

Десятидневное меню по МБОУ СОШ с. Новоялександровка на 2022-2023 учебный год для детей с подтвержденным диагнозом "Фенилкетонурия"
День №1


 Директор школы _____
 Н.В.Бирюкова
 Приказ № 365 от 10.09.2022
 «УТВЕРЖДАЮ»

Нерцелтуры	Приемпищи, Наименованиеблюда	Масспорции,г	Пищевыевещества,г			Энерг.ценн ость,ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
	Завтрак					
пром.произв.	Молочныйдесерт(длядетейсФКУ)*	200.00	0.90	20.00	3.60	197.90
25**	Яблоко	150.00	0.80	0.80	14.70	66.00
101**	Отваризиповника	200.00	0.20	0.00	15.00	6.00
пром.произв.	Специализированныйдиетический(лечебный) продукт(смесь) ¹	550.00	1.90	20.80	33.30	269.90
	Обед					
53**	Салатизсвежихпомидоровипорцов	60.00	0.60	3.10	1.80	37.60
1.1***	Борщскапустойикартофелем ветеринарскиисосетаной	250.00	1.90	6.10	12.50	111.00
7.14a****	Морковьпритушенная	130.00	1.80	2.30	9.70	69.00
1.2****	Сокишневый(консервы)	200.00	1.10	0.00	20.00	94.00
пром.произв.	Молочныйдесерт(длядетейсФКУ) ¹	200.00	0.90	20.00	3.60	197.90
пром.произв.	Специализированныйдиетический(лечебный) продукт(смесь) ¹	840.00	6.30	31.50	47.60	509.50
	Итогозаприемпищи²:		8.20	52.30	80.90	779.40
	Всего:					

1 -всучаселнотугуствувствозможностывключениивменюдесертывдлядетейсФКУ,допускаетсяувеличениеобъемаспециализированнойдиетическойсмесидлядетейсФКУ.
 ис ФКУ;

2 -графанитогоприведениябезучетаколичествывадаваемойспециализированнойдиетическойсмесидлядетейсФКУ.

* Сорникреценттурблюдиклиническихлабораторийиорганизационно-методическоеобеспечениеиорганизация I-4-
 хклассовойобразовательныхорганизаций, Федеральнаяслужбапонадзорузафервационнойпробитиетейиоблагодолучивчеловека«Гигиенадетейипродости»
 ов», 2020-196с
 **ТТК
 ***Особенностиорганизационныхмероприятий, страдающихсахарнымдиабетомилизаболеваниями, сопровождающихорганизационныемероприятия(вобразовательныхзаданиях)

День №3

Рецептуры	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энерг. цен ность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
	Завтрак					
пром. произв.	Фруктовый десерт на кисломолочной основе (для детей с ФКУ)*	200.00	8.00	20.00	10.20	252.80
137***	Мандарин	70.00	0.63	0.00	6.02	26.60
44ФК**	Отвар из кураги	200.00	1	0	23.6	98.4
пром. произв.	<i>Спец. диет. (лечебный) продукт¹</i>	<i>Вид продукта его количество определены индивидуально</i>				
	Итого за прием пищи²:	470.00	9.63	20.00	39.82	377.80
	Обед					
143*	Салат из свежих овощей с курагой и сыром	60.00	1.00	3.20	10.00	73.40
пром. произв.	Фруктовый десерт на кисломолочной основе (для детей с ФКУ)*	200.00	8.00	20.00	10.20	252.80
1.16***	Борщ капуста-картофель-мясо	250.00	1.70	5.20	10.00	92.00
7.22***	куриное бульон	150.00	0.70	0.30	8.90	45.00
11.1***	Пюре из моркови и картофеля	200.00	1.00	0.00	18.20	76.00
пром. произв.	<i>Спец. диет. (лечебный) продукт¹</i>	<i>Вид продукта его количество определены индивидуально</i>				
	Итого за прием пищи²:	860.00	12.40	28.70	57.30	539.20
	Всего:		22.03	48.70	97.12	917.00

