

*Семёновская*  
*директор музея "дет"*  
*М.А. Маркова*



"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор ООО "Торговый дом Кубань"



*А.Л. Жваков*

Россия Краснодарский край  
ПРИЛОЖЕНИЕ  
К ДЕСЯТИДНЕВНОМУ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД  
ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ И ПОЛДНИКОВ  
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С ЦЕЛИАКИЕЙ (безглютеновая диета)

ПЕРИОД:

2023 - *24* г.г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

меню разработано согласно:

Методическим рекомендациям МР 2.4.0162-19.

2023 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Россия Краснодарский край

к 10-тидневное меню приготавливаемых блюд школьных завтраков-обедов-полдников для организации питания детей с ЦЕЛИАКИЕЙ (безглютеновая диета)

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Сезон:

2023 - \_\_\_\_

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры ТК / ТТК	№ по сб. р-р год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1-я День 1-й	<b>ЗАВТРАК</b>							
	Каша пшеничная рассыпчатая	125	5,46	5,07	30,75	190,51	32	
	Мясо отварное в бульоне	75	15,07	15,00	3,07	195,00	53	
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	47,00	74	
	Хлеб безглютеновый *	20	2,03	3,4	11,54	92,49	9	
1-й	Плоды свежие (яблоко)	100	0,4	0,40	9,8	44,05	79	
<b>итого за завтрак</b>		<b>520</b>	<b>23,16</b>	<b>23,87</b>	<b>67,16</b>	<b>578,99</b>		
Норма по МР 2.4.0162-19.		25%	23,50	23,93	83,73	626,75		
отклонение от нормы (+/-) %			-0,36	-0,05	-4,95	-1,91		
неделя 1-я День 1-й	<b>ОБЕД</b>							
	Огурец свежий в нарезке	60	0,43	0,05	1,74	7,00	1	
	Борщ с капустой и картофелем	250	2,298	4,269	9,61	86,57	10	
	Рагу из птицы	190	18,04	15,25	15,98	273,32	43	
	Какао с молоком и витаминами ***	200	3,9	3,10	25,18	149,00	77	
1-й	Хлеб безглютеновый *	30	3,05	5,10	17,31	138,73	9	
<b>итого за обед</b>		<b>730</b>	<b>27,72</b>	<b>27,777</b>	<b>69,21</b>	<b>650,62</b>		
Норма по МР 2.4.0162-19.		35%	32,90	33,50	117,22	877,45		
отклонение от нормы (+/-) %			-5,52	-5,97	-14,34	-9,05		
неделя 1-я День 1-й	<b>ПОЛДНИК</b>							
	Чай с сахаром	180	0,18	0	13,5	51,30	74	
	Икра из кабачков	50	0,45	2	2,7	33,00	8	
	Хлеб безглютеновый *	10	1,015	1,7	5,77	41,20	9	
	Плоды свежие (банан)***	115	2,07	4,53	19,778	128,19	80	
<b>итого за полдник</b>		<b>355</b>	<b>3,72</b>	<b>8,226</b>	<b>41,75</b>	<b>253,60</b>		
Норма по МР 2.4.0162-19.		10%	9,40	9,57	33,49	250,70		
отклонение от нормы (+/-) %			-6,05	-1,40	2,47	0,12		

<b>ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД</b>	<b>50,87</b>	<b>51,65</b>	<b>136,37</b>	<b>1229,61</b>
Норма по МР 2.4.0162-19.	60%	56,10	57,42	200,94
отклонение от нормы (+/-) %		-5,88	-6,03	-19,28

<b>ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК</b>	<b>31,43</b>	<b>38,00</b>	<b>110,95</b>	<b>904,22</b>
Норма по МР 2.4.0162-19.	45%	42,30	43,07	150,71
отклонение от нормы (+/-) %		-11,56	-7,38	-11,87

<b>ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник</b>	<b>54,59</b>	<b>59,88</b>	<b>178,11</b>	<b>1483,21</b>
Норма по МР 2.4.0162-19.	70%	65,80	66,99	234,43
отклонение от нормы (+/-) %		-11,93	-7,43	-15,82

\* рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, безглютеновые зерновые продукты, готовые к употреблению ("сухие завтраки")

(примечание: При отсутствии безглютенового хлеба на производстве, хлеб с меню исключить).

\*\* для приготовления безглютенового хлеба рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлеба.

\*\*\* при пищевой аллергии используются в соответствии с индивидуальной переносимостью.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Россия Краснодарский край

К 10-тидневное меню приготавливаемых блюд школьных ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ

для организации питания детей с ЦЕЛИАКИЕЙ (безглютеновая диета)

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Сезон:

