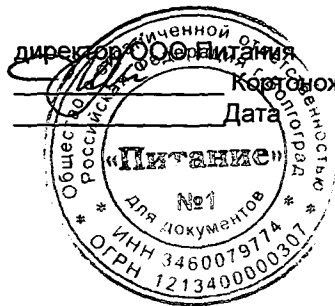


Согласовано:



директор МКОУ Хоперской СШ
И.В. Кулакова



Коваленко Е.Ю.

**10-ти дневное меню для обеспечения двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ
(горячие завтраки и обеды)**

МЕНЮ 1-го дня

| | Наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Ккал |
|----------------|-----------------------------------------|-----------------|---------------------|-------------|--------------|--------------|
| | | | Б | Ж | У | |
| | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| ЗАВТРАК | | | | | | |
| 174/2011 М | Каша вязкая молочная рисовая №174 | 250 | 7,0 | 12,0 | 50,9 | 341,9 |
| 6/2011 М | Масло порцией | 10 | 0,1 | 7,3 | 0,1 | 66,1 |
| п/т | Печенье сахарное | 25 | 0,7 | 0,2 | 6,6 | 33,4 |
| 421/2016 К | Чай с сахаром и лимоном (с витамином С) | 200 | 0,1 | 0,0 | 11,1 | 45,6 |
| 701/2010 М | Хлеб пшеничный | 40 | 3,0 | 0,2 | 19,4 | 91,8 |
| 338/2011 М | Фрукты свежие (яблоко) №338 | 150 | 0,6 | 0,6 | 14,3 | 68,4 |
| | Итого за прием пищи: | 675 | 11,4 | 20,3 | 102,4 | 647,2 |

| 2 завтрак ОВЗ | | | | | | |
|----------------------|---------------------|-------|-------------|-------------|--------------|--------------|
| П.Т | Сок 0,2 | 1/200 | 0,95 | 0,00 | 17,29 | 72,96 |
| П.Т | Вафли сладкие грезы | 30 | 4,8 | 19,9 | 22,1 | 149,8 |
| | | | 5,8 | 19,9 | 39,4 | 222,8 |
| | Итого | | 17,2 | 40,2 | 141,8 | 870,0 |

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 544с.

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГФУ НЦЗД Минздрава России, НИИ ГиОЗДиП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. - 560 с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.

МЕНЮ 2-го дня

| | Наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Ккал |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------|-------------|--------------|--------------|
| | | | Б | Ж | У | |
| | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| | ЗАВТРАК | | | | | |
| ТТК №1,2,3,4,5 | Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная) | 100 | 1,5 | 0,2 | 8,8 | 42,8 |
| 443/2004 Л | Плов с курицей | 200 | 20,4 | 25,3 | 36,5 | 454,4 |
| 376/2011 М | Чай с сахаром №376 (с витамином С) | 200/15 | 0,1 | 0,0 | 14,8 | 59,3 |
| п/т | Вафли | 30 | 5,1 | 5,3 | 26,1 | 17,4 |
| 703/2010 М | Хлеб пшеничный | 40 | 3,0 | 0,2 | 19,4 | 91,8 |
| | Итого за прием пищи: | 585 | 30,1 | 31,0 | 105,6 | 665,7 |

2 й Завтрак

| | | | | | | |
|-----|-------------------------|-------|-------------|-------------|--------------|--------------|
| П.Т | Сок 0,2 | 1/200 | 0,95 | 0,00 | 17,29 | 72,96 |
| П.Т | Печенье топленое молоко | 30 | 4,4 | 17,0 | 15,6 | 117,0 |
| | | | 5,3 | 17,0 | 32,9 | 190,0 |
| | Итого | | 35,4 | 48,0 | 138,5 | 855,7 |

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 544с.

Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГФУ НЦЗД Минздрава России, НИИ ГиОЗДиП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. - 560 с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.

