



*Сотимова*  
*Директор с/м 33*  
*И.И. Сотимова*

"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~~ г.г.  
*2024-2025*

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

меню разработано согласно:

Методическим рекомендациям МР 2.4.0162-19.

~~2023г.~~  
*2024г.*

**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.г.

**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 1-й	Каша пшеничная рассыпчатая	125	5,46	5,07	30,75	190,51	32	206/21
	Мясо отварное в бульоне	75	15,07	15,00	0,07	195,00	53	МР/2.25/19
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	57,00	74	МР/11.9/19
	Хлеб безглютеновый *	20	2,03	3,4	11,54	93,49	9	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,40	9,8	44,00	79	82 / 21
<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 (+/-) %		-0,38	-0,05	-4,95	-1,91	
<b>ОБЕД</b>								
неделя 1-я День 1-й	Огурец свежий в нарезке	60	0,43	0,06	1,14	7,00	1	МР/а.2/19
	Борщ с капустой и картофелем	250	2,298	4,269	9,81	86,57	10	ТТК/82/17
	Рагу из птицы	190	18,04	16,25	16,69	273,32	43	376/21
	Какао с молоком и витаминами ***	200	3,9	3,10	25,19	145,00	77	802/21
	Хлеб безглютеновый *	30	3,05	5,10	17,31	138,73	9	Пром.пр.
<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	
<b>ПОЛДНИК</b>								
неделя 1-я День 1-й	Чай с сахаром	180	0,18	0	13,7	51,30	74	МР/11.9/19
	Икра из кабачков	50	0,45	2	2,7	33,00	8	МР/2.20/19
	Хлеб безглютеновый *	10	1,015	1,7	5,77	41,20	9	Пром.пр.
	Фрукты свежие (банан)***	115	2,07	4,53	19,72	128,10	80	82 / 21
<b>итого за полдник</b>		<b>355</b>	<b>3,72</b>	<b>8,226</b>	<b>41,79</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>				50,87	51,65	136,97	1229,61
		Норма по МР 2.4.0162-19.	60%	56,40	57,42	200,94	1504,20
		отклонение от нормы (+/-) %		-5,86	-6,03	-19,26	-10,95

<b>ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК</b>				31,43	36,00	110,99	904,22
		Норма по МР 2.4.0162-19.	45%	42,30	43,07	150,71	1128,15
		отклонение от нормы (+/-) %		-11,56	-7,38	-11,87	-8,93

<b>ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник</b>				54,59	59,88	179,11	1483,21
		Норма по МР 2.4.0162-19.	70%	65,80	66,99	234,43	1754,90
		отклонение от нормы (+/-) %		-11,93	-7,43	-16,82	-10,84

\* 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.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Россия Краснодарский край

к 10-тидневной 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.г.