2023 - \_\_\_\_

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры ТК / ТТК	№ по Об.пр. год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
<b>ЗАВТРАК</b>								
неделя 1-я	Помидор свежий в нарезке	70	0,32	0,1167	2,684	14,934	2	МР 2.4.0162-19
	Плов из риса с отварным мясом	210	22,12	19,43	40,74	409,50	58	МР 2.4.0162-19
День 2-й	Компот из смеси сухофруктов	200	0	0	35,40	140,00	68	МР 2.4.0162-19
	Хлеб безглютеновый*	20	2,03	3,4	11,54	62,84	9	МР 2.4.0162-19
<b>итого за завтрак</b>		<b>500</b>	<b>19,97</b>	<b>22,94</b>	<b>90,37</b>	<b>656,92</b>		
Норма по МР 2.4.0162-19.		<b>25%</b>	<b>23,50</b>	<b>23,93</b>	<b>83,73</b>	<b>626,75</b>		
отклонение от нормы (+/-) %			<b>-3,78</b>	<b>-1,03</b>	<b>1,98</b>	<b>1,20</b>		
<b>ОБЕД</b>								
неделя 1-я	Икра морковная	60	2,03	4,38	4,53	60,71	6	МР 2.4.0162-19
	Суп с крупой (гречка)	200	3,25	3,18	11,53	67,07	18	МР 2.4.0162-19
День 2-й	Омлет*** с мясом и / овощи консервированные отварные	150	23,16	16,90	1,95	362,52	41	МР 2.4.0162-19
	Молоко кипячёное ***	30	0,86	1,09	1,52	39,14	41	МР 2.4.0162-19
2-й	Хлеб безглютеновый *	200	5,8	5,00	9,60	107,00	76	МР 2.4.0162-19
	Плоды свежие (яблоко)	30	3,05	5,10	17,31	138,73	9	МР 2.4.0162-19
<b>итого за обед</b>		<b>770</b>	<b>39,34</b>	<b>36,03</b>	<b>56,24</b>	<b>718,05</b>		
Норма по МР 2.4.0162-19.		<b>35%</b>	<b>32,90</b>	<b>33,90</b>	<b>117,22</b>	<b>877,45</b>		
отклонение от нормы (+/-) %			<b>6,85</b>	<b>2,85</b>	<b>-18,21</b>	<b>-6,36</b>		
<b>ПОЛДНИК</b>								
неделя 1-я	Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0,1	15,2	65,00	75	МР 2.4.0162-19
	Биточек рисовый с морковью	80	1,69	4,92	13,77	106,17	38	МР 2.4.0162-19
День 2-й	и / джем абрикосовый	20	0,098	0,311	10,298	41,84	38	МР 2.4.0162-19
<b>итого за полдник</b>		<b>300</b>	<b>2,09</b>	<b>5,03</b>	<b>39,26</b>	<b>206,06</b>		
Норма по МР 2.4.0162-19.		<b>10%</b>	<b>9,40</b>	<b>9,57</b>	<b>33,49</b>	<b>250,70</b>		
отклонение от нормы (+/-) %			<b>-7,78</b>	<b>-4,75</b>	<b>1,72</b>	<b>-1,78</b>		

<b>ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД</b>	<b>59,30</b>	<b>58,98</b>	<b>146,61</b>	<b>1374,97</b>
Норма по МР 2.4.0162-19.	<b>60%</b>	<b>56,40</b>	<b>57,42</b>	<b>200,94</b>
отклонение от нормы (+/-) %		<b>3,09</b>	<b>1,63</b>	<b>-16,22</b>

<b>ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК</b>	<b>41,42</b>	<b>41,06</b>	<b>95,50</b>	<b>924,12</b>
Норма по МР 2.4.0162-19.	<b>45%</b>	<b>42,30</b>	<b>43,07</b>	<b>1128,15</b>
отклонение от нормы (+/-) %		<b>-0,93</b>	<b>-2,10</b>	<b>-15,48</b>

<b>ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник</b>	<b>61,39</b>	<b>64,00</b>	<b>185,87</b>	<b>1581,037</b>
Норма по МР 2.4.0162-19.	<b>70%</b>	<b>65,80</b>	<b>66,99</b>	<b>1754,90</b>
отклонение от нормы (+/-) %		<b>-4,69</b>	<b>-3,12</b>	<b>-14,50</b>

\* рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, безглютеновые зерновые продукты, готовые к употреблению ("сухие завтраки").

(примечание: При отсутствии безглютенового хлеба на производстве, хлеб с меню исключить).

\*\* для приготовления безглютенового хлеба рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлеба.

\*\*\* при пищевой аллергии используются в соответствии с индивидуальной переносимостью, (молочку можно заменить на любой напиток не содержащий молока)

ПРИЛОЖЕНИЕ

Россия Краснодарский край

К 10 - тидневное меню приготавливаемых блюд школьных завтраков-обедов-полдников для организации питания детей с ЦЕЛИАКИЕЙ (безглютеновая диета)

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Сезон:

