

Согласовано:

Директор М.А.Усманов

Труфанов

Масеева Е.Н.

« » январь 2025г

Утверждаю:

Генеральный директор АО «Общепит» г.Туймазы

Аминева Т.М.

 2025г



Основное 10-дневное меню

для организации питания детей, нуждающихся в лечебном и
диетическом питании в общеобразовательных учреждениях
муниципального района Туймазинский район Республики
Башкортостан на 2024-2025 учебный год
на сумму 150,82 рублей
с 7 до 11 лет
(зимний сезон)

Рацион: Сахарный диабет с 7-11 лет 2025г(зимний)

Основное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сезон: 01.01-28.02 (зимний)

День: 1

Неделя: 1

Возраст: 7-11 лет

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	7		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				
71,31	Хлеб ржаной для детского питания "	30	2		12	54											
38,03	Яблоко 200	200	1	1	20	94		20			32	22	18	4			
Итого за завтрак		674	19	11	53	387	0	22	31	0	79	317	135	7			
Обед																	
27,03	Салат из свежеты 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				
71,31	Хлеб ржаной для детского питания "	30	2		12	54											
Итого за Обед		790	29	31	52	598	0	43	76	0	100	340	76	6			
Итого за день			48	42	105	985	0	65	107	0	179	657	211	13			

Основное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: Сахарный диабет с 7-11 лет 2025г(зимний)

День: 2

Сезон: 01.01-28.02 (зимний)

Неделя: 1

Возраст: 7-11 лет

№ 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														
649,02	Морковь отварная с растительным маслом 60	60	1	4	5	55		3			18	36	25	
470,55	Каша пшенная вязкая с маслом 130/5	130/5	4	5	22	149			30		9	77	27	1
282,06	Чай 200	200									2	3	2	
71,41	Хлеб ржаной для детского питания /"	20	1		8	36								
38	Яблоко 100	100			10	47		10			16	11	9	2
Итого за Завтрак		515	6	9	45	287	0	13	30	0	45	127	63	3
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	
71,41	Хлеб ржаной для детского питания /"	20	1		8	36								
38	Яблоко 100	100			10	47		10			16	11	9	2
Итого за Обед		770	21	25	50	507	0	40	13	0	69	226	68	6
Итого за день			27	34	95	794	0	53	43	0	114	353	131	9

День: 3

Сезон: 01.01-28.02 (зимний)

Неделя: 1

Возраст: 7-11 лет

№ ре- ц.	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														
445,14	Биточки мясные паровые 60	60	10	10	6	151			3		23	104	15	1
211	Макаронные изделия отварные с маслом 130/4	130/4	5	4	32	184			24		9	40	7	1
282,06	Чай 200	200									2	3	2	
71,41	Хлеб ржаной для детского питания /"	20	1		8	36								
38,03	Яблоко 200	200	1	1	20	94		20			32	22	18	4
Итого за Завтрак		614	17	15	66	465	0	20	27	0	66	169	42	6
Обед														
34	Салат "Здоровье"	60	1	3	5	50		5			19	25	17	1
65,36	Суп с гречневой крупой (без картофеля) 250	250	2	6	11	111		5			22	69	38	1
80,11	Рыба, тушеная с овощами*	60/50	12	6	2	109		2	7		38	194	50	1
136,21	Картофель отварной с маслом 150/5	150/5	3	4	32	170		32	30		17	1	37	1
282,06	Чай 200	200									2	3	2	
71,31	Хлеб ржаной для детского питания "	30	2		12	54								
Итого за Обед		805	20	19	62	494	0	44	37	0	98	292	144	4
Итого за день			37	34	128	959	0	64	64	0	164	461	186	10

Основное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд
Рацион: Сахарный диабет с 7-11 лет 2025г(зимний)

День: 4

Сезон: 01.01-28.02 (зимний)

Неделя: 1

Возраст: 7-11 лет

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Завтрак															
227,17	Запеканка творожная 130	130	27	12	11	265		1	44		201	282	30	1	
282,06	Чай 200	200									2	3	2		
3,67	Хлеб ржаной для детского питания с маслом и сыром 30/10/10	30/10/10	4	11	13	173			80		123	99	18	1	
38,01	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															
56,41	Борщ с капустой (без картофеля) со сметаной 250/5	250/5	2	5	8	84		19	5		44	47	23	1	
445,35	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	
282,06	Чай 200	200									2	3	2		
71,31	Хлеб ржаной для детского питания "	30	2		12	54									
Итого за Обед		730	19	22	49	466	0	21	38	0	81	271	117	5	
Итого за день			50	45	85	960	0	34	162	0	426	668	178	10	