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (-)			Энергетическая ценность	№ рецептуры ТК / ТТК	№ по сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы			
<b>ЗАВТРАК</b>								
неделя 1-я	Помидор свежий в нарезке	70	0,82	0,1167	2,84	14,934	2	MP/8.1/19
	Плов из риса с отварным мясом	210	17,12	19,43	40,54	409,50	58	MP/2.10a/19
День 2-й	Компот из смеси сухофруктов	200	0	0	35,34	140,00	68	MP/11.6/27
	Хлеб безглютеновый*	20	2,03	3,4	11,26	92,49	9	Пром.пр.
<b>итого за завтрак</b>		<b>500</b>	<b>19,97</b>	<b>22,94</b>	<b>90,00</b>	<b>656,92</b>		
Норма по МР 2.4.0162-19.		25%	23,50	23,93	83,00	626,75		
отклонение от нормы (+/-) %			-3,76	-1,03	1,99	1,20		
<b>ОБЕД</b>								
неделя 1-я	Икра морковная	60	1,03	4,38	4,50	60,10	6	MP/8.9a/19
	Суп с крупой (гречка)	200	3,05	3,18	11,50	87,07	18	115/27
День 2-й	Омлет*** с мясом и / овощи консервированные отварные	150	25,16	16,90	1,50	262,02	41	274/21
	Молоко кипячёное:***	30	0,86	1,09	1,50	19,24	41	157/21
2-й	Хлеб безглютеновый *	200	5,8	5,00	5,60	107,00	76	385/27
	Плоды свежие (яблоко)	30	3,05	5,10	17,00	138,73	9	Пром.пр.
2-й	Хлеб безглютеновый *	30	3,05	5,10	17,00	138,73	9	Пром.пр.
	Плоды свежие (яблоко)	100	0,4	0,40	5,4	44,00	79	82 / 21
<b>итого за обед</b>		<b>770</b>	<b>39,34</b>	<b>36,03</b>	<b>56,20</b>	<b>718,05</b>		
Норма по МР 2.4.0162-19.		35%	32,90	33,50	117,00	877,45		
отклонение от нормы (+/-) %			6,85	2,65	-10,20	-8,35		
<b>ПОЛДНИК</b>								
неделя 1-я	Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0,1	15,00	59,00	75	MP/11.10/19
	Биточек рисовый с морковью	80	1,69	4,92	13,70	148,27	38	198 / 17
День 2-й	и / джем абрикосовый	20	0,099	0,011	10,000	41,39	38	
		20	0,099	0,011	10,000	41,39	38	
<b>итого за полдник</b>		<b>300</b>	<b>2,09</b>	<b>5,03</b>	<b>39,20</b>	<b>206,06</b>		
Норма по МР 2.4.0162-19.		10%	9,40	9,57	33,40	250,70		
отклонение от нормы (+/-) %			-7,78	-4,75	1,72	-1,78		

<b>ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД</b>		59,30	58,98	146,50	1374,67
Норма по МР 2.4.0162-19.		60%	56,40	57,42	200,00
отклонение от нормы (+/-) %		3,09	1,63	-16,22	-16,33

<b>ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК</b>		41,42	41,06	95,60	924,12
Норма по МР 2.4.0162-19.		45%	42,30	43,87	150,71
отклонение от нормы (+/-) %		-0,93	-2,10	-16,48	-8,59

<b>ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник</b>		61,39	64,00	185,70	2098,85
Норма по МР 2.4.0162-19.		70%	65,80	66,99	234,40
отклонение от нормы (+/-) %		-4,69	-3,12	-14,56	-6,94

\* 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 растительными аналогами не содержащий молока)

ПРИЛОЖЕНИЕ

Россия Краснодарский край

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

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Сезон:

2023 - \_\_\_ г.г.

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры ТК / ТТК	№ по об. 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	1,3	1,00	1	МР/В.2/19
	Тефтели рыбные (минтай)***	90 /20	11,29	4,05	6,7	128,36	62	239/17
	Пюре картофельное/ / Капуста отварная (сложный гарнир)	120 50	2,60 1,05	4,00 1,15	18,30 2,1	125,00 21,50	22 22	МР/7.1/19 МР/7.13/19
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	29,2	51,80	66	389/17
	Хлеб безглютеновый *	20	2,03	3,4	1,1	42,49	9	Пром.пр.
<b>итого за завтрак</b>		<b>560</b>	<b>18,40</b>	<b>12,664</b>	<b>60,7</b>	<b>141,141</b>		
		Норма по МР 2.4.0162-19.	25%	23,50	23,93	81,7	60,75	
		отклонение от нормы (+ / - ) %		-5,42	-11,77	-21,0	-19,32	
<b>ОБЕД</b>								
неделя 1-я День 3-й	Икра секольная	55	0,80	5,10	5,1	1,10	7	МР/В.9а/19
	Суп из овощей	200	1,78	3,04	8,1	1,97	14	ТТК/ 99 /17
	Мясо тушёное	50 / 50	15,20	17,38	2,4	215,00	54	256/17
	Каша вязкая ( рисовая )	150	2,56	4,17	25,1	11,05	36	303/17
	Сок фруктовый (абрикосовый)	200	1	0	26,1	104,50	66	389/17
	Хлеб безглютеновый * Плоды свежие (яблоко)	30 100	3,05 0,4	5,10 0,40	17,30 6,8	14,73 4,00	9 79	Пром.пр. 82 / 21
<b>итого за обед</b>		<b>835</b>	<b>24,79</b>	<b>35,19</b>	<b>94,7</b>	<b>111,35</b>		
		Норма по МР 2.4.0162-19.	35%	32,90	33,50	117,7	111,15	
		отклонение от нормы (+ / - ) %		-8,63	1,77	-23,0	-3,85	
<b>ПОЛДНИК</b>								
неделя 1-я День 3-й	Чай фруктовый	200	0,186	0,05	14,1	1,1	73	783/22
	Сардельки мясные паровые	90	16,50	14,10	3,4	20,30	52	МР/2.21/19
	Хлеб безглютеновый *	10	1,015	1,7	5,7	1,20	9	Пром.пр.
<b>итого за полдник</b>		<b>300</b>	<b>17,70</b>	<b>15,848</b>	<b>23,2</b>	<b>22,54</b>		
		Норма по МР 2.4.0162-19.	10%	9,40	9,57	33,4	22,10	
		отклонение от нормы (+ / - ) %		8,83	6,56	-2,2	0,44	