МЕНЮ 3-го дня

| | Наименование Наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Ккал |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------|-------------|-------------|--------------|
| | | | Б | Ж | У | |
| | | | 2 | 3 | 4 | |
| ЗАВТРАК | | | | | | |
| ТТК №1,2,3,4,5 | Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свёкла отварная) | 100 | 1,5 | 0,2 | 8,8 | 42,8 |
| 488/2004 Л | Птица, тушенная в соусе с овощами №488 | 200 | 16,7 | 22,4 | 14,4 | 328,4 |
| 15/2011 М | Масло порцией | 10 | 0,1 | 7,3 | 0,1 | 66,1 |
| 377/2011 М | Чай с лимоном №377 (с витамином С) | 200/15/7 | 0,2 | 0,0 | 15,0 | 61,6 |
| 701/2010 М | Хлеб пшеничный | 50 | 3,7 | 0,3 | 24,3 | 114,8 |
| | Итого за прием пищи: | 582 | 22,2 | 30,1 | 62,6 | 613,7 |

2 завтрак

| | | | | | | |
|-----|---------------|-------|-------------|-------------|--------------|--------------|
| П.Т | Сок 0,2 | 1/200 | 0,95 | 0,00 | 17,29 | 72,96 |
| П.Т | Пряник нежный | 40 | 2,4 | 2,0 | 30,8 | 152,0 |
| | | | 3,4 | 2,0 | 48,1 | 225,0 |
| | Итого | | 25,5 | 32,1 | 110,7 | 838,7 |

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 544с.
Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГФУ НЦЗД Минздрава России, НИИ ГиОЗДиП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. - 560 с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.

МЕНЮ 4-го дня

| | Наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Ккал |
|------------|--------------------------------------------|-----------------|---------------------|-------------|-------------|--------------|
| | | | Б | Ж | У | |
| | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| | ЗАВТРАК | | | | | |
| 454/2004Л | Котлеты по Хлыновски | 100 | 16,0 | 22,0 | 14,6 | 319,5 |
| 587/2004 Л | Соус томатный | 30 | 0,2 | 0,8 | 1,5 | 13,2 |
| 203/2011 М | Макаронные изделия отварные №203 | 180 | 6,6 | 6,8 | 40,0 | 247,7 |
| 685/2004 Л | Чай с сахаром каркаде №685 (с витамином С) | 200/15 | 0,2 | 0,0 | 15,0 | 60,5 |
| 701/2010 М | Хлеб пшеничный | 30 | 2,2 | 0,18 | 14,6 | 68,9 |
| | Итого за прием пищи: | 555 | 25,2 | 29,8 | 85,7 | 709,8 |

2 завтрак ОВЗ

| | | | | | | |
|-----|---------------------|-------|-------------|-------------|--------------|--------------|
| П.Т | Сок 0,2 | 1/200 | 0,95 | 0,00 | 17,29 | 72,96 |
| П.Т | Вафли сладкие грезы | 30 | 4,8 | 19,9 | 22,1 | 149,8 |
| | | | 5,8 | 19,9 | 39,4 | 222,8 |
| | Итого | | 30,9 | 49,7 | 125,1 | 932,5 |

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 544с.

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГФУ НЦЗД Минздрава России, НИИ ГиОЗДиП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. - 560 с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.

МЕНЮ 5-го дня

| | Наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Ккал |
|------------|------------------------------------|-----------------|---------------------|-------------|-------------|--------------|
| | | | Б | Ж | У | |
| | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| | ЗАВТРАК | | | | | |
| 437/2004 | Гуляш | 100 | 18,9 | 20,8 | 2,7 | 273,9 |
| 518/2004 Л | Картофель отварной с маслом №518 | 180 | 3,5 | 4,9 | 28,7 | 172,9 |
| 376/2011М | Чай с сахаром №376 (с витамином С) | 200/15 | 0,1 | 0,0 | 14,8 | 59,3 |
| 701/2010 М | Хлеб пшеничный | 50 | 3,7 | 0,3 | 24,3 | 114,8 |
| | Итого за прием пищи: | 560 | 26,2 | 26,0 | 70,5 | 620,9 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

2 й Завтрак

| | | | | | | |
|-----|-------------------------|-------|-------------|-------------|--------------|--------------|
| П.Т | Сок 0,2 | 1/200 | 0,95 | 0,00 | 17,29 | 72,96 |
| П.Т | Печенье топленое молоко | 30 | 4,4 | 17,0 | 15,6 | 117,0 |
| | | | 5,3 | 17,0 | 32,9 | 190,0 |
| | Итого | | 31,5 | 42,9 | 103,4 | 810,8 |

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 544с.

Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГФУ НЦЗД Минздрава России, НИИ ГиОЗДиП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. - 560 с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.

МЕНЮ 6-го дня

| | Наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Ккал |
|------------|------------------------------------|-----------------|---------------------|-------------|-------------|--------------|
| | | | Б | Ж | У | |
| | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| | ЗАВТРАК | | | | | |
| 331/2004Л | каша молочная манная | 250 | 7,5 | 10,3 | 36,6 | 268,5 |
| 15/2011 М | Сыр (порциями) №15 | 10 | 2,7 | 2,7 | 0,0 | 35,3 |
| 377/2011 М | Чай с лимоном №377 (с витамином С) | 200/15/7 | 0,2 | 0,0 | 15,1 | 61,9 |
| 701/2010 М | Хлеб пшеничный | 50 | 3,7 | 0,3 | 24,3 | 114,8 |
| 338/2011М | Фрукты свежие (яблоко) №338 | 150 | 0,6 | 0,6 | 14,3 | 68,4 |
| | Итого за прием пищи: | 682 | 14,7 | 13,8 | 90,3 | 548,9 |

| 2 завтрак | | | | | | |
|-----------|---------------|-------|-------------|-------------|--------------|--------------|
| П.Т | Сок 0,2 | 1/200 | 0,95 | 0,00 | 17,29 | 72,96 |
| П.Т | Пряник нежный | 40 | 2,4 | 2,0 | 30,8 | 152,0 |
| | | | 3,4 | 2,0 | 48,1 | 225,0 |
| | Итого | | 18,0 | 15,8 | 138,4 | 773,9 |

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 544с.

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГФУ НЦЗД Минздрава России, НИИ ГиОЗДиП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. - 560 с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.

МЕНЮ 7-го дня

| | Наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Ккал |
|---------------|------------------------------------|-----------------|---------------------|-------------|-------------|--------------|
| | | | Б | Ж | У | |
| | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| | ЗАВТРАК | | | | | |
| 80/330/2011 М | Тыфтели мясные с соусом №280/330 | 100/30 | 15,5 | 21,2 | 16,7 | 318,7 |
| 341/2016 К | Каша гречневая рассыпчатая №341К | 180 | 7,3 | 5,8 | 33,3 | 213,8 |
| 377/2011 М | Чай с лимоном №377 (с витамином С) | 200/15/7 | 0,2 | 0,0 | 15,1 | 61,9 |
| 701/2010 М | Хлеб пшеничный | 50 | 3,7 | 0,3 | 24,3 | 114,8 |
| | Итого за прием пищи: | 582 | 26,7 | 27,3 | 89,4 | 709,2 |

2 завтрак ОВЗ

| | | | | | | |
|-----|---------------------|-------|-------------|-------------|--------------|--------------|
| П.Т | Сок 0,2 | 1/200 | 0,95 | 0,00 | 17,29 | 72,96 |
| П.Т | Вафли сладкие грезы | 30 | 4,8 | 19,9 | 22,1 | 149,8 |
| | | | 5,8 | 19,9 | 39,4 | 222,8 |
| | Итого | | 32,5 | 47,2 | 128,8 | 932,0 |

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 544с.
Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГФУ НЦЗД Минздрава России, НИИ ГиОЗДиП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. - 560 с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.

МЕНЮ 8-го дня

| | Наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Ккал |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------|-------------|--------------|--------------|
| | | | Б | Ж | У | |
| | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| | ЗАВТРАК | | | | | |
| ТТК №1,2,3,4,5 | Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная) | 100 | 1,5 | 0,2 | 8,8 | 42,8 |
| 443/2004 Л | Плов с курицей | 200 | 20,4 | 25,3 | 36,5 | 454,4 |
| 376/2011 М | Чай с сахаром №376 (с витамином С) | 200/15 | 0,1 | 0,0 | 14,8 | 59,3 |
| п/г | Вафли | 30 | 5,1 | 5,3 | 26,1 | 17,4 |
| 703/2010 М | Хлеб пшеничный | 40 | 3,0 | 0,2 | 19,4 | 91,8 |
| | Итого за прием пищи: | 585 | 30,1 | 31,0 | 105,6 | 665,7 |

| 2 й Завтрак | | | | | | |
|--------------------|-------------------------|-------|-------------|-------------|--------------|--------------|
| П.Г | Сок 0,2 | 1/200 | 0,95 | 0,00 | 17,29 | 72,96 |
| П.Г | Печенье топленое молоко | 30 | 4,4 | 17,0 | 15,6 | 117,0 |
| | | | 5,3 | 17,0 | 32,9 | 190,0 |
| | Итого | | 35,4 | 48,0 | 138,5 | 855,7 |