2023 - \_\_\_\_ год

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры ТК / ТТК	№ по Сб. р-р. год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
<b>ЗАВТРАК</b>								
неделя 1-я День 3-й	Огурец свежий в нарезке	60	0.43	0.06	1.14	7.00	1	УФ 82-19
	Тефтели рыбные (минтай)***	90 / 20	11.29	4.05	6.61	108.36	62	УФ 82-19
	Пюре картофельное / / Капуста отварная (сложный гарнир)	120	2.60	4.00	18.10	128.00	22	УФ 82-19
	Сок фруктовый (яблочный)	50	1.25	1.15	2.65	25.50	22	УФ 82-19
	Сок фруктовый (яблочный)	200	5.00	5.00	20.20	84.80	66	УФ 82-19
	Хлеб безглютеновый *	20	2.03	3.40	11.54	42.49	9	УФ 82-19
<b>итого за завтрак</b>		<b>560</b>	<b>18.40</b>	<b>12.661</b>	<b>60.24</b>	<b>443.141</b>		
Норма по МР 2.4.0162-19.		25%	23.50	23.93	83.73	626.75		
отклонение от нормы (+/-) %			-5.42	-11.77	-7.09	-7.32		
<b>ОБЕД</b>								
неделя 1-я День 3-й	Икра секольная	55	2.80	5.10	5.00	45.00	7	УФ 82-19
	Суп из овощей	200	1.78	3.04	8.11	40.37	14	УФ 82-19
	Мясо тушёное	50 / 50	15.20	17.38	2.56	223.80	54	УФ 82-19
	Каша вязкая (рисовая)	150	2.58	4.17	26.57	184.15	36	УФ 82-19
	Сок фруктовый (абрикосовый)	200	5.00	5.00	25.40	104.80	66	УФ 82-19
	Хлеб безглютеновый *	30	3.05	5.10	17.31	74.74	9	УФ 82-19
	Плоды свежие (яблоко)	100	2.40	2.40	9.80	42.00	79	УФ 82-19
<b>итого за обед</b>		<b>835</b>	<b>24.79</b>	<b>35.19</b>	<b>94.75</b>	<b>803.35</b>		
Норма по МР 2.4.0162-19.		35%	32.90	33.50	117.22	877.45		
отклонение от нормы (+/-) %			-8.63	-7.77	-8.71	-2.98		
<b>ПОЛДНИК</b>								
неделя 1-я День 3-й	Чай фруктовый	200	0.188	0.05	14.96	46.74	73	УФ 82-19
	Сардельки мясные паровые	90	15.50	14.10	3.20	256.00	52	УФ 82-19
	Хлеб безглютеновый *	10	1.015	1.70	5.77	21.20	9	УФ 82-19
<b>итого за полдник</b>		<b>300</b>	<b>17.70</b>	<b>15.848</b>	<b>23.93</b>	<b>306.94</b>		
Норма по МР 2.4.0162-19.		10%	9.40	9.57	33.49	350.70		
отклонение от нормы (+/-) %			8.83	6.56	-2.85	-2.24		

<b>ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД</b>		<b>43.19</b>	<b>47.85</b>	<b>155.00</b>	<b>1246.49</b>
Норма по МР 2.4.0162-19.		60%	56.40	57.42	200.94
отклонение от нормы (+/-) %			-14.05	-10.00	-13.72

<b>ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК</b>		<b>42.49</b>	<b>51.04</b>	<b>118.68</b>	<b>1110.29</b>
Норма по МР 2.4.0162-19.		45%	42.30	43.07	150.71
отклонение от нормы (+/-) %			0.20	8.33	-9.56

<b>ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник</b>		<b>60.89</b>	<b>63.70</b>	<b>178.93</b>	<b>1553.428</b>
Норма по МР 2.4.0162-19.		70%	65.80	66.99	234.43
отклонение от нормы (+/-) %			-5.22	-3.44	-16.57

\* рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, безглютеновые зерновые продукты, готовые к употреблению ("сухие завтраки").  
 (примечание: При отсутствии безглютенового хлеба на производстве, хлеб с меню исключить).  
 \*\* для приготовления безглютенового хлеба рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлеба  
 \*\*\* при пищевой аллергии используются в соответствии с индивидуальной переносимостью.

К 10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ

для организации питания детей с ЦЕЛИАКИЕЙ (безглютеновая диета)

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Сезон:

2023 - \_\_\_\_ г.

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры ТК / ТТК	№ по Сб. р-р-г. год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
<b>ЗАВТРАК</b>								
неделя 1-я День 4-й	Каша вязкая гречневая	125	3,82	4,17	17,10	121,25	34	19811211
	Мясо отварное в бульоне	75	15,07	15,00	0,07	195,00	53	19811211
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	57,00	74	19811211
	Хлеб безглютеновый *	20	2,03	3,4	11,54	92,49	9	19811211
	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,40	9,8	44,00	79	19811211
<b>итого за завтрак</b>		<b>520</b>	<b>21,52</b>	<b>22,97</b>	<b>53,52</b>	<b>509,74</b>		
Норма по МР 2.4.0162-19.		25%	23,50	23,93	83,73	626,75		
отклонение от нормы (+/-) %			-2,11	-1,00	-9,02	-4,67		
<b>ОБЕД</b>								
неделя 1-я День 4-й	Помидор свежий в нарезке	70	0,82	0,167	2,684	26,334	2	19811211
	Суп картофельный с горохом	200	4,8	3,1	19,3	124,00	17	19811211
	Мясо духовое	200	15,61	15,86	17,50	372,42	56	19811211
	Какао с молоком и витаминами ***	200	3,9	3,10	25,16	119,80	77	19811211
	Хлеб безглютеновый *	30	3,05	5,10	17,31	138,73	9	19811211
<b>итого за обед</b>		<b>700</b>	<b>28,17</b>	<b>27,075</b>	<b>81,962</b>	<b>695,183</b>		
Норма по МР 2.4.0162-19.		35%	32,90	33,50	117,32	877,45		
отклонение от нормы (+/-) %			-5,03	-6,71	-10,53	-7,27		
<b>ПОЛДНИК</b>								
неделя 1-я День 4-й	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	57,00	74	19811211
	Яйцо вареное ***	40	5,10	4,60	0,30	185,70	40	19811211
	Горошек консервированный	40	1,10	0,07	2,30	14,50	4	19811211
	Хлеб безглютеновый *	20	2,03	3,4	11,54	92,49	9	19811211
<b>итого за полдник</b>		<b>300</b>	<b>8,43</b>	<b>8,070</b>	<b>29,14</b>	<b>227,186</b>		
Норма по МР 2.4.0162-19.		10%	9,40	9,57	33,49	250,70		
отклонение от нормы (+/-) %			-1,03	-1,57	-1,30	-0,94		