<b>ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД</b>		<b>43,19</b>	<b>47,85</b>	<b>161,7</b>	<b>122,49</b>
		Норма по МР 2.4.0162-19.	60%	56,40	57,42
		отклонение от нормы (+ / - ) %		-14,05	-10,00

<b>ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК</b>		<b>42,49</b>	<b>51,04</b>	<b>118,9</b>	<b>133,89</b>
		Норма по МР 2.4.0162-19.	45%	42,30	43,07
		отклонение от нормы (+ / - ) %		0,20	8,33

<b>ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник</b>		<b>60,89</b>	<b>63,70</b>	<b>178,90</b>	<b>158,33</b>
		Норма по МР 2.4.0162-19.	70%	65,80	66,99
		отклонение от нормы (+ / - ) %		-5,22	-3,44

\* рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий из безглютеновых зерновых продуктов, 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.г.

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 4-й	Каша вязкая гречневая	125	3,82	4,17	17,10	121,25	34	303/17
	Мясо отварное в бульоне	75	15,07	15,00	0,07	195,00	53	МР/2.26/19
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	57,00	74	МР/11.9/19
	Хлеб безглютеновый *	20	2,03	3,4	11,54	92,49	9	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,40	9,8	44,00	79	82/21
<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.		<b>25%</b>	<b>23,50</b>	<b>23,93</b>	<b>83,73</b>	<b>626,75</b>		
отклонение от нормы (+/-) %			-2,11	-1,00	-9,02	-4,87		
<b>ОБЕД</b>								
неделя 1-я День 4-й	Помидор свежий в нарезке	70	0,82	0,1167	2,684	14,934	2	МР/8.1/19
	Суп картофельный с горохом	200	4,8	3,1	19,3	124,00	17	МР/1.16/19
	Мясо духовое	200	15,61	15,66	17,50	272,52	56	258/17
	Какао с молоком и витаминами ***	200	3,9	3,10	25,16	145,00	77	502/21
	Хлеб безглютеновый *	30	3,05	5,10	17,31	138,73	9	Пром.пр.
<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.		<b>35%</b>	<b>32,90</b>	<b>33,50</b>	<b>117,22</b>	<b>877,45</b>		
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	МР/11.9/19
	Яйцо варёное ***	40	5,10	4,60	0,30	63,00	40	МР/4.1/19
	Горошек консервированный	40	1,10	0,07	2,30	14,70	4	54-213/22
	Хлеб безглютеновый*	20	2,03	3,4	11,54	92,49	9	Пром.пр.
<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.		<b>10%</b>	<b>9,40</b>	<b>9,57</b>	<b>33,49</b>	<b>250,70</b>		
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>135,46</b>	<b>1204,92</b>
Норма по МР 2.4.0162-19.		<b>60%</b>	<b>56,40</b>	<b>57,42</b>	<b>300,94</b>
отклонение от нормы (+/-) %		-7,14	-7,70	-19,55	-11,94