1 - в случае если продукт имеет возможность включения в меню десертов для детей с ФКУ, допускается увеличение объема специализированной диетической смеси для детей с ФКУ;

2 - графа итогов приведена без учета количества выдаваемой специальной диетической смеси для детей с ФКУ.
* Сборник рецептов по методу штурманских изделий для организации горячих завтраков по методу обучения №1-4 - классовой общеразвивательной организации, Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Гигиена детей и подростков», 2020. - 196с

** ТТК

*** Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом, при использовании препаратов, сопровождающихся ограничением питания (вскармливание) и оздоровительных мероприятий

День №4

Нарцелтуры	Приемпиши, Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г				Энерг. ценность, кКал
			Белки	Жиры	Углеводы	ал	
	Завтрак						
пром. произв.	Молочный десерт (для детей с ФКУ)	200.00	0.90	20.00	3.60	197.90	
584 ФКУ**	Банан	150.00	2.30	0.00	33.60	143.40	
154 ФКУ**	Отвар из свежих яблок	200.00	0.16	0.00	17.74	71.40	
пром. произв.	<i>Спец. диет. (лечебный) продукт¹</i>						
	Итого за приемпиши²:	555.00	3.36	20.00	54.94	412.70	
	Обед						
ТЗ*	Салат из белокочанной капусты	60.00	1.60	6.10	6.20	85.70	
1.12***	Свекольник вегетарианский со сметаной	250.00	2.30	4.60	17.40	117.00	
184**	Картофель отварной с луком и зеленью	150.00	3.45	10.35	25.10	208.65	
1.1.7***	Компот из кураги и изюма	200.00	0.70	0.00	30.30	126.00	
пром. произв.	Молочный десерт (для детей с ФКУ)	200.00	0.90	20.00	3.60	197.90	
пром. произв.	<i>Спец. диет. (лечебный) продукт¹</i>						
	Итого за приемпиши²:	860.00	8.95	41.05	82.60	735.25	
	Всего:		12.31	61.05	137.54	1147.95	

1 - в силу особенностей питания и состава блюд, допускается увеличение объема специализированной диеты для детей с ФКУ; допускается увеличение объема специализированной диеты для детей с ФКУ;

2 - графа "топ привнесена без учета количества, даваемого специалистом при составлении диеты для детей с ФКУ."

* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации горячего завтрака в образовательных учреждениях I-IV классов общеобразовательных организаций. Федеральное государственное учреждение "Гигиена детей и подростков" Роспотребнадзора, 2020. - 196 с.

** ТТК

*** Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом или иным заболеванием, сопровождающимся ограничением питания (образовательных учреждений и образовательных организаций)

День №6

Рецептуры	Приемпищи, Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г				Энерг. ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
пром. произв.	Фруктовый десерт на кисломолочной основе (для детей с ФКУ)	200.00	8.00	20.00	10.20	252.80	
24**	Груша	150.00	0.60	0.45	15.40	68.25	
103 ФКУ**	Отвар из красной смородины	200.00	0.10	0.00	10.20	41.00	
пром. произв.	<i>Спец. диет. (лечебный) продукт¹</i>	<i>Вид продукта не указан</i>	<i>8.70</i>	<i>20.45</i>	<i>35.80</i>	<i>362.05</i>	
	Итого за приемпищи²:	550.00	8.70	20.45	35.80	362.05	
	Обед						
133*	Салат из свежих овощей отварной	60.00	0.80	2.70	4.60	45.60	
1.2а***	Щи из свежей капусты с вегетарианскими	250.00	1.70	4.20	8.30	79.00	
7.7***	Капуста белокочанная тушеная	130.00	3.20	9.90	9.10	146.00	
11.146***	Отвар из шиповника	200.00	0.70	0.30	24.70	117.00	
пром. произв.	Фруктовый десерт на кисломолочной основе (для детей с ФКУ)	200.00	8.00	20.00	10.20	252.80	
пром. произв.	<i>Спец. диет. (лечебный) продукт¹</i>	<i>Вид продукта не указан</i>	<i>14.40</i>	<i>37.10</i>	<i>56.90</i>	<i>640.40</i>	
	Итого за приемпищи²:	840.00	23.10	57.55	92.70	1002.45	
	Всего:						

1 - в случае отсутствия возможности включить в меню десерт для детей с ФКУ, допускается увеличение объема специализированной 2- графа итого приведенна без учета кол-ва выданных даваемой специализированной диетической смеси для детей с ФКУ.