<b>ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД</b>		<b>49,69</b>	<b>50,05</b>	<b>135,48</b>	<b>1204,92</b>
Норма по МР 2.4.0162-19.		60%	56,40	57,42	200,94
отклонение от нормы (+/-) %			-7,74	-7,70	-19,55

<b>ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК</b>		<b>36,60</b>	<b>35,14</b>	<b>111,10</b>	<b>922,37</b>
Норма по МР 2.4.0162-19.		45%	42,30	43,07	150,71
отклонение от нормы (+/-) %			-6,06	-8,28	-11,82

<b>ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник</b>		<b>58,12</b>	<b>58,12</b>	<b>164,62</b>	<b>1432,11</b>
Норма по МР 2.4.0162-19.		70%	65,80	66,99	234,43
отклонение от нормы (+/-) %			-8,17	-9,27	-20,84

\* рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий.

безглютеновые зерновые продукты, готовые к употреблению ("сухие завтраки").

(примечание: При отсутствии безглютенового хлеба на производстве, хлеб с меню исключить).

\*\* для приготовления безглютенового хлеба рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлеба.

\*\*\* при пищевой аллергии используются в соответствии с индивидуальной переносимостью. (молочку можно заменить на любой напиток не содержащий молока)

ПРИЛОЖЕНИЕ

Россия Краснодарский край

к 10 - тидневное меню приготавливаемых блюд школьных ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ

для организации питания детей с ЦЕЛИАКИЕЙ (безглютеновая диета)

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Сезон:

2023 - \_\_\_\_ г.

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры ТК / ТТК	№ по Сб. р-р год. изд.
			Б	Ж	У			
<b>ЗАВТРАК</b>								
неделя 1-я День 5-й	Перец болгарский в нарезке	60	0,83	0,08	2,93	5,38	3	54-43-02
	Биточки мясные паровые	90	13,53	12,91	5,16	190,99	46	119-23-01
	Картофель и овощи тушёные в соусе	150	3,00	8,84	21,80	178,90	27	143-12-01
	Компот из яблок	200	0,2	0,2	25,80	103,00	70	09-11-01
	Хлеб безглютеновый *	20	2,03	3,4	11,54	42,45	9	Проект
<b>итого за завтрак</b>		<b>520</b>	<b>19,58</b>	<b>25,43</b>	<b>67,23</b>	<b>580,75</b>		
Норма по МР 2.4.0162-19.		25%	23,50	23,93	83,73	626,75		
отклонение от нормы (+/-) %			-4,17	1,57	-4,93	-1,83		
<b>ОБЕД</b>								
неделя 1-я День 5-й	Помидор свежий в нарезке	60	0,70	0,10	2,30	32,80	2	09-11-01
	Щи из свежей капусты вегетарианские	200	1,40	3,40	6,60	63,50	17	109-24-01
	Рыба припущенная***	90	14,01	6,73	0,76	179,96	65	02-11-01
	Картофель отварной	120	2,29	3,46	10,41	113,88	30	143-12-01
	Сок фруктовый (персиковый)	200	1	0	26	104,00	60	09-11-01
	Хлеб безглютеновый *	30	3,05	5,10	17,34	63,73	9	Проект
Плоды свежие (апельсин)***	100	0,781	0,15	8,1467	37,01	81	143-12-01	
<b>итого за обед</b>		<b>800</b>	<b>23,22</b>	<b>18,93</b>	<b>79,53</b>	<b>592,89</b>		
Норма по МР 2.4.0162-19.		35%	31,90	33,50	117,22	877,45		
отклонение от нормы (+/-) %			-10,29	-15,22	-11,25	-11,39		
<b>ПОЛДНИК</b>								
неделя 1-я День 5-й	Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0,1	15,2	59,00	75	109-24-01
	Котлета школьная паровая	90	14,99	8,40	5,36	137,77	47	143-12-01
	Хлеб безглютеновый *	10	1,015	1,7	3,77	12,26	9	Проект
<b>итого за полдник</b>		<b>300</b>	<b>16,30</b>	<b>10,20</b>	<b>26,33</b>	<b>257,6</b>		
Норма по МР 2.4.0162-19.		10%	9,40	9,57	33,49	250,70		
отклонение от нормы (+/-) %			7,34	0,68	-2,14	0,27		