<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.		<b>45%</b>	<b>42,30</b>	<b>43,07</b>	<b>1128,15</b>
отклонение от нормы (+/-) %		-6,06	-8,28	-11,82	-8,21

<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.		<b>70%</b>	<b>65,80</b>	<b>66,99</b>	<b>1754,90</b>
отклонение от нормы (+/-) %		-8,17	-9,27	-20,84	-12,88

\* 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.г.

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры	№ по Об. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
<b>ЗАВТРАК</b>								
неделя 1-я День 5-й	Перец болгарский в нарезке	60	0,83	0,08	2,93	15,38	3	54-43/22
	Биточки мясные паровые	90	13,53	12,91	5,16	190,99	46	МР/2.6/19
	Картофель и овощи тушёные в соусе	150	3,00	8,84	21,80	178,90	27	142/17
	Компот из яблок	200	0,2	0,2	25,80	103,00	70	МР/11.5/19
	Хлеб безглютеновый *	20	2,03	3,4	11,54	92,49	9	Пром.пр.
<b>итого за завтрак</b>		<b>520</b>	<b>19,58</b>	<b>25,43</b>	<b>67,23</b>	<b>580,76</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	12,80	2	МР/8.1/19
	Щи из свежей капусты вегетарианские	200	1,40	3,40	6,60	63,00	13	МР/1.2а/19
	Рыба припущенная***	90	14,01	5,73	0,76	119,46	65	227/17
	Картофель отварной	120	2,29	3,46	18,41	113,88	30	310/17
	Сок фруктовый (персиковый)	200	1	0	26	108,0	66	389/17
	Хлеб безглютеновый *	30	3,05	5,10	17,31	138,73	9	Пром.пр.
Плоды свежие (апельсин)***	100	0,781	0,15	8,1467	37,03	81	82/21	
<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%	32,90	33,50	117,22	877,45		
отклонение от нормы (+/-) %			-10,29	-15,22	-11,25	-11,35		
<b>ПОЛДНИК</b>								
неделя 1-я День 5-й	Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0,1	15,2	59,00	75	МР/11.10/19
	Котлета школьная паровая	90	14,99	8,40	5,36	157,37	47	347/21
	Хлеб безглютеновый *	10	1,016	1,7	5,77	41,20	9	Пром.пр.
<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	0,66	-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.	56,40	57,42	200,94	1504,20
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>105,86</b>	<b>850,46</b>
Норма по МР 2.4.0162-19.	42,30	43,07	150,71	1128,15
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.	65,80	66,99	234,43	1754,90
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 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 / ТТК	№ по Об. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
<b>ЗАВТРАК</b>								
неделя 2-я День 6-й	Помидор свежий в нарезке	60	0,70	0,10	2,30	12,80	2	МР/8.1/19
	Сардельки мясные паровые	70	13,90	10,90	2,50	160,00	52	МР/2.21/19
	Морковь припущенная	130	1,80	2,30	9,70	69,00	26	МР/7.14а/19
	Какао с молоком ***	200	3,3	2,9	22,91	126,68	78	462/21
	Хлеб безглютеновый *	20	2,03	3,4	11,54	92,49	9	Пром.пр.
	Фрукты свежие (банан)***	100	1,8	3,94	17,194	111,39	80	82/21
<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.		<b>25%</b>	<b>23,50</b>	<b>23,93</b>	<b>83,73</b>	<b>626,75</b>		
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	МР/8.2/19
	Рассольник ленинградский	200	2,19	3,88	12,57	93,46	15	96 / 17
	Рагу из овощей	150	2,71	9,37	12,21	143,60	25	54-24/22
	Котлета мясная паровая	90	17,46	16,19	5,24	236,28	50	МР/2.8/19
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,2	84,50	66	389/17
	Хлеб безглютеновый *	30	3,05	5,10	17,31	138,73	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.		<b>35%</b>	<b>32,90</b>	<b>33,50</b>	<b>117,22</b>	<b>877,45</b>		
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	25,80	103,00	70	МР/11.5/19
	Яйцо варёное ***	40	5,10	4,60	0,30	63,00	40	МР/4.1/19
	Кукуруза сахарная	60	1,20	0,20	6,10	31,30	5	54-21з/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.		<b>10%</b>	<b>9,40</b>	<b>9,57</b>	<b>33,49</b>	<b>250,70</b>		
отклонение от нормы (+/-) %			-2,01	-3,00	1,34	-0,49		

