

или говядина полуфабрикат	93	79													
масло растительное	5	5													
лук репчатый	12	10													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей, консервантов и соли)	4	4													
мука пшеничная	1,5	1,5													
Макаронные изделия отварные №516-2004			180	4,9	6,6	37,9	238	0,0	0,1	0,1	1,1	15,9	48,8	8,8	0,9
<i>макаронны диабетические (или макаронные изделия из муки грубого помола)</i>	65	65													
<i>масло сливочное (несоленое)</i>	6	6													
Сок овощной, или томатный, или кисло-сладких ягод без содержания сахара №707-2004			200	0,6	0,2	22,0	92	0,00	0,0	0,0	0,0	55,00	26,0	8,0	0,00
Хлеб ржаной или ржаной с отрубями			100	6,7	1,5	37,0	188	0,12	0,00	0,00	0,00	34,00	158,0	47,00	3,80
ИТОГО:				55	60	182	1491	23	3	1	10	921	1094	219	10
2 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Витамины, мг				Минералы, мг			
								С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
ЗАВТРАК				20,7	20,2	83,0	596,5	13,2	0,2	0,5	6,9	420,7	529,3	93,3	4,2
Овощи свежие (помидоры) № 15/1-2011г., Екатеринбург			30	0,3	0,1	1,2	7	7,4	0,0	0,0	0,2	4,1	7,6	5,9	0,3

01.03 - 40%	80	48													
морковь до 01.01.-20%	60	48													
с 01.01 - 25%	64	48													
лук репчатый	19	16													
капуста белокочанная свежая	90	72													
масло растительное	8	8													
соус томатный №587-2004		60													
вода питьевая	54	54													
<i>масло сливочное (несоленое)</i>	4	4													
<u>мука пшеничная</u>	1,7	1,7													
морковь до 01.01.-20%	5	4													
с 01.01 - 25%	5,3	4													
лук репчатый	1,4	1,2													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей, консервантов и соли)	15	15													
<i>без сахара</i>															
Сок овощной, или томатный, или кисло-сладких ягод без содержания сахара №707-2004			200	0,6	0,2	22,0	92	0,00	0,0	0,0	0,0	55,00	26,0	8,0	0,00
Хлеб ржаной или ржаной с отрубями			120	8,0	1,8	44,4	226	0,14	0,00	0,00	0,00	40,80	189,6	56,40	4,56

лук репчатый	8	7														
масло сливочное (несоленое)	5	5														
Овощи отварные с маслом (р.422-2013, Пермь)			200	3,9	8,8	25,7	198	0,03	0,04	0,40	0,60	74,00	56,00	26,00	1,60	
смесь овощная замороженная	233	222														
или фасоль стручковая замороженная	233	222														
масло сливочное (несоленое)	12	12														
Компот из яблок и апельсин + Витамин С, №251-2001, Пермь			200	0,3	0,3	5,7	27	5,2	0,0	0,0	0,3	4,1	2,7	3,8	0,3	
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	57	50														
апельсины	10,5	7														
без сахара																
Фрукт (кроме - абрикосов, винограда, изюма, бананов, инжира, фиников, урюка) №458-2006, Москва			200	0,9	0,4	22,0	95	4,2	0,1	0,0	0,8	16,7	8,3	0,0	0,0	
Хлеб ржаной или ржаной с отрубями			100	6,7	1,5	37,0	188	0,12	0,00	0,00	0,00	34,00	158,0	47,00	3,80	
ИТОГО:				70	59	176	1515	31	3	1	6	835	1045	198	9	
4 день																
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ								
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Витамины, мг				Минералы, мг				
								С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	