<b>ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД</b>	<b>42,81</b>	<b>44,35</b>	<b>146,76</b>	<b>1173,64</b>
Норма по МР 2.4.0162-19.	60%	56,40	57,42	200,94
отклонение от нормы (+/-) %		-14,46	-13,66	-16,18
				-13,19

<b>ВСЕГО: за ОБЕД и ПОЛДНИК</b>	<b>39,53</b>	<b>29,13</b>	<b>105,88</b>	<b>850,46</b>
Норма по МР 2.4.0162-19.	45%	42,30	43,07	150,71
отклонение от нормы (+/-) %		-2,95	-14,56	-13,39
				-11,08

<b>ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник</b>	<b>59,11</b>	<b>54,55</b>	<b>173,08</b>	<b>1431,21</b>
Норма по МР 2.4.0162-19.	70%	65,80	66,99	234,43
отклонение от нормы (+/-) %		-7,12	-13,00	-18,32
				-12,91

\* рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, безглютеновые зерновые продукты, готовые к употреблению ("сухие завтраки").

(примечание: При отсутствии безглютенового хлеба на производстве, хлеб с меню исключить).

\*\* для приготовления безглютенового хлеба рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлеба

\*\*\* при пищевой аллергии используются в соответствии с индивидуальной переносимостью.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Россия Краснодарский край

К 10 - тИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ

для организации питания детей с ЦЕЛИАКИЕЙ (безглютеновая диета)

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Сезон:

2023 - \_\_\_ г.г.

2 - я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры	№ по Об. пр. г.г.
			Б	Ж	У			
<b>ЗАВТРАК</b>								
неделя 2 -я День 6 -й	Помидор свежий в нарезке	60	0,79	0,10	2,30	13,60	2	MP/2/19
	Сардельки мясные ларовые	70	13,96	10,90	2,50	160,00	52	64-21/22
	Морковь припущенная	130	1,10	2,30	9,70	49,70	26	MP/2/19
	Какао с молоком ***	200	3,3	2,9	22,91	125,83	78	452/21
	Хлеб безглютеновый *	20	2,03	3,4	11,54	42,49	9	Пром. пр.
	Плоды свежие (банан)***	100	1,8	3,94	17,194	111,26	80	62/21
<b>итого за завтрак</b>		<b>580</b>	<b>23,53</b>	<b>23,54</b>	<b>66,15</b>	<b>572,36</b>		
Норма по МР 2.4.0162-19.		25%	23,50	23,93	83,73	626,75		
отклонение от нормы (+/-) %			0,03	-0,41	-5,25	-2,17		
<b>ОБЕД</b>								
неделя 2 -я День 6 -й	Огурец свежий в нарезке	60	0,43	0,06	1,14	7,00	1	MP/2/19
	Рассольник ленинградский	200	2,19	3,86	12,57	93,46	15	64-21/22
	Рагу из овощей	150	2,71	9,37	12,21	145,66	25	64-21/22
	Котлета мясная паровая	90	17,45	16,19	5,24	236,28	50	MP/2/19
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,2	84,80	66	389/21
	Хлеб безглютеновый *	30	3,05	5,10	17,31	118,72	9	Пром. пр.
<b>итого за обед</b>		<b>730</b>	<b>26,83</b>	<b>34,58</b>	<b>68,67</b>	<b>705,87</b>		
Норма по МР 2.4.0162-19.		35%	32,90	33,50	117,22	877,45		
отклонение от нормы (+/-) %			-6,46	1,13	-14,49	-6,84		
<b>ПОЛДНИК</b>								
неделя 2 -я День 6 -й	Компот из яблок	200	0,2	0,2	25,60	103,99	70	MP/2/19
	Яйцо варёное ***	40	5,10	4,60	0,30	69,80	40	MP/2/19
	Кукуруза сахарная	50	1,20	0,20	6,10	31,30	5	64-21/22
	Хлеб безглютеновый *	10	1,015	1,7	5,77	41,20	9	Пром. пр.
<b>итого за полдник</b>		<b>310</b>	<b>7,52</b>	<b>6,700</b>	<b>37,97</b>	<b>238,50</b>		
Норма по МР 2.4.0162-19.		10%	9,40	9,57	33,49	250,70		
отклонение от нормы (+/-) %			-2,01	-3,00	1,34	-0,49		

<b>ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД</b>				
	50,36	58,11	134,82	1278,23
Норма по МР 2.4.0162-19.	60%	56,40	57,42	200,94
отклонение от нормы (+/-) %		-6,43	0,73	-19,74
				-9,01

<b>ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК</b>				
	34,34	41,28	106,64	944,37
Норма по МР 2.4.0162-19.	45%	42,30	43,07	150,71
отклонение от нормы (+/-) %		-8,47	-1,87	-13,16
				-7,33

<b>ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник</b>				
	57,87	64,81	172,79	1516,73
Норма по МР 2.4.0162-19.	70%	65,80	66,99	234,43
отклонение от нормы (+/-) %		-8,43	-2,27	-16,47
				-9,50

\* рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, безглютеновые зерновые продукты, готовые к употреблению ("сухие завтраки")

(примечание: При отсутствии безглютенового хлеба на производстве, хлеб с меню исключить).

\*\* для приготовления безглютенового хлеба рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлеба.