<b>ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД</b>			
Норма по МР 2.4.0162-19.	<b>60%</b>	<b>50,36</b>	<b>58,11</b>
отклонение от нормы (+/-) %		-8,43	0,73
		<b>134,82</b>	<b>1278,23</b>
		<b>200,94</b>	<b>1504,20</b>
		<b>-19,74</b>	<b>-9,01</b>

<b>ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК</b>			
Норма по МР 2.4.0162-19.	<b>45%</b>	<b>34,34</b>	<b>41,28</b>
отклонение от нормы (+/-) %		-8,47	-1,87
		<b>106,64</b>	<b>944,37</b>
		<b>150,71</b>	<b>1128,15</b>
		<b>-13,16</b>	<b>-7,33</b>

<b>ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник</b>			
Норма по МР 2.4.0162-19.	<b>70%</b>	<b>67,87</b>	<b>64,81</b>
отклонение от нормы (+/-) %		-8,43	-2,27
		<b>172,79</b>	<b>1516,73</b>
		<b>234,43</b>	<b>1754,90</b>
		<b>-18,41</b>	<b>-9,50</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.

**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)			Энергети- ческая ценность	№ ре- цептуры ТК / ТТК	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
<b>ЗАВТРАК</b>								
неделя 2 -я	Огурец свежий в нарезке	60	0,43	0,06	1,14	7,00	1	МР/В.2 /19
	Каша гречневая с овощами	150	5,54	3,80	24,27	153,08	35	658/22
День 7 -й	Бифстроганов	90	16,20	18,10	5,02	251,10	55	МР/2.3 /16
	Компот из смеси сухофруктов	200	0	0	36,40	140,00	68	МР/11.6 /17
	Хлеб безглютеновый *	20	2,03	3,4	11,54	92,49	9	Пром.пр.
<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	0,87		
<b>ОБЕД</b>								
неделя 2 -я	Перец болгарский в нарезке	60	0,83	0,08	2,93	15,38	3	64-43/22
	Суп с крупой (пшениной)	200	2,80	4,16	13,26	101,44	19	115/17
День 7 -й	Рыба припущенная***	90	14,01	6,73	0,76	119,46	65	227/17
	Картофель тушёный	145	2,92	3,188	21,407	126,077	28	647/22
	Сок фруктовый (абрикосовый)	200	1	0	25,4	105,60	66	389/17
	Хлеб безглютеновый *	30	3,06	5,10	17,31	138,73	9	Пром.пр.
	Плоды свежие (яблоко)	100	0,4	0,40	9,8	44,00	79	82 / 21
<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	Компот из смеси сухофруктов	200	0	0	36,40	140,00	68	МР/11.6 /17
	Печень тёртая	90	16,31	9,56	6,08	176,63	61	358/21
День 7 -й	Хлеб безглютеновый *	10	1,015	1,7	5,77	41,20	9	Пром.пр.
<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	4,11	4,27		

<b>ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД</b>		<b>49,20</b>	<b>45,00</b>	<b>163,24</b>	<b>1294,33</b>
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>		<b>42,33</b>	<b>30,91</b>	<b>138,11</b>	<b>1008,50</b>
Норма по МР 2.4.0162-19.		45%	42,30	43,07	150,71
отклонение от нормы (+/-) %		0,03	-12,71	-3,76	-4,77