ЗАВТРАК				34,2	27,6	64,9	644,8	5,4	2,7	0,1	1,4	360,3	577,4	140,8	6,8
Овощи свежие № 15/1-2011г., Екатеринбург			30	0,2	0,1	0,7	5	4,4	0,0	0,0	0,1	2,5	4,6	3,5	0,2
или огурцы свежие парниковые	31	30													
или огурцы свежие грунтовые	32	30													
Кнели из говядины припущенные, с маслом №379-2013, Пермь			100/5	16,9	12,7	0,6	184	0,50	0,07	0,02	0,50	58,00	188,00	24,00	2,40
говядина 1 категории	121	89													
или говядина полуфабрикат	105	89													
или фарш промышленного производства	89	89													
молоко питьевое	20	20													
лук репчатый	7	6													
яйцо куриное	6	6													
масло растительное для смазки емкости	2	2													
масло сливочное (несоленное)	5	5													
Каша гречневая вязкая №302-2004			180	5,6	5,8	24,72	173	0,0	0,0	0,0	0,8	10,2	128,1	66,6	3,0
крупа гречневая	45	45													
вода питьевая	145	145													
масло сливочное (несоленное)	6	6													
Кофейный напиток №253-2004, Пермь			200	1,9	1,7	2,0	31	0,4	0,0	0,0	0,0	39,3	29,4	4,6	0,0

Курица запеченная №494-2004			100	27,5	13,6	1,1	237	0,2	0,0	0,0	0,1	74,4	82,6	3,7	0,5	
курица потрошенная 1 категории охлажденная	162	145														
или окорочок куриный охлажденный	152	145														
или грудка куриная охлажденная	153	145														
или филе куриное охлажденное промышленного производства	144	137														
сметана	5	5														
масло растительное	4	4														
ИЛИ																
Биточки из мяса припущенные (без хлеба пшеничного и панировки) с маслом №451-2004			100/5	16,3	14,8	7,9	230	0,7	0,0	0,3	0,7	12,5	98,4	16,6	1,5	
говядина 1 категории	114	84														
или говядина полуфабрикат	99	84														
хлеб ржаной	18	18														
молоко питьевое или вода питьевая	12	12														
лук репчатый	10	8														
яйцо куриное	4	4														
масло растительное	6	6														
масло сливочное (несоленое) на полив	5	5														
Капуста тушённая №534-2004			200	4,1	5,6	12,8	118	30,9	0,1	0,0	2,8	95,8	72,7	37,1	1,4	

капуста белокочанная свежая	288	230														
морковь до 01.01.-20%	15	12														
с 01.01 - 25%	16,0	12														
лук репчатый	11	9														
масло растительное	7	7														
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей, консервантов и соли)	5	5														
мука пшеничная	3,3	3,3														
без сахара																
Компот из сухофруктов + Витамин "С" №638-2004			200	0,9	0,0	12,9	55	0,2	0,0	0,0	0,6	18,0	15,9	14,4	0,5	
сухофрукты	25	25														
без сахара																
Хлеб ржаной или ржаной с отрубями			120	8,0	1,8	44,4	226	0,14	0,00	0,00	0,00	40,80	189,6	56,40	4,56	
ИТОГО:			81	65	157	1535	46	3	0	9	639	1054	300	16		
5 день																
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ								
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Витамины, мг				Минералы, мг				
								С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	

зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2														
Плов из говядины с крупой перловой №443-2004			200	14,6	13,5	29,8	299	4,2	0,2	0,0	3,9	41,8	67,4	50,2	2,8	
говядина 1 категории	107	79														
или говядина полуфабрикат	93	79														
масло растительное	8	8														
масса тушеного мяса		50														
крупя перловая	48	48														
морковь до 01.01.-20%	44	35														
с 01.01 - 25%	47	35														
лук репчатый	10	8														
масло растительное	8	8														
Компот из свежемороженой смородины + Витамин С, №357-2002			200	0,1	0,0	4,4	18	1,5	0,0	0,0	0,2	3,8	2,6	3,6	0,2	
смородина	26,4	25														
без сахара																
Хлеб ржаной или ржаной с отрубями			120	8,0	1,8	44,4	226	0,14	0,00	0,00	0,00	40,80	189,6	56,40	4,56	
ИТОГО:				73	64	159	1504	23	1	0	10	488	949	208	12	
6 день																
			Химический состав					Наименование пищевых веществ								