\*\*\* при пищевой аллергии используются в соответствии с индивидуальной переносимостью.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Россия Краснодарский край

К 10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ  
для организации питания детей с ЦЕЛИАКИЕЙ (безглютеновая диета)

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Сезон:

2023 - \_\_\_\_ г.

2 - я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры	№ по Сб. р-р год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
<b>ЗАВТРАК</b>								
неделя 2 -я День 7 -й	Огурец свежий в нарезке	60	0,43	0,06	1,14	7,08	1	1782-19
	Каша гречневая с овощами	150	5,54	3,80	24,27	257,84	35	656-20
	Бефстроганов	90	16,20	18,10	5,02	291,16	55	1782-19
	Компот из смеси сухофруктов	200	0	0	35,40	140,10	68	1782-19
	Хлеб безглютеновый *	20	2,03	3,4	11,54	92,44	9	1782-19
<b>итого за завтрак</b>		<b>520</b>	<b>24,20</b>	<b>25,36</b>	<b>77,37</b>	<b>643,66</b>		
Норма по МР 2.4.0162-19.		25%	23,50	23,93	83,73	626,75		
отклонение от нормы (+/-) %			0,75	1,50	-1,90	0,67		
<b>ОБЕД</b>								
неделя 2 -я День 7 -й	Перец болгарский в нарезке	60	0,83	0,08	2,93	15,36	3	656-20
	Суп с крупой (пшениой)	200	2,80	4,16	13,26	307,44	10	122-07
	Рыба припущенная***	90	14,01	6,73	0,76	119,46	65	1782-19
	Картофель тушёный	145	2,92	3,188	21,407	126,177	28	1782-19
	Сок фруктовый (абрикосовый)	200	0	0	25,4	104,60	66	1782-19
	Хлеб безглютеновый *	30	3,05	5,10	17,31	138,78	9	1782-19
Плоды свежие (яблоко)	100	0,4	0,40	9,8	44,60	79	656-20	
<b>итого за обед</b>		<b>825</b>	<b>25,00</b>	<b>19,64</b>	<b>90,87</b>	<b>650,67</b>		
Норма по МР 2.4.0162-19.		35%	32,90	33,50	117,22	877,45		
отклонение от нормы (+/-) %			-8,40	-14,47	-7,87	-9,05		
<b>ПОЛДНИК</b>								
неделя 2 -я День 7 -й	Компот из смеси сухофруктов	200	0	0	35,40	140,10	68	1782-19
	Печень тёртая	90	16,31	3,56	6,08	176,87	61	122-07
	Хлеб безглютеновый *	10	1,015	1,7	5,77	46,22	9	1782-19
<b>итого за полдник</b>		<b>300</b>	<b>17,33</b>	<b>11,26</b>	<b>47,25</b>	<b>357,83</b>		
Норма по МР 2.4.0162-19.		10%	9,40	9,57	33,49	250,70		
отклонение от нормы (+/-) %			8,43	1,77	13,76	4,27		

<b>ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД</b>	49,20	45,00	168,24	1294,33
Норма по МР 2.4.0162-19.	60%	56,40	57,42	200,94
отклонение от нормы (+/-) %		-7,66	-12,98	-9,76
				-8,37

<b>ВСЕГО: за ОБЕД и ПОЛДНИК</b>	42,33	30,91	138,11	1008,50
Норма по МР 2.4.0162-19.	45%	42,30	43,07	150,71
отклонение от нормы (+/-) %		0,03	-12,74	-3,76
				14,77

<b>ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник</b>	66,53	56,26	215,48	1652,16
Норма по МР 2.4.0162-19.	70%	65,80	66,99	234,43
отклонение от нормы (+/-) %		0,78	-11,21	-5,86
				-4,10

\* рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, безглютеновые зерновые продукты, готовые к употреблению ("сухие завтраки")

(примечание: При отсутствии безглютенового хлеба на производстве, хлеб с меню исключить).

\*\* для приготовления безглютенового хлеба рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлеба.

\*\*\* при пищевой аллергии используются в соответствии с индивидуальной переносимостью.



ПРИЛОЖЕНИЕ

Россия Краснодарский край

К 10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ

для организации питания детей с ЦЕЛИАКИЕЙ (безглютеновая диета)

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Сезон:

2023 - \_\_\_ г.