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

2 - 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 2 -я День 8 -й	Помидор свежий в нарезке	60	0,70	0,10	2,30	12,80	2	МР/8.1/19
	Шницель рыбный(на пару)***	80	12,38	3,43	1,27	36,39	64	235/17
	Пюре картофельное/	110	2,38	3,67	16,59	114,58	23	МР/7.1/19
	Капуста тушёная (сложный гарнир)	50	1,23	3,81	3,50	36,15	23	МР/7.7/20
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,2	84,80	66	389/17
	Хлеб безглютеновый *	20	2,03	3,4	11,54	92,49	9	Пром.пр.
<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 День 8 -й	Огурец свежий в нарезке	60	0,43	0,06	1,14	7,00	1	МР/8.2/19
	Борщ с картофелем	200	1,97	4,00	10,38	85,59	11	ТТК 83/17
	Плов из риса с отварным мясом	200	16,30	18,50	36,80	390,00	59	МР/2.10а/19
	Отвар шиповника с сахаром	200	0,7	0,3	24,7	117,00	67	МР/11.146/19
	Хлеб безглютеновый *	30	3,05	5,10	17,31	138,73	9	Пром.пр.
	Плоды свежие (яблоко)	100	0,4	0,40	9,8	44,00	79	82/21
<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	1	0	26	108,0	66	389/17
	Каша гречневая с овощами	150	5,54	3,80	24,27	153,08	35	858/22
<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	-5,03	5,01	0,41		

<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 (+/-) %		-17,78	-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 менюготавливаемых 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.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
<b>ЗАВТРАК</b>								
неделя 2-я День 9-й	Рис с кукурузой и морковью	200	4,66	4,46	43,43	231,73	37	663/22
	Какао с молоком и витаминами ***	200	3,9	3,10	25,16	145,00	77	502/21
	Хлеб безглютеновый *	20	2,03	3,4	11,54	92,49	9	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,40	9,8	44,00	79	82/21
<b>Итого за завтрак</b>		<b>520</b>	<b>10,99</b>	<b>11,36</b>	<b>89,94</b>	<b>513,22</b>		
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 День 9-й	Горошек зелёный консервированный	60	1,70	0,10	3,50	22,10	4	64-203/22
	Суп "Минестроне"	200	2,099	3,53	9,388	77,59	16	249/22
	Котлета рубленая из птицы	90	22,08	9,47	0,90	178,21	45	815/22
	Картофель отварной и / соус сметанный с овощами	120	2,29	0,44	18,31	86,52	29	125/17
	Компот из смеси сухофруктов	30	0,33	2,61	0,88	28,13	29	332/17
	Хлеб безглютеновый *	200	0,5	0	31,69	128,2	69	54-1хн/22
<b>Итого за обед</b>		<b>730</b>	<b>32,04</b>	<b>21,24</b>	<b>81,98</b>	<b>659,45</b>		
Норма по МР 2.4.0162-19.		35%	32,90	33,50	117,22	877,45		
отклонение от нормы (+/-) %			-0,92	-12,81	-10,52	-8,70		
<b>ПОЛДНИК</b>								
неделя 2-я День 9-й	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,2	84,80	66	389/17
	Голубцы ленивые с соусом	75 / 15	9,46	10,95	3,01	149,37	49	525/22
	Хлеб безглютеновый *	20	2,03	3,4	11,54	92,49	9	Пром.пр.
<b>Итого за полдник</b>		<b>310</b>	<b>12,49</b>	<b>14,354</b>	<b>34,76</b>	<b>326,66</b>		
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.	60%	56,40	57,42	200,94
отклонение от нормы (+/-) %		-14,23	-25,94	-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.	45%	42,30	43,07	150,71
отклонение от нормы (+/-) %		2,37	-7,81	-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.	70%	63,80	66,99	234,43
отклонение от нормы (+/-) %		-10,95	-20,04	-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 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 ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ 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 )			Энергети- ческая ценность	№ ре- цептуры ТК / ТТК	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
<b>ЗАВТРАК</b>								
неделя 2 -я День 10 -й	Огурец свежий в нарезке	60	0,43	0,06	1,14	7,00	1	МР/8,2/18
	Жаркое по - дормашнему	170	15,03	17,17	21,00	299,34	57	259/17
	Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0,1	15,2	59,00	75	МР/11,10/19
	Хлеб безглютеновый *	20	2,03	3,4	11,54	92,49	9	Пром.пр.
	Фрукты свежие (банан)***	100	1,8	3,94	17,194	111,39	80	82/21
<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	0,70	0,10	2,30	12,80	2	МР/8,1/19
	Щи из свежей. капусты с картофелем	200	1,771	2,976	6,80	61,33	12	ТТК / 88 / 17
	Биточек рыбный*** и / соус	70/20	8,50	2,84	6,41	85,37	63	463/22
	Каша вязкая ( пшённая )	150	3,98	4,26	22,03	142,12	33	303/17
	Молоко кипячёное ***	200	5,8	5,00	9,60	107,00	76	385/17
	Хлеб безглютеновый *	30	3,05	5,10	17,31	138,73	9	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,40	9,8	44,00	79	82/21
<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	14,96	60,74	73	783/22
	Яйцо варёное***	40	5,10	4,60	0,30	63,00	40	МР/4,1/19
	Кукуруза консервированная	60	1,2	0,2	6,1	31,30	5	54-213/22
	Хлеб безглютеновый *	20	2,03	3,4	11,54	92,49	9	Пром.пр.
<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	-0,18	-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