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 544с.
 Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГФУ НИЦЗД Минздрава России, НИИ ГиОЗДиП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. - 560 с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.

МЕНЮ 9-го дня

| | Наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Ккал |
|------------|------------------------------------|-----------------|---------------------|-------------|-------------|--------------|
| | | | Б | Ж | У | |
| | | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | ЗАВТРАК | | | | | |
| 313 | Котлета рыбная | 100 | 14,09 | 6 | 12,093 | 205,031 |
| 304/2011 М | Рис отварной №304 | 180 | 4,6 | 6,5 | 46,7 | 263,2 |
| 376/2011М | Чай с сахаром №376 (с витамином С) | 200/15 | 0,1 | 0,0 | 14,8 | 59,3 |
| 701/2010 М | Хлеб пшеничный | 40 | 3,0 | 0,2 | 19,5 | 91,9 |
| | Итого за прием пищи: | 535 | 21,8 | 12,7 | 93,1 | 619,4 |

2 завтрак

| | | | | | | |
|-----|---------------|-------|-------------|-------------|--------------|--------------|
| П.Т | Сок 0,2 | 1/200 | 0,95 | 0,00 | 17,29 | 72,96 |
| П.Т | Пряник нежный | 40 | 2,4 | 2,0 | 30,8 | 152,0 |
| | | | 3,4 | 2,0 | 48,1 | 225,0 |
| | Итого | | 25,1 | 14,7 | 141,2 | 844,4 |

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 544с.

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГФУ НЦЗД Минздрава России, НИИ ГиОЗДиП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. - 560 с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.

МЕНЮ 10-го дня

| | Наименование Наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Ккал |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------|-------------|-------------|--------------|
| | | | Б | Ж | У | |
| | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| | ЗАВТРАК | | | | | |
| ТТК №1,2,3,4,5 | Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная) | 100 | 1,5 | 0,2 | 8,8 | 42,8 |
| 488/2004 л | Птица, тушенная в соусе с овощами №488 | 200 | 16,7 | 22,4 | 14,4 | 328,4 |
| 376/2011 М | Чай с сахаром №376 (с витамином С) | 200/15 | 0,1 | 0,0 | 14,8 | 59,3 |
| 338/2011 М | Фрукты свежие (яблоко) №338 | 100 | 0,4 | 0,4 | 9,5 | 45,6 |
| 701/2010 М | Хлеб пшеничный | 50 | 3,7 | 0,3 | 24,3 | 114,8 |
| | Итого за прием пищи: | 665 | 22,4 | 23,3 | 71,8 | 590,9 |

| 2 завтрак ОВЗ | | | | | | |
|----------------------|---------------------|-------|-------------|-------------|--------------|--------------|
| П.Т | Сок 0,2 | 1/200 | 0,95 | 0,00 | 17,29 | 72,96 |
| П.Т | Вафли сладкие грезы | 30 | 4,8 | 19,9 | 22,1 | 149,8 |
| | | | 5,8 | 19,9 | 39,4 | 222,8 |
| | Итого | | 28,2 | 43,2 | 111,2 | 813,7 |

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 544с.

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГФУ НЦЗД Минздрава России, НИИ ГиОЗДиП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. - 560 с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.

**ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ
ЗАВТРАК**

| Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, |
|------------------|---------|-------------|-----------------------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | |
| 279,5 | 381,6 | 1 277,5 | 8 527,3 |
| 28,0 | 38,2 | 127,8 | 852,7 |
| | | | |

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 544с.

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГБУ НЦЗД Минздрава России, НИИ ГиОЗДиП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издательский центр здоровья детей, 2016. - 560 с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.