2 - я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры	№ по СБ, р-р год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
<b>ЗАВТРАК</b>								
неделя 2 -я	Помидор свежий в нарезке	60	0,70	0,10	2,30	12,86	2	573(2023)
	Шницель рыбный(на пару)***	80	12,38	3,43	1,27	86,39	54	221**
День 8 -й	Пюре картофельное/	110	2,38	3,67	16,59	14,28	23	145***
	Калуста тушёная (сложный гарнир)	50	1,23	3,81	3,50	56,15	23	145***
	Сок фруктовый (яблочный)	200	-	0	20,2	84,85	66	385**
	Хлеб безглютеновый *	20	2,03	3,4	11,54	92,49	9	1000**
<b>итого за завтрак</b>		<b>520</b>	<b>19,72</b>	<b>14,405</b>	<b>55,41</b>	<b>447,209</b>		
Норма по МР 2.4.0162-19.		25%	23,50	23,93	83,73	626,75		
отклонение от нормы (+/-) %			-4,02	-9,95	-8,46	-7,16		
<b>ОБЕД</b>								
неделя 2 -я	Огурец свежий в нарезке	60	0,43	0,06	1,14	7,06	1	1732
	Борщ с картофелем	200	1,97	4,00	10,36	85,59	11	1732
День 8 -й	Плов из риса с отварным мясом	200	14,30	18,50	38,80	390,70	59	1732
	Отвар шиповника с сахаром	200	0,7	0,3	24,7	210,6	67	1732
	Хлеб безглютеновый *	30	3,06	5,10	17,31	138,73	9	1000**
	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,40	9,8	44,67	79	145**
<b>итого за обед</b>		<b>790</b>	<b>22,85</b>	<b>28,36</b>	<b>102,14</b>	<b>782,32</b>		
Норма по МР 2.4.0162-19.		35%	32,90	33,50	117,22	877,45		
отклонение от нормы (+/-) %			-10,70	-5,36	-4,50	-3,79		
<b>ПОЛДНИК</b>								
	Сок фруктовый (персиковый)	200	-	0	26	108,0	66	385**
	Каша гречневая с овощами	150	5,54	3,80	24,27	153,08	35	468**
<b>итого за полдник</b>		<b>350</b>	<b>6,54</b>	<b>3,80</b>	<b>50,27</b>	<b>261,08</b>		
Норма по МР 2.4.0162-19.		10%	9,40	9,57	33,49	250,70		
отклонение от нормы (+/-) %			-3,04	-6,03	5,01	-12,4*		

<b>ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД</b>	42,57	42,77	157,54	1229,53
Норма по МР 2.4.0162-19.	60%	56,40	57,42	200,94
отклонение от нормы (+/-) %		-14,72	-15,31	-12,96

<b>ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК</b>	29,39	32,16	152,40	1043,40
Норма по МР 2.4.0162-19.	45%	42,30	43,07	150,71
отклонение от нормы (+/-) %		-13,74	-11,39	0,51

<b>ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник</b>	49,11	46,57	207,81	1490,61
Норма по МР 2.4.0162-19.	70%	65,80	66,99	234,43
отклонение от нормы (+/-) %		-17,76	-21,34	-7,95

\* рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, безглютеновые зерновые продукты, готовые к употреблению ("сухие завтраки").

(примечание: При отсутствии безглютенового хлеба на производстве, хлеб с меню исключить).

\*\* для приготовления безглютенового хлеба рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлеба.

\*\*\* при пищевой аллергии используются в соответствии с индивидуальной переносимостью.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Россия Краснодарский край

к 10-тидневное меню приготавливаемых блюд школьных завтраков-обедов-полдников для организации питания детей с ЦЕЛИАКИЕЙ (безглютеновая диета)

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Сезон:

2023 - \_\_ г.г.

2 - я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры	№ по сб. р-р. год. изд.
			Б	Ж	У			
<b>ЗАВТРАК</b>								
неделя 2-я	Рис с кукурузой и морковью	200	4,66	4,46	43,43	231,74	37	54-203-22
	Какао с молоком и витаминами ***	200	3,9	3,10	25,16	149,09	77	54-203-22
День 9-й	Хлеб безглютеновый *	20	2,03	3,4	11,54	92,49	9	Пром. п.
	Плоды свежие (яблоко)	100	0,4	0,40	9,8	41,00	79	54-203-22
Итого за завтрак		520	10,99	11,36	89,94	513,22		
Норма по МР 2.4.0162-19.		25%	23,50	23,93	83,73	626,75		
отклонение от нормы (+/-) %			-13,31	-13,13	1,85	-4,53		
<b>ОБЕД</b>								
неделя 2-я	Горошек зелёный консервированный	60	1,70	0,10	3,50	22,10	4	54-203-22
	Суп "Минестроне"	200	2,099	3,53	9,388	77,59	16	54-203-22
День 9-й	Котлета рубленая из птицы	90	22,08	9,47	0,90	174,2	43	54-203-22
	Картофель отварной и / соус сметанный с овощами	120	2,29	0,44	18,31	46,52	29	54-203-22
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	31,69	128,2	69	54-203-22
	Хлеб безглютеновый *	30	3,05	5,10	17,31	138,73	9	Пром. п.
Итого за обед		730	32,04	21,24	81,98	659,45		
Норма по МР 2.4.0162-19.		35%	32,90	33,50	117,22	877,45		
отклонение от нормы (+/-) %			-0,92	-12,81	-10,62	-8,70		
<b>ПОЛДНИК</b>								
неделя 2-я	Сок фруктовый (яблочный)	200	*	0	20,2	84,80	56	54-203-22
День 9-й	Голубцы ленивые с соусом	75 / 15	9,46	10,95	3,01	149,37	49	54-203-22
	Хлеб безглютеновый *	20	2,03	3,4	11,54	92,49	9	Пром. п.
Итого за полдник		310	12,49	14,354	34,76	326,66		
Норма по МР 2.4.0162-19.		10%	9,40	9,57	33,49	250,70		
отклонение от нормы (+/-) %			3,28	5,00	0,38	3,03		

<b>ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД</b>	43,02	32,60	171,92	1172,66
Норма по МР 2.4.0162-19.	56,40	57,42	200,94	1504,20
отклонение от нормы (+/-) %	-14,23	-29,94	-8,67	-13,22

<b>ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК</b>	44,52	35,59	116,74	986,10
Норма по МР 2.4.0162-19.	42,30	43,07	150,71	1128,15
отклонение от нормы (+/-) %	2,37	-7,61	-10,14	-5,67

<b>ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник</b>	55,51	46,95	206,68	1499,32
Норма по МР 2.4.0162-19.	65,80	66,99	234,43	1754,90
отклонение от нормы (+/-) %	-12,99	-20,94	-8,29	-10,19

\* рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, безглютеновые зерновые продукты, готовые к употреблению ("сухие завтраки").