или молоко сухое	3,4	3,4													
вода кипяченая для восстановления молока концентрированного	15	15													
вода кипяченая для восстановления молока сухого	24,6	24,6													
масло сливочное (несоленное)	6	6													
Бутерброд с сыром №3-2004			30/30	7,1	8,1	11,1	146	0,2	0,0	0,5	0,5	306,0	199,5	20,7	0,5
хлеб ржаной или ржаной с отрубями	30	30													
сыр несоленый, нежирный	31	30													
Чай с лимоном без сахара №686-2004			200/7	0,3	0,0	0,9	5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
чай-заварка	0,7	0,7													
без сахара															
лимон	8	7													
Фрукт (кроме - абрикосов, винограда, изюма, бананов, инжира, фиников, урюка) №458-2006, Москва			150	0,3	0,0	12,2	50	3,1	0,1	0,0	0,6	12,5	6,3	0,0	0,0
Хлеб ржаной или ржаной с отрубями			20	1,3	0,3	7,4	38	0,02	0,00	0,00	0,00	6,80	31,6	9,40	0,76
2 завтрак															
Йогурт натуральный без содержания сахара, в ассортименте			115	1,8	1,5	4,5	39	0,5	0,0	0,0	0,0	285,0	205,0	23,0	0,0
ОБЕД				36,2	36,9	102,8	888,1	8,5	0,4	1,7	5,2	110,9	472,4	150,1	9,0
Салат из свеклы отварной с огурцами №21-2001, Пермь			100	1,5	5,1	8,3	85	1,9	0,1	0,0	0,5	12,5	24,3	18,2	0,8

с 01.01 - 25%	26,6	20														
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	53	40														
01.11.-31.12. -30%	57	40														
01.01-29.02 - 35%	62	40														
01.03 - 40%	67	40														
лук репчатый	24	20														
масло растительное	6	6														
сметана	20	20														
мука пшеничная	2	2														
Сок овощной, или томатный, или кисло-сладких ягод без содержания сахара №707-2004			200	0,6	0,2	22,0	92	0,00	0,0	0,0	0,0	55,00	26,0	8,0	0,00	
ИЛИ																
Компот из сухофруктов + Витамин "С" №638-2004			200	0,9	0,0	12,9	55	0,2	0,0	0,0	0,6	18,0	15,9	14,4	0,5	
сухофрукты	25	25														
без сахара																
Хлеб ржаной или ржаной с отрубями			100	6,7	1,5	37,0	188	0,12	0,00	0,00	0,00	34,00	158,0	47,00	3,80	
ИТОГО:				73	62	163	1497	17	1	2	9	783	1166	251	12	
7 день																
			Химический состав					Наименование пищевых веществ								

без сахара															
молоко питьевое	50	50													
или молоко концентрированное	23	23													
или молоко сухое	6	6													
вода кипяченая для восстановления молока концентрированного	27	27													
вода кипяченая для восстановления молока сухого	44	44													
Фрукт (кроме - абрикосов, винограда, изюма, бананов, инжира, фиников, урюка) №458-2006, Москва			150	0,3	0,0	12,2	50	3,1	0,1	0,0	0,6	12,5	6,3	0,0	0,0
2 завтрак															
Молоко кипячёное №260-2001, Пермь	211	200	200	5,8	5,0	9,4	106	0,02	2,60	0,04	0,00	240,00	180,00	28,00	0,12
Мучное изделие в ассортименте на ксилите или сорбите или фруктозе или стевии			30	1,7	1,9	16,4	90								
ОБЕД				32,8	36,5	105,3	880,8	93,8	0,3	0,1	9,3	150,6	602,1	135,3	9,1
Нарезка из свежих огурцов №17-2013, Пермь			100	0,7	10,1	2,0	102	5,0	0,0	0,0	4,5	18,0	33,0	13,0	0,5
огурцы свежие парниковые	93	91													
или огурцы свежие грунтовые	96	91													
масло растительное	10	10													
ИЛИ															
Овощи консервированные в собственном соку №101-2004			100	1,0	0,3	12,0	55,0	24,5	0,1	0,0	0,7	13,7	25,5	19,6	0,9