День: 5

Сезон: 01.01-28.02 (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														
34	Салат "Здоровье"	60	1	3	5	50		5			19	25	17	1
96,19	Мясо тушеное с овощами (без муки) 40/40	40/40	13	14	1	181		2			12	128	19	2
470,09	Каша пшенная вязкая с маслом 130/4	130/4	4	4	22	141			24		9	76	27	1
282,06	Чай 200	200									2	3	2	
71,31	Хлеб ржаной для детского питания "	30	2		12	54								
Итого за Завтрак		504	20	21	40	426	0	7	24	0	42	232	65	4
Обед														
54,4	Рассольник домашний (без картофеля) со сметаной 250/5	250/5	2	7	8	103		26	5		50	60	28	1
502,53	Биточки из мяса птицы с томатным соусом 60/30	60/30	10	9	8	155		3	21		31	97	16	1
167,15	Пюре гороховое 150/5	150/5	17	6	36	269	1				67	170	66	5
282,06	Чай 200	200									2	3	2	
71,41	Хлеб ржаной для детского питания /"	20	1		8	36								
Итого за Обед		720	30	22	60	563	1	29	26	0	150	330	112	7
Итого за день			50	43	100	989	1	36	50	0	192	562	177	11

Основное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд
Рацион: Сахарный диабет с 7-11 лет 2025г(зимний)

День: 1

Сезон: 01.01-28.02 (зимний)

Неделя: 2

Возраст: 7-11 лет

№ 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														
51,03	Салат из свеклы с растительным маслом++	60	1	6	5	77		6			20	24	12	1
600	Филе грудки, припущенное в молочном соусе 40/40	40/40	11	14	4	183		1	55		32	109	14	1
136,07	Картофель отварной с маслом 130/4	130/4	3	3	27	145		28	24		14	1	32	1
282,06	Чай 200	200									2	3	2	
71,31	Хлеб ржаной для детского питания "	30	2		12	54								
38,03	Яблоко 200	200	1	1	20	94		20			32	22	18	4
Итого за Завтрак		704	18	24	68	553	0	55	79	0	100	159	78	7
Обед														
56,36	Суп с мелконашинкованными овощами (без картофеля) со сметаной 250/5	250/5	2	6	6	87		21	5		39	45	22	1
445,35	Котлеты мясные с томатным соусом 60/30	60/30	10	12	8	175		2	3		27	108	17	1
594,03	Каша перловая вязкая с маслом 150/5	150/5	3	4	22	142			30		13	109	13	2
284,04	Чай с лимоном 200	200				3		3			5	5	3	
71,41	Хлеб ржаной для детского питания /"	20	1		8	36								
Итого за Обед		720	16	22	44	443	0	26	38	0	84	267	55	4
Итого за день			34	46	112	996	0	81	117	0	184	426	133	11

Основное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд
Рацион: Сахарный диабет с 7-11 лет 2025г(зимний)

Сезон: 01.01-28.02 (зимний)

День: 2

Возраст: 7-11 лет

Неделя: 2

№ 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															
96,19	Мясо тушеное с овощами (без муки) 40/40	40/40	13	14	1		181		2			12	128	19	2
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	
71,41	Хлеб ржаной для детского питания /"	20	1		8		36								
75,2	Йогурт питьевой обогащенный витаминами"	100	3	3	11		80			60		110			
Итого за Завтрак		534	21	21	39		427	0	2	84	0	131	229	86	4
Обед															
649,02	Морковь отварная с растительным маслом 60	60	1	4	5		55		3			18	36	25	
65,39	Суп крестьянский с пшеном (без картофеля) со сметаной 250/5	250/5	2	5	8		86		20	6		35	47	20	1
502,53	Биточки из мяса птицы с томатным соусом 60/30	60/30	10	9	8		155		3	21		31	97	16	1
547,02	Каша кукурузная вязкая без молока с растительным маслом 150/5	150/5	4	6	30		185					9	47	13	1
294,17	Напиток лимонный (б/сах) 200	200					2		3			3	2	1	
71,41	Хлеб ржаной для детского питания /"	20	1		8		36								
Итого за Обед		780	18	24	59		519	0	29	27	0	96	229	75	3
Итого за день			39	45	98		946	0	31	111	0	227	458	161	7