<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

<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

\* 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.

Среднее за 5 дней (фактически)

1 - я неделя

Возрастная категория: с 7 до 11 лет меню завтраки 10-тидневка 1 - я неделя			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У		
Норма по МР 2.4.0162-19. за сутки			100%	94	95,70	334,900	2507
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ	25%	23,50	23,93	83,73	626,75	
Среднее за 5 дней (фактически)				20,53	21,57	67,70	553,91
Отклонение от нормы в % (+ / -)				-3,15	-2,46	-4,78	-2,91
7 - 11 л	ОБЕДЫ	35%	32,90	33,50	117,22	877,45	
Среднее за 5 дней (фактически)				28,65	29,00	76,34	692,02
Отклонение от нормы в % (+ / -)				-4,52	-4,70	-12,21	-7,40
7 - 11 л	ПОЛДНИКИ	10%	9,40	9,57	33,49	250,70	
Среднее за 5 дней (фактически)				9,65	9,47	32,08	250,27
Отклонение от нормы в % (+ / -)				0,26	-0,10	-0,42	-0,02
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	60%	56,40	57,42	200,94	1504,20	
Среднее за 5 дней (фактически)				49,17	50,57	144,04	1245,93
Отклонение от нормы в % (+ / -)				-7,69	-7,15	-16,99	-10,30
7 - 11 л	ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	45%	42,30	43,07	150,71	1128,15	
Среднее за 5 дней (фактически)				38,29	38,47	108,42	942,29
Отклонение от нормы в % (+ / -)				-4,26	-4,80	-12,63	-7,41
ЗАВТРАКИ - ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ		70%	65,80	66,99	234,43	1754,90	
Среднее за 5 дней (фактически)				58,82	60,05	176,12	1496,20
Отклонение от нормы в % (+ / -)				-7,43	-7,25	-17,41	-10,32

Среднее за 5 дней (фактически)