01.11.-31.12. -30%	243	170														
01.01-29.02 - 35%	262	170														
01.03 - 40%	284	170														
отвар картофельный	30	30														
лук репчатый	21	18														
масло сливочное (несоленное)	6	6														
масса припущенного с маслом лука	12	10														
Компот из свежемороженой вишни + Витамин С, №357-2002			200	0,1	0,0	5,5	22	1,5	0,0	0,0	0,2	3,8	2,6	3,6	0,2	
вишня	26,4	25														
без сахара																
Хлеб ржаной или ржаной с отрубями			100	6,7	1,5	37,0	188	0,12	0,00	0,00	0,00	34,00	158,0	47,00	3,80	
ИТОГО:				66	56	183	1510	45	1	1	9	408	897	199	12	
9 день																
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ								
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Витамины, мг				Минералы, мг				
								С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
ЗАВТРАК			25,9	37,9	51,5	650,9	0,8	0,3	0,8	1,2	383,3	325,2	70,1	3,6		
Бутерброд с маслом №1-2004			30/10	1,6	7,4	11,1	117	0,0	0,0	0,4	0,3	8,2	23,0	4,4	0,4	

Рыба припущенная с маслом (р.371-2004)			120/5	22,0	10,2	1,3	185	1,73	0,14	0,02	2,64	19,32	158,40	17,04	0,36
горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	206	144													
или горбуша неразделанная (филе с кожей без костей)	248	144													
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	200	148													
морковь - до 01.01 - 20%	9	7													
с 01.01 - 25%	9	7													
лук репчатый	8	7													
<i>масло сливочное (несоленое)</i>	5	5													
Овощи отварные с маслом (р.422-2013, Пермь)			200	3,9	8,8	25,7	198	0,03	0,04	0,40	0,60	74,00	56,00	26,00	1,60
смесь овощная замороженная	233	222													
или фасоль стручковая замороженная	233	222													
<i>масло сливочное (несоленое)</i>	12	12													
Чай без сахара №685-2004			200	0,2	0,0	0,7	4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
чай-заварка	0,7	0,7													
<i>без сахара</i>															
Фрукт (кроме - абрикосов, винограда, изюма, бананов, инжира, фиников, урюка) №458-2006, Москва			130	0,2	0,0	9,2	38	2,7	0,1	0,0	0,5	10,8	5,4	0,0	0,0
Хлеб ржаной или ржаной с отрубями			30	2,0	0,5	11,1	56	0,04	0,00	0,00	0,00	10,20	47,4	14,10	1,14

масло сливочное (несоленое)	3	3													
масло сливочное (несоленое) на смазку	2,5	2,5													
масло сливочное (несоленое) на полив	5	5													
Каша гречневая вязкая №302-2004			180	5,6	5,8	24,72	173	0,0	0,0	0,0	0,8	10,2	128,1	66,6	3,0
крупa гречневая	45	45													
вода питьевая	145	145													
масло сливочное (несоленое)	6	6													
Сок овощной, или томатный, или кисло-сладких ягод без содержания сахара №707-2004			200	0,6	0,2	22,0	92	0,00	0,0	0,0	0,0	55,00	26,0	8,0	0,00
ИЛИ															
Компот из яблок и апельсин + Витамин С, №251-2001, Пермь			200	0,3	0,3	5,7	27	5,2	0,0	0,0	0,3	4,1	2,7	3,8	0,3
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	57	50													
апельсины	10,5	7													
без сахара															
Хлеб ржаной или ржаной с отрубями			120	8,0	1,8	44,4	226	0,14	0,00	0,00	0,00	40,80	189,6	56,40	4,56
ИТОГО:				72	56	183	1537	20	3	1	9	575	1099	289	15
12 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход г	Белки г	Жиры г	Угл г	Эл ккал	Витамины, мг		Минералы, мг					