* Сборник рецептов и технологий изданий организаций, в которых зафиксировано получение рецептур на производство продуктов питания, 2 общеобразовательных организаций, федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Роспотребнадзор», 2020.-196с

** ТТК

*** Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом, в меню и в блюдах, сносками и примечаниями ограничению питания (в образовательных и оздоровительных организациях)

День №7

Корректируры	Приемпищи, Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энерг. ценно- сть, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
	Завтрак					
пром. произв.	Молочный десерт (для детей) (ФКУ)	200.00	0.90	20.00	3.60	197.90
25**	Яблоко	150.00	0.80	0.80	14.70	66.00
101**	Отвар из шиповника	200.00	0.20	0.00	15.00	57.00
пром. произв.	Спец. диет. (лечебный) продукт ¹					
	Итого за приемпищи²:	550.00	1.90	20.80	33.30	320.90
	Обед					
23**	Огурец в нарезке	60.00	0.50	0.10	1.50	8.50
1.16***	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне	250.00	1.70	5.20	10.00	92.00
7.12аФКУ**	Пюре из свежeklыяблока	150.00	2.25	2.70	11.90	99.00
11.3***	Сокабрикосовый (консервант)	200.00	1.10	0.00	20.00	94.00
пром. произв.	Молочный десерт (для детей) (ФКУ)	200.00	0.90	20.00	3.60	197.90
пром. произв.	Спец. диет. (лечебный) продукт ¹					
	Итого за приемпищи²:	860.00	6.45	28.00	47.00	491.40
	Всего:	860.00	8.35	48.80	80.30	812.30

1-вслучаееслипотсутствувствозможностьвключеннявменюдесертговдлядетей(ФКУ) допускаетсугувеличениеобъемаспециализированнойдиетической1-4 графаитогопприведенабезучетакалорийностиавывдаваемоейспециализированнойдиетическоймесидлядетей(ФКУ).

* Сборникрецензирурбидикулшнцрнрнххзденийдляорганизациигорьчхзавтраковобедовобучающихся1-4 класасовоидеобразовательныхорганизаций. Федеральная служба по надзору за фермационной безопасностью пищевой продукции « Роспотребнадзор» от 06. 2020. -196с

**ТТК

***Особенностиорганизациипитаниядетей, страдающихсахарнымдиабетомпищевымиаллергиями, сопровождающающимисяорганизационнымипитанием(сбор азовательныхиоздоровительныхорганизациях)

День №8

Курьептүры	Приемпиши,Наименованиеблода	Массапорции,г	Пищевыевещества,г			Энерг. Ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
	Завтрак					
137**	Мандарин	70,00	0,63	0,00	6,02	26,60
44ФК**	Отваризкураги	200,00	1	0	23,6	98,4
пром. произв.	Молочно-фруктовыйдесерт(длядетейс ФКУ)	200,00	0,90	20,00	3,70	198,40
пром. произв.	<i>Спец. диет. (лечебный)продукт¹</i>					
	Итогозаприемпиши²:	565,00	2,53	20,00	33,32	323,40
	Обед					
163***	Винегретрастительныммаслом	80,00	1,00	7,10	5,40	89,50
1.12***	Свекольникветгаранскийсосметаной	250,00	2,30	4,60	17,40	117,00
51**	Картофельотварнойсмасломизеленью	150,00	3,30	3,90	25,65	151,35
1.12**	Соквишневай(консерв)	200,00	1,10	0,00	20,00	94,00
пром. произв.	Молочно-фруктовыйдесерт(длядетейс ФКУ)	200,00	0,90	20,00	3,70	198,40
пром. произв.	<i>Спец. диет. (лечебный)продукт¹</i>					
	Итогозаприемпиши²:	880,00	8,60	35,60	72,15	650,25
	Всего:	1445,00	11,13	55,60	105,47	973,65

1 -

вслучаееслиотсутствуетвозможностьвключениивменюдесертовдлядетейФКУ,допускаетсяувеличениобъемаспециализированнойдиетическойсмесидлядетейФКУ;

2 -графаитогоприведенабезучетаколичествывываваемойспециализированнойдиетическойсмесидлядетейФКУ.