2 - я неделя

Возрастная категория: с 7 до 11 лет меню завтраки 10-тидневка 2 - я неделя			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У		
Норма по МР 2.4.0162-19. за сутки			100%	94	95,7	334,9	2507
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ	25%	23,50	23,93	83,73	626,75	
Среднее за 5 дней (фактически)				19,61	19,86	70,99	549,13
Отклонение от нормы в % (+ / -)				-4,14	-4,24	-3,80	-3,10
7 - 11 л	ОБЕДЫ	35%	32,90	33,50	117,22	877,45	
Среднее за 5 дней (фактически)				26,18	24,90	83,58	677,93
Отклонение от нормы в % (+ / -)				-7,15	-8,98	-10,04	-7,96
7 - 11 л	ПОЛДНИКИ	10%	9,40	9,57	33,49	250,70	
Среднее за 5 дней (фактически)				10,48	8,87	40,63	286,32
Отклонение от нормы в % (+ / -)				1,15	-0,73	2,13	1,42
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	60%	56,40	57,42	200,94	1504,20	
Среднее за 5 дней (фактически)				45,79	44,76	154,57	1227,07
Отклонение от нормы в % (+ / -)				-11,29	-13,23	-13,85	-11,05
7 - 11 л	ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	45%	42,30	43,07	150,71	1128,15	
Среднее за 5 дней (фактически)				36,66	33,77	124,21	964,25
Отклонение от нормы в % (+ / -)				-6,00	-9,71	-7,91	-6,54
ЗАВТРАКИ - ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ		70%	65,80	66,99	234,43	1754,90	
Среднее за 5 дней (фактически)				56,27	53,63	195,20	1513,38
Отклонение от нормы в % (+ / -)				-10,14	-13,96	-11,71	-9,63

ПРИЛОЖЕНИЕ

Россия Краснодарский край

к 10-тидневное менюготавливаемых блюдшкольных ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ  
для организации питания детей с ЦЕЛИАКИЕЙ (безглютеновая диета)

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Сезон:

2023 - \_\_\_\_ г.г.

Среднее за 10 дней (фактически)

1 - 2 - я неделя

Возрастная категория: с 7 до 11 лет меню завтраки 10-тидневка			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У		
Норма по МР 2.4.0162-19. за сутки			100%	94	95,7	334,9	2507
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ	25%	23,50	23,93	83,73	626,75	
Среднее за 10 дней (фактически)				20,07	20,72	69,34	551,52
Отклонение от нормы в % (+ / -)				-3,65	-3,35	-4,29	-3,00
7 - 11 л	ОБЕДЫ	35%	32,90	33,50	117,22	877,45	
Среднее за 10 дней (фактически)				27,41	26,95	79,96	684,98
Отклонение от нормы в % (+ / -)				-5,84	-6,84	-11,12	-7,68
7 - 11 л	ПОЛДНИКИ	10%	9,40	9,57	33,49	250,70	
Среднее за 10 дней (фактически)				10,06	9,17	36,35	268,29
Отклонение от нормы в % (+ / -)				0,70	-0,41	0,86	0,70
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	60%	56,40	57,42	200,94	1504,20	
Среднее за 10 дней (фактически)				47,48	47,67	149,31	1236,50
Отклонение от нормы в % (+ / -)				-9,49	-10,19	-15,42	-10,68
7 - 11 л	ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	45%	42,30	43,07	150,71	1128,15	
Среднее за 10 дней (фактически)				37,48	36,12	116,32	953,27
Отклонение от нормы в % (+ / -)				-5,13	-7,25	-10,27	-6,98
ЗАВТРАКИ - ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ			70%	65,80	66,99	234,43	1754,90
Среднее за 10 дней (фактически)				57,54	56,84	185,66	1504,79
Отклонение от нормы в % (+ / -)				-8,78	-10,60	-14,56	-9,98

Ответственный за разработку меню

*Кривенко О.В. Оккуп.*

Литература:

1 СКУРИХИН И.М., ТУТЕЛЬЯН В.А.

ТАБЛИЦЫ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И КАЛОРИЙНОСТИ

РОССИЙСКИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ: Справочник. - М.: Дели принт, 2008. - 276 с.

2 СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могольного и В.А. Тутельяна. - М.: Дели плюс, 2017. - 544 с.

3 Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет) ФБУН "НИИ" Роспотребнадзора И.И.Новикова разработчик (протокол №3 от 19.05.2022 г.)

4 Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий / сост. А.Я. Перевалов. Н.В. Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь, 2021. - 410с.

5 Методические рекомендации МР 2.4.0162-19. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017

«О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»