Основное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

Рацион: Сахарный диабет с 7-11 лет 2025г(зимний)

День: 3

Сезон: 01.01-28.02 (зимний)

Неделя: 2

Возраст: 7-11 лет

№ 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														
34	Салат "Здоровье"	60	1	3	5	50		5			19	25	17	1
429,22	Каша Артек вязкая с маслом 150/5	150/5	4	5	26	162			30		16	106	23	2
282,06	Чай 200	200									2	3	2	
71,31	Хлеб ржаной для детского питания "	30	2		12	54								
38,01	Яблоко 120	120			12	56		12			19	13	11	3
Итого за Завтрак		565	7	8	55	322	0	17	30	0	56	147	53	6
Обед														
53,23	Щи из свежей капусты (без картофеля) 250/5	250/5	2	5	6	76		30	5		45	44	20	1
96,73	Гуляш из отварного мяса (Без муки и томат - пасты,с растительным маслом) 45/45	45/45	15	16	1	206		1			12	147	21	2
211,05	Макаронные изделия отварные с маслом 150/5	150/5	6	5	37	215			30		11	47	8	1
284,04	Чай с лимоном 200	200				3		3			5	5	3	
71,41	Хлеб ржаной для детского питания /"	20	1		8	36								
Итого за Обед		720	24	26	52	536	0	34	35	0	73	243	52	4
Итого за день			31	34	107	858	0	51	65	0	129	390	105	10

День: 4
Неделя: 2

Сезон: 01.01-28.02 (зимний)

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	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак															
469,03	Фрикадельки мясные (без хлеба и молока) 60	60	10	10			130					6	97	12	1
136,07	Картофель отварной с маслом 130/4	130/4	3	3	27		145		28	24		14	1	32	1
282,06	Чай 200	200										2	3	2	
71,41	Хлеб ржаной для детского питания /"	20	1		8		36								
38	Яблоко 100	100			10		47		10			16	11	9	2
Итого за Завтрак		514	14	13	45		358	0	38	24	0	38	112	55	4
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
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	
71,31	Хлеб ржаной для детского питания "	30	2		12		54								
38,01	Яблоко 120	120			12		56		12			19	13	11	3
Итого за Обед		799	20	14	61		456	0	29	36	0	105	350	155	7
Итого за день			34	27	106		814	0	67	60	0	143	462	211	11

Основное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд
Рацион: Сахарный диабет с 7-11лет 2025г(зимний)

Приложение 8 к СанПин 2.3/2.4.3590-20

День: 5

Неделя: 2

Сезон: 01.01-28.02 (зимний)

Возраст: 7-11лет

№ ред.	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																	
675	Мясо отварное 45	45	14	12		159					10	138	16	2			
470,55	Каша пшенная вязкая с маслом 130/5	130/5	4	5	22	149			30		9	77	27	1			
282,06	Чай 200	200									2	3	2				
71,41	Хлеб ржаной для детского питания /"	20	1		8	36											
75,2	Йогурт питьевой обогащенный витаминами"	100	3	3	11	80			60		110						
Итого за Завтрак		500	22	20	41	424	0	0	90	0	131	218	45	3			
Обед																	
66,39	Суп с макаронными изделиями (без картофеля) 250	250	5	7	30	199		5			27	70	24	1			
502,53	Биточки из мяса птицы с томатным соусом 60/30	60/30	10	9	8	155		3	21		31	97	16	1			
150,05	Рагу из овощей 180	180	3	7	23	166		36			37	30	36	1			
282,06	Чай 200	200									2	3	2				
71,41	Хлеб ржаной для детского питания /"	20	1		8	36											
Итого за Обед		740	19	23	69	556	0	44	21	0	97	200	78	3			
Итого за день			41	43	110	980	0	44	111	0	228	418	123	6			
Итого за период			391	393	1046	9281	1	526	890	0	1986	4855	1616	98			
Среднее значение за период			39,1	39,3	104,6	928,1	0	52,6	89	0	198,6	485,5	161,6	9,8			

Составил

Альтеева Альфия Идрисовна

Гверди



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.