* *Сборникрецептурблода курьепириархиздегидия организациягорячихзавтраковобедовдочающимся 1-4-хклассовойцеобразовательныхорганизаций. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «1 Лигнаа детей и подростков», 2020.-196с*

**ТТК

****Особенностиорганизациипитания детей, страдающих сахарным диабетом 1и2типаоблегченными, сопроводяждиагностическимитипичными(образовательныхцелейобразовательныхорганизаций)*

№рецептуры	Приемпищи, Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энерг. ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
	Завтрак					
24**	Груша	150.00	0.60	0.45	15.40	68.25
14ФК**	Чайсахаром	200.00	0.06	0.01	6.80	27.60
пром. произв.	Фруктовый десерт на кисломолочной основе (для детей с ФКУ)	200.00	8.00	20.00	10.20	252.80
пром. произв.	<i>Спец. диет. (лечебный) продукт¹</i>					
	Итого за приемпищу²:	550.00	8.66	20.46	32.40	348.65
	Обед					
З3*	Помидор нарезке	60.00	0.70	0.10	2.30	12.80
1.1***	Борщ капуста и картофель с овощами	250.00	1.90	6.10	12.50	111.00
7.14а***	Морковь припущенная	130.00	1.80	2.30	9.70	69.00
1.1.5***	Компот из свежих яблок	200.00	0.20	0.20	25.80	103.00
пром. произв.	Фруктовый десерт на кисломолочной основе (для детей с ФКУ)	200.00	8.00	20.00	10.20	252.80
пром. произв.	<i>Спец. диет. (лечебный) продукт¹</i>					
	Итого за приемпищу²:	840.00	12.60	28.70	60.50	548.60
	Всего:		21.26	49.16	92.90	897.25

1 - влечет за собой отсутствие возможности включения в меню десертов для детей с ФКУ, допускается увеличение объема специализированной диетической

й-меси для детей с ФКУ;

2 - графантог привлекательна без учета колличества выдаваемой специализированной диетической смеси для детей с ФКУ.

* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Роспотребнадзор», 2020 - 196с

**ТТК

***Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и т.н.ыми заболеваниями, сопровождающимися нарушением углеводного обмена (в образовательных и оздоровительных организациях)

День №10

Рецептуры	Применения, Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энерг. цен ность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
	Завтрак					
584ФК**	Банан	150.00	2.30	0.00	33.60	143.40
154ФК**	Отвариваемый хлеб	200.00	0.16	0.00	17.74	71.40
пром. произв.	Молочный десерт (для детей с ФКУ)	200.00	0.90	20.00	3.60	197.90
пром. произв.	<i>Спец. диет. (лечебный) продукт¹</i>					
	Итого за прием пищи²:	507.00	3.36	20.00	54.94	412.70
	Обед					
4з*	Перец болгарский нарезке	60.00	0.80	0.10	2.90	15.40
1.2а****	Щи из свежей капусты с вегетарианскими	250.00	1.70	4.20	8.30	79.00
7.22****	Пюре из моркови и яблок	150.00	0.70	0.30	8.90	45.00
1.1.7****	Компот из кураги и изюма	200.00	0.70	0.00	30.30	126.00
пром. произв.	Молочный десерт (для детей с ФКУ)	200.00	0.90	20.00	3.60	197.90
пром. произв.	<i>Спец. диет. (лечебный) продукт¹</i>					
	Итого за прием пищи²:	860.00	4.80	24.60	54.00	463.30
	Всего:		8.16	44.60	108.94	876.00

1 - вл.учае с лиотсутствием возможности включения в меню десертов для детей с ФКУ, допускается увеличение объема специализированной диетической смеси для детей с ФКУ;

2 - графа итог оприведена без учета количества выдаваемой специальной ирированной диетической смеси для детей с ФКУ.

* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации горячего питания в учреждениях здравоохранения и образования. М.: «Гигиена» 1987 г.

** ТТК

*** Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом, минимизация углеводов, сопровождающихся ограничением питания (в образовательных и оздоровительных организациях)

День №11

Мерцеттуры	Приемпиши, Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энерг. ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
	Завтрак					
4**	Апельсин	200.00	1.80	0.40	16.20	75.60
101**	Отварная шиповника	200.00	0.20	0.00	15.00	57.00
пром. произв.	Молочно-фруктовый десерт (для детей ФКУ)	200.00	0.90	20.00	3.70	198.40
пром. произв.	<i>Смет. диет. (лечебный) продукт¹</i>					
	Итого за приемпиши²:	600.00	2.90	20.40	34.90	331.00
	Обед					
13*	Салат из моркови с яблоками	60.00	0.60	6.10	4.30	74.20
1.16***	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне	250.00	1.70	5.20	10.00	92.00
7.12аФК***	Пюре из свежих овощей	150.00	2.25	2.70	11.90	99.00
1.1.6***	Компот из смеси сухофруктов	200.00	0.00	0.00	35.40	140.00
пром. произв.	Молочно-фруктовый десерт (для детей ФКУ)	200.00	0.90	20.00	3.70	198.40
пром. произв.	<i>Смет. диет. (лечебный) продукт¹</i>					
	Итого за приемпиши²:	860.00	5.45	34.00	65.30	603.60
	Всего:		8.35	54.40	100.20	934.60

1 - в силу особенностей питания отсутствует возможность включения в меню десертов для детей ФКУ, допускается увеличение объема специализированной диетической смеси для детей ФКУ;

2 - графа 10 по приложению 2 без учета количества выданных специальных изюмированных диетических смесей для детей ФКУ.

* Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Роспотребнадзор», 2020. - 196с

**ТТК

*** Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ожирением (в образовательных организациях)

День №12

№рецептуры	Приемпищи, Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энерг. цен ность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
	Завтрак					
1.37**	Мандарин	70.00	0.63	0.00	6.02	26.60
103ФК**	Отвар из красной смородины	200.00	0.10	0.00	10.20	41.00
пром. произв.	Фруктовый десерт на кисломолочной основе (для детей сФКУ)	200.00	8.00	20.00	10.20	252.80
пром. произв.	<i>Спец. диет. (лечебный) продукт¹</i>					
	Итого за приемпищи²:	572.00	8.73	20.00	26.42	320.40
	Обед					
4ФК**	Салат из капусты со шпиком	60.00	0.60	3.24	1.98	39.48
1.12***	Свекольный салат с морковью	250.00	2.30	4.60	17.40	117.00
7.21****	Перезимовочный салат	200.00	3.30	7.10	5.60	101.00
11.146***	Отвар из шиповника	200.00	0.70	0.30	24.70	117.00
пром. произв.	Фруктовый десерт на кисломолочной основе (для детей сФКУ)	200.00	8.00	20.00	10.20	252.80
пром. произв.	<i>Спец. диет. (лечебный) продукт¹</i>					
	Итого за приемпищи²:	910.00	14.90	35.24	59.88	627.28
	Всего:		23.63	55.24	86.30	947.68

1 - в силу особенностей состава и состава ингредиентов меню десертов для детей сФКУ, допускается увеличение объема специализированной диетической смеси для детей сФКУ;

2 - трафаретного приваивания без учета колличества выдаваемых специализированной диетической смеси для детей сФКУ.

* Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций. Федеральная служба по надзору за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Гигиена детей и подростков», 2020.-196с

**ТТК

*** Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом 1-го типа, сопровождающим ограничением в питании (образовательных, оздоровительных организациях)