
9	Мясо тушеное с овощами (без муки) 40/40	40/40	13	14	1	181		2			12	128	19	2
11	Каша гречневая вязкая с маслом 130/4	130/4	4	4	19	130			24		7	98	65	2
06	Чай 200	200									2	3	2	
01	Хлеб ржаной обогащенный йодказеином 20	20	1		9	42					15	25	8	1
16	Йогурт детский питьевой с биойодом*	100	3	3	10	82		1	20		119	91	14	
		534	21	21	39	435		3	44		155	345	108	5
ед	о за Завтрак													
02	Морковь отварная с растительным маслом 60	60	1	4	5	55		3			18	36	25	
39	Суп крестьянский с пшеном (без картофеля) со сметаной 250/5	250/5	2	5	8	86		20	6		35	47	20	1
53	Биточки из мяса птицы с томатным соусом 60/30	60/30	10	9	8	155		3	21		31	97	16	1
02	Каша кукурузная вязкая без молока с растительным маслом 150/5	150/5	4	6	30	185					9	47	13	1
17	Напиток лимонный (б/сах) 200	200				2		3			3	2	1	
101	Хлеб ржаной обогащенный йодказеином 20	20	1		9	42					15	25	8	1
го за Обед		780	18	24	60	525		29	27		111	254	83	4
го за день			39	45	99	960		32	71		266	599	191	9

ЦЕПИТ"

ое меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

е: Сахарный диабет 1-4 классы 2023г

Сезон: 01.09-29.02 (осенне-зимний)

День: среда

Неделя: 2

Возраст: 7-11 лет

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Салат "Здоровье"	60	1	3	5	50		5			19	25	17	1
Каша Артек вязкая с маслом 150/5	150/5	4	5	26	162			30		16	106	23	2
Чай 200	200									2	3	2	
Хлеб ржаной обогащенный йодказеином 30	30	2		13	63					22	38	12	1
Яблоко 120	120			12	56		12			19	13	11	3
за Завтрак	565	7	8	56	331		17	30		78	185	65	7
1													
3	250/5	2	5	6	76		30	5		45	44	20	1
3	45/45	15	16	1	206		1			12	147	21	2
5	150/5	6	5	37	215			30		11	47	8	1
4	200				3		3			5	5	3	
1	20	1		9	42					15	25	8	1
за Обед	720	24	26	53	542		34	35		88	268	60	5
за день		31	34	109	873		51	65		166	453	125	12

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
69,03	Фрикадельки мясные (без хлеба и молока) 60	60	10	10		130					6	97	12	1
36,07	Картофель отварной с маслом 130/4	130/4	3	3	27	145		28	24		14	1	32	1
82,06	Чай 200	200									2	3	2	
21,01	Хлеб ржаной обогащенный йодказеином 20	20	1		9	42					15	25	8	1
38	Яблоко 100	100			10	47		10			16	11	9	2
того за Завтрак		514	14	13	46	364		38	24		53	137	63	5
Обед														
67,32	Свекольник со сметаной 200/5	200/5	2	4	16	107		15	5		39	42	28	1
80,11	Рыба, тушенная с овощами*	60/50	12	6	2	109		2	7		38	194	50	1
82,06	Чай 200	200									2	3	2	
1,2	Хлеб ржаной обогащенный йодказеином 30	30	2		13	63					22	38	12	1
38,01	Яблоко 120	120			12	56		12			19	13	11	3
того за Обед		665	16	10	43	335		29	12		120	290	103	6
того за день			30	23	89	699		67	36		173	427	166	11

ОБЩЕПИТ

овное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)

он: Сахарный диабет 1-4 классы 2023г

День: пятница

Сезон: 01.09-29.02 (осенне-зимний)

Возраст: 7-11 лет

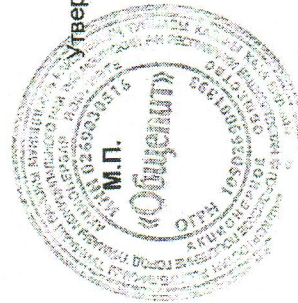
Неделя: 2

№ п.п.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
автрак														
375	Мясо отварное 45	45	14	12		159					10	138	16	2
0,55	Каша пшенная вязкая с маслом 130/5	130/5	4	5	22	149			30		9	77	27	1
2,06	Чай 200	200									2	3	2	
1,01	Хлеб ржаной обогащенный йодказеином 20	20	1		9	42					15	25	8	1
5,16	Йогурт детский питьевой с биоидом*	100	3	3	10	82		1	20		119	91	14	
	Итого за Завтрак	500	22	20	41	432		1	50		155	334	67	4
Обед														
6,39	Суп с макаронными изделиями (без картофеля) 250	250	5	7	30	199		5			27	70	24	1
38,01	Цыпленок отварной 60	60	26	22		305		3	55		20	222	27	2
50,05	Рагу из овощей 180	180	3	7	23	166		36			37	30	36	1
82,06	Чай 200	200									2	3	2	
21,01	Хлеб ржаной обогащенный йодказеином 20	20	1		9	42					15	25	8	1
	Итого за Обед	710	35	36	62	712		44	55		101	350	97	5
	Итого за день		57	56	103	1144		45	105		256	684	164	9
	Итого за период		407	405	1037	9489	1	515	860		2523	5776	1772	113
	Среднее значение за период		40,7	40,5	103,7	948,9	0,1	51,5	86		252,3	577,6	177,2	11,3

Составил

Альтева Альфия Идрисовна

Утвердил



Примечание:

- в качестве заправок для салатов применяется только растительное масло;
- соль используется только йодированная;
- хлеб обогащенный йодказеином;
- дополнительное обогащение напитков витамином «С»;
- примерное меню составлен согласно сборника технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма «Партнер» г.Уфа 2016г, сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах «Хлебпродинформ» Москва 2004г.