(примечание: При отсутствии безглютенового хлеба на производстве, хлеб с маню исключить).

\*\* для приготовления безглютенового хлеба рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлеба.

\*\*\* при пищевой аллергии используются в соответствии с индивидуальной переносимостью. (молочку можно заменить на любой напиток не содержащий молока)

ПРИЛОЖЕНИЕ

Россия Краснодарский край

к 10 - тидневное меню приготавливаемых блюд школьных ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ для организации питания детей с ЦЕЛИАКИЕЙ (безглютеновая диета)

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

2 - я неделя

Сезон :

2023 - г.г.

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры ТК / ТТК	№ по СБ РФ год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
<b>ЗАВТРАК</b>								
неделя 2 -я День 10 -й	Огурец свежий в нарезке	60	0,43	0,05	1,14	7,90	1	МР 82-19
	Жаркое по - дормашнему	170	15,03	17,17	21,00	299,34	57	882-19
	Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0,1	15,2	59,00	75	МР 82-19
	Хлеб безглютеновый *	20	2,03	3,4	11,54	92,49	9	МР 82-19
	Плоды свежие (банан)***	100	2,5	3,94	17,194	111,79	80	882-19
<b>итого за завтрак</b>		<b>550</b>	<b>19,59</b>	<b>24,66</b>	<b>66,08</b>	<b>569,22</b>		
Норма по МР 2.4.0162-19.		25%	23,50	23,93	83,73	626,75		
отклонение от нормы (+/-) %			-4,16	0,77	-5,27	-2,29		
<b>ОБЕД</b>								
неделя 2 -я День 10 -й	Помидор свежий в нарезке	60	2,30	0,10	2,30	12,80	2	МР 82-19
	Щи из свежей. капусты с картофелем	200	1,77*	2,976	6,80	61,33	12	МР 82-19
	Биточек рыбный*** и / соус	70-20	3,50	2,84	6,41	85,3*	63	483-20
	Каша вязкая (пшённая)	150	3,98	4,26	22,03	142,12	33	882-19
	Молоко кипячёное ***	200	5,8	5,00	9,60	107,50	76	882-19
	Хлеб безглютеновый *	30	3,05	5,10	17,31	138,73	9	МР 82-19
	Плоды свежие (яблоко)	100	0,4	0,40	9,8	44,08	79	882-19
<b>итого за обед</b>		<b>830</b>	<b>24,20</b>	<b>20,67</b>	<b>74,26</b>	<b>591,36</b>		
Норма по МР 2.4.0162-19.		35%	32,90	33,50	117,22	877,45		
отклонение от нормы (+/-) %			-9,26	-13,41	-12,83	-11,41		
<b>ПОЛДНИК</b>								
неделя 2 -я День 10 -й	Чай фруктовый	200	0,188	0,05	14,98	60,74	75	МР 82-19
	Яйцо варёное***	40	5,10	4,60	5,35	63,66	40	МР 82-19
	Кукуруза консервированная	60	1,2	0,2	4,1	31,85	5	МР 82-19
	Хлеб безглютеновый *	20	2,03	3,4	11,54	92,49	9	МР 82-19
<b>итого за полдник</b>		<b>320</b>	<b>8,52</b>	<b>8,25</b>	<b>32,90</b>	<b>247,52</b>		
Норма по МР 2.4.0162-19.		10%	9,40	9,57	33,49	250,70		
отклонение от нормы (+/-) %			-0,94	-1,38	-2,16	-0,13		

<b>ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД</b>	43,79	45,33	140,34	1160,58
Норма по МР 2.4.0162-19.	60%	56,40	57,42	200,94
отклонение от нормы (+/-) %	-13,42	-12,64	-18,10	-12,71

<b>ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК</b>	32,72	28,91	107,16	838,88
Норма по МР 2.4.0162-19.	45%	42,30	43,07	150,71
отклонение от нормы (+/-) %	-10,20	-14,79	-13,00	-11,54

<b>ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник</b>	52,31	53,58	173,24	1408,11
Норма по МР 2.4.0162-19.	70%	65,80	66,99	234,43
отклонение от нормы (+/-) %	-14,35	-14,02	-18,27	-13,85

\* рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий,

безглютеновые зерновые продукты, готовые к употреблению ("сухие завтраки")

(примечание: При отсутствии безглютенового хлеба на производстве, хлеб с меню исключить).

\*\* для приготовления безглютенового хлеба рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлеба.

\*\*\* при пищевой аллергии используются в соответствии с индивидуальной переносимостью.