

СОГЛАСОВАНО
Специалист-диетолог
подпись
ФИО
дата

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СПО «ХМ-АЛТ»
«Комбинат школьного питания»
подпись
ФИО
дата

ОСНОВНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С 7-11 ЛЕТ, ПОСЕЩАЮЩИХ ГПД
С ПОДТВЕРЖДЕННЫМ ДИАГНОЗОМ, САХАРНЫЙ ДИАБЕТ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ

подпись

ФИО

дата

ОСНОВНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С 7-11 ЛЕТ, ПОСЕЩАЮЩИХ ГПД
С ПОДТВЕРЖДЕННЫМ ДИАГНОЗОМ, САХАРНЫЙ ДИАБЕТ

Наименование блюда	№ рецеп.	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	Эл., ккал	Минеральные элементы (мг)					Витамины					ХЕ
							Ca	Mg	P	Fe	A, мг	PЭ, мкг	ТЭ, мг	B1, мг	C, мг		
1 Неделя																	
1 День																	
Обед 7-11 лет																	
Щи из свежей капусты с картофелем (с томатом)	ТТК 642	250	1,76	3,37	10,02	74,30	35,06	18,31	41,46	0,7	12	228,53	0,2	0,05	12,22		
Орлец свежий	ТТК 675	13	0,10	0,01	0,31	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
Плов из индейки	ТТК 527	230	19,06	14,89	51,38	415,05	22,2	50	236,65	1,78	5,87	261,15	5,96	0,07	0,96		
Чай (б/сахара)	ТТК 953	200	1,70	0,41	0,34	11,79	0	0	0	0,02	0	0	0	0	0		
Компот из смеси сухофруктов (б/сахара)	ТТК 960	200	1,02	0,06	13,40	50,43	31,04	19,95	27,16	0,62	0	116,6	1,1	0,02	0,32		
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	ТТК 609	25	1,67	0,25	11,03	54,07	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Итого за прием		918	25,31	18,99	86,48	607,65	88,30	88,26	305,27	3,12	17,87	606,28	7,26	0,14	13,50		
Полдник 7-11 лет																	
Каша молочная из смеси зерновых хлопьев (б/сахара)	ТТК 985	200	6,35	3,79	23,86	156,26	114,75	13,05	83,34	0,12	12,67	23,23	0	0,03	0,55		
Масло сливочное	ТТК 657	6	0,05	4,35	0,08	39,64	1,44	0	1,8	0,013333	24	27	0,06	0	0		
Чай (б/сахара)	ТТК 953	200	1,70	0,41	0,34	11,79	0	0	0	0,02	0	0	0	0	0		
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	ТТК 609	25	1,67	0,25	11,03	54,07	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Итого за прием		431	10	9	35	262	116	13	85	0	37	50	0	0	1		
Итого за прием		1349	35,08	27,80	121,79	869,41	204,49	101,31	390,41	3,27	54,54	656,51	7,32	0,17	14,05	12,18	
2 День																	
Обед 7-11 лет																	
Орлец свежий	ТТК 675	83	0,65	0,08	2,03	12,95	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
Суп гороховый	ТТК 639	250	5,40	4,87	28,35	140,25	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
Жаркое по - Петровски	ТТК 520	250	22,82	8,57	22,26	258,33	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
Чай с зеленым (б/сахара)	ТТК 954	200	0,00	0,00	9,08	34,06	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом	ТТК 607	30	2,21	0,59	15,38	75,00	13,26	0,00	0,00	0,54	0,00	0,00	0,00	0,06	0,00		
Итого за прием		813	31,08	14,11	77,10	520,59	13,26	0,00	0,00	0,54	0,00	0,00	0,00	0,06	0,00		
Полдник 7-11 лет																	
Каша молочная кукурузная (б/сахара)	ТТК 1014	195	3,32	3,23	14,76	78,00	155,44	19,53	103,07	0,25	20,16	22,18	0,00	0,06	12,11		
Масло сливочное	ТТК 657	5	0,04	3,63	0,07	33,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
Компот из свежих яблок (б/сахара)	ТТК 980	200	0,15	0,14	14,29	52,00	2,82	1,57	1,91	0,38	0,00	1,00	0,04	0,00	0,80		
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	ТТК 609	25	1,67	0,25	11,03	54,07	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
Итого за прием		425	5,18	7,25	40,15	217,10	158,26	21,10	104,98	0,63	20,16	23,18	0,04	0,06	12,91		
Итого за прием		1238	36,26	21,36	117,25	737,69	171,52	21,10	104,98	1,17	20,16	23,18	0,04	0,12	12,91	11,73	

[illegible]

Стоимость питания 156 руб. в день

Основание: СанПИН 2.3 /2.4.3590-20

п. 8.1.2.3. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице №3 приложение № 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи.

п. 8.1.4. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блонд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блонд кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к настоящим Правилам).

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах "Хлебoproдлинформ" Москва 2004 г.
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания "Хлебoproдлинформ" Москва 1996 г.

И.М.Скрябин, В.А.Тутельян. Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания. Москва, Дели Принт 2008 г.

В случае если возникла производственная необходимость возможна замена дня, один на другой.

Технолог

М. Н. Корнева

Heuber

М. Н. Корнева