

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)
 Рацион: Примерное меню для детей с диабетом День: вторник
 2 день Неделя: 1

Сезон: Весна
 Возраст: с 7 до 11 лет

№ реч.	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														
212,04	Омлет с колбасой.	200	21,46	31,11	2,99	377,79	0,14	0,3	317,68		137,91	335,3	28,88	3,78
376,12	Чай без сахара.	200	0,1	0,03	0,03	0,79		0,05			11,66	4,12	4,24	0,41
817,01	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,87	14,64	75,87	0,11				20	65	14	1,1
341	Мандарин свежий	100	0,8	0,2	7,5	35	0,06	38	10		35	17	11	0,1
	Итого за Завтрак		24,73	32,21	25,16	489,45	0,31	38,35	327,68		204,57	421,42	58,12	5,39
Обед														
52,01	Салат из свеклы отварной..	100	1,41	6,08	7,94	92,12	0,02	7,76			41,46	40,41	20,29	1,36
96	Рассольник Ленинградский со сметаной и зеленью укропа	250/10/1	2,39	6,62	20,55	151,34	0,1	8,47	10		40,22	79,47	29,52	1,03
280	Фрикадельки из говядины в соусе сметанном с томатом	75/30	9,01	8,6	13,02	165,52	0,04	0,63	7,52		14,9	95,23	13,01	1,53
362,03	Каша пшеничная.	180	4,87	6,71	28,15	192,47	0,13				21,39	100,07	36,3	1,19
348,03	Компот из кураги без сахара + С витаминизация	200	1,04	0,06	10,2	45,5	0,02	0,8			41,9	29,2	23,2	0,64
761	Ржаной хлеб	60	3,96	0,72	20,04	102,48	0,1		0,6		21	94,8	28,2	2,34
	Итого за Обед		22,68	28,79	99,9	749,43	0,41	17,66	18,12		180,87	439,181	150,52	8,09
	Итого за день		47,41	61,12	5,06	1238,88	0,72	56,01	345,8		385,44	860,6	208,64	13,48

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)
 Рацион: Примерное меню для детей с диабетом
 День: среда
 3 день

Сезон: Весна
 Возраст: с 7 до 11 лет

№ реч.	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	Мg	Fe	
1		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
2														
	Завтрак													
15	Сыр порционно	15	3,95	3,99		51,71	0,02	0,11	31,5		0,15	90	8,25	0,11
290	Филе куриное тушеное со сметанно-томатным соусом	80/30	26,23	4,25	2,92	154,85	0,07	2,58	98,92		25,04	161,5	87,7	1,56
203,02	Вермишель отварная из твёрдых сортов пшеницы....	180	6,6	6,13	40,99	245,53	0,07				19,8	42,67	13,3	0,96
377,01	Чай с лимоном без сахара	200/7	0,16	0,03	0,24	1,87		2,85			14,46	5,66	5,08	0,45
338	Груша свежая (нарезка)	100	0,4	0,3	10,3	45,5	0,02	5			19	16	12	2,3
817,01	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,87	14,64	75,87	0,11				20	65	14	1,1
	Итого за Завтрак		39,71	15,57	69,09	575,33	0,29	10,54	130,42		98,45	380,83	140,33	6,48
	Обед										1	20	62	21
760,01	Зелёный горошек порционно,	100	3,1	0,2	6,5	34,9	0,1	10						0,7
88	Щи из свежей капусты с картофелем, сметаной и зеленью укропа	250/10/1	1,95	6,49	10,12	106,69	0,06	18,82	10,02		52,35	51,78	23,92	0,78
274,07	Зразы из говядины с луком и яйцом	100	11,79	12,85	13,97	218,69	0,05	1,51	23,77		42,96	145,08	20,31	2,14
312,02	Картофельное пюре	180	3,72	6,62	17,12	142,94	0,17	6,22	5,68		50,46	98,69	33,75	1,21
349,01	Компот из смеси сухофруктов без сахара + С витаминизацией	200	0,06		2,9	11,84		0,4			53,85	15,4	8,1	1,2
761	Ржаной хлеб										21	94,8	28,2	2,34
	Итого за Обед		24,58	26,88	70,65	617,54	0,48	36,95	40,07		240,62	467,75	135,28	8,37
	Итого за день		64,29	42,45	139,74	1192,87	0,77	47,49	170,49		339,07	848,58	275,61	14,85

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)
Рациона: Примерное меню для детей с диабетом **День: четверг**

Варианты: Примерное меню для детей с диабетом День: четверг

Надія: 1

Недаја.

Минер

Сезон: Весна
Погодные условия: с 7 до

3030

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)
 Рацион: Примерное меню для детей с диабетом День: пятница
 5 день

Сезон: Весна
 Возраст: с 7 до 11 лет

№ рец.	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														
256	Говядина тушеная в соусе	75/30	21,49	16,51	1,36	239,99	0,05	0,17	0,03		16,19	212,03	26,75	3,21
302,06	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,2	8,01	46,22	297,77	0,25				28,12	242,65	163,49	5,47
376,12	Чай без сахара.	200	0,1	0,03	0,03	0,79		0,05			11,66	4,12	4,24	0,41
817,01	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,87	14,64	75,87	0,11				20	65	14	1,1
341	Апельсин (нарезка)	100	0,9	0,2	8,1	37,8	0,04	60			34	23	13	0,3
Итого за Завтрак		35,06	25,62	70,35	652,22	0,45	60,22	0,03			109,97	546,8	221,46	10,49
Обед														
71	Помидор свежий порционно	100	1,1	0,2	3,8	21,4	0,06	25			14	26	20	0,9
795,01	Суп картофельный с зеленым горошком, чыплаками и зеленью укропа (для диет)	25/250/1	6,76	5,37	14,8	134,57	0,1	9,39	11,04		35,59	90,16	31,22	1,22
298	Голубцы Ленивые с соусом сметанным с томатом.	200/15	16,58	9,78	10,74	197,3	0,07	17,57	20,51		792,12,38	42,84	3,05	
378,03	Кисель из клюквы без сахара + С витаминизация	200	0,11	0,04	7,78	31,92		2,99			15,66	9,12	5,05	0,12
761	Ржаной хлеб	60	3,96	0,72	20,04	102,48	0,1		0,6		21	94,8	28,2	2,34
Итого за Обед		28,51	16,11	57,16	487,67	0,33	54,95	32,15			165,25	432,46	127,31	7,63
Итого за день		63,57	41,73	127,51	1139,89	0,78	115,17	32,18			275,22	979,26	348,79	18,12

Приготовленное можно и пышевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

Рациональное меню для детей с диабетом День: среда

Рациональное меню для детей с дцп День: среда
Напиток: ?

10

Поменное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (для пикника с грибами)

День пятница

Рацион: Примерное меню для детей с АТР

Сезон: Весна

Барадж: Г7 № 11 №