<i>без сахара</i>															
лимонная кислота	0,01	0,01													
масло растительное	3	3													
Бутерброд с колбасой № 6-2004			30/30	7,1	3,3	9,9	98	0,2	0,1	0,0	0,3	22,5	18,3	0,0	0,0
<i>хлеб ржаной или ржаной с отрубями</i>	30	30													
<i>колбаса полукопченая диетическая (не жирная)</i>	31	30													
Кофейный напиток №253-2004, Пермь			200	1,9	1,7	2,0	31	0,4	0,0	0,0	0,0	39,3	29,4	4,6	0,0
кофейный напиток	3	3													
<i>без сахара</i>															
молоко питьевое	50	50													
или молоко концентрированное	23	23													
или молоко сухое	6	6													
<i>вода кипяченая для восстановления молока концентрированного</i>	27	27													
<i>вода кипяченая для восстановления молока сухого</i>	44	44													
Хлеб ржаной или ржаной с отрубями			20	1,3	0,3	7,4	38	0,02	0,00	0,00	0,00	6,80	31,6	9,40	0,76
2 завтрак															
кисломолочный напиток (кефир, ряженка, простокваша, йогурт питьевой) без фруктового наполнителя (№517-2013, Пермь)	207	200	200	5,0	5,0	9,4	103	1,07	0,00	0,00	0,00	206,7	160,00	10,00	0,19

масло растительное	6	6													
<i>масло сливочное (несоленое) на полив</i>	5	5													
Капуста тушённая №534-2004			200	4,1	5,6	12,8	118	30,9	0,1	0,0	2,8	95,8	72,7	37,1	1,4
капуста белокочанная свежая	288	230													
морковь до 01.01.-20%	15	12													
с 01.01 - 25%	16,0	12													
лук репчатый	11	9													
масло растительное	7	7													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей, консервантов и соли)	5	5													
мука пшеничная	3,3	3,3													
<i>без сахара</i>															
<i>Сок овощной, или томатный, или кисло-сладких ягод без содержания сахара №707-2004</i>			200	0,6	0,2	22,0	92	0,00	0,0	0,0	0,0	55,00	26,0	8,0	0,00
ИЛИ															
Компот из сухофруктов + Витамин "С" №638-2004			200	0,9	0,0	12,9	55	0,2	0,0	0,0	0,6	18,0	15,9	14,4	0,5
сухофрукты	25	25													
<i>без сахара</i>															
<i>Хлеб ржаной или ржаной с отрубями</i>			100	6,7	1,5	37,0	188	0,12	0,00	0,00	0,00	34,00	158,0	47,00	3,80

Фрукт (кроме - абрикосов, винограда, изюма, бананов, инжира, фиников, урюка) №458-2006, Москва	150	0,3	0,0	12,2	50	3,1	0,1	0,0	0,6	12,5	6,3	0,0	0,0
ИТОГО:		68	64	163	1495	53	0	1	8	656	967	205	11

**Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи
для обучающихся с 12 до 18 лет (осенне-зимний сезон) с заболеванием сахарный диабет**

Суточная потребность в энергетической ценности при заболевании сахарный диабет (2500 ккал)	Завтрак, 2 завтрак, ккал	% выполнения	Обед, ккал	% выполнения	Итого, ккал	% ВЫПОЛНЕНИЯ	Потребление хлеба ржаного или ржаного с отрубями в день, г
	25%		35%		60% от суточного рациона		
	625		875		1500		
1 день	623	25	868	35	1491	60	130
2 день	597	24	869	35	1466	59	178
3 день	621	25	893	36	1515	61	130
4 день	645	26	890	36	1535	61	150
5 день	630	25	875	35	1504	60	170
6 день	609	24	888	36	1497	60	168
7 день	606	24	881	35	1487	59	130
8 день	624	25	886	35	1510	60	157
9 день	651	26	868	35	1518	61	150
10 день	650	26	864	35	1514	61	130
11 день	658	26	879	35	1537	61	150
12 день	616	25	879	35	1495	60	150
Итого в среднем за день	627	25	878	35	1506	60	149

Пищевая ценность рациона определена исходя из нормативов закрепленных в МР 2.4.0162-19 "Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019) и Сборнике технических нормативов. "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания" Приложение 3 "Суточная потребность в пищевых веществах и энергии в среднем для отдельных диет".