



**Примерное 12-и дневное меню для детей с подтвержденным диагнозом "Фенилкетонурией"**

**День № 1**

№ рецептуры	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энерг. ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Завтрак</b>						
пром.произв.	Молочный десерт (для детей с 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	6.00
пром.произв.	<i>Специализированный диетический (лечебный) продукт (смесь)<sup>1</sup></i>	<i>Вид продукта и его количество определяется педиатром индивидуально по каждому ребенку с учетом возраста массы тела и клинического состояния</i>				
	<b>Итого за прием пищи<sup>2</sup>:</b>	<b>550.00</b>	<b>1.90</b>	<b>20.80</b>	<b>33.30</b>	<b>269.90</b>
<b>Обед</b>						
5з**	Салат из свежих помидоров и огурцов	60.00	0.60	3.10	1.80	37.60
1.1***	Борщ с капустой и картофелем вегетарианский со сметаной	250.00	1.90	6.10	12.50	111.00
7.14а***	Морковь припущенная	130.00	1.80	2.30	9.70	69.00
11.2***	Сок вишневым (консервы)	200.00	1.10	0.00	20.00	94.00
пром.произв.	Молочный десерт (для детей с ФКУ) <sup>1</sup>	200.00	0.90	20.00	3.60	197.90
пром.произв.	<i>Специализированный диетический (лечебный) продукт (смесь)<sup>1</sup></i>	<i>Вид продукта и его количество определяется педиатром индивидуально по каждому ребенку с учетом возраста массы тела и клинического состояния</i>				
	<b>Итого за прием пищи<sup>2</sup>:</b>	<b>840.00</b>	<b>6.30</b>	<b>31.50</b>	<b>47.60</b>	<b>509.50</b>
	<b>Всего:</b>		8.20	52.30	80.90	779.40

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

2 - графа итога приведена без учета количества выдаваемой специализированной диетической смеси для детей с ФКУ.

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

\*\*ТТК

\*\*\* Приложение 7 к МР 2.4.2.4.0162-19 Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающими ограничением в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)

## Примерное 12-и дневное меню для детей с подтвержденным диагнозом "Фенилкетонурией"

### День № 2

№ рецептуры	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энерг. ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Завтрак</b>						
пром.произв.	Молочно-фруктовый десерт (для детей с ФКУ)*	200.00	0.90	20.00	3.70	198.40
24**	Груша	150.00	0.60	0.45	15.40	68.25
103ФК**	Отвар из красной смородины	200.00	0.10	0.00	10.20	41.00
пром.произв.	<i>Спец. диет. (лечебный) продукт<sup>1</sup></i>	<i>Вид продукта и его количество определяется индивидуально</i>				
	<b>Итого за прием пищи<sup>2</sup>:</b>	<b>550.00</b>	<b>1.60</b>	<b>20.45</b>	<b>29.30</b>	<b>307.65</b>
<b>Обед</b>						
12з*	Икра морковная	60.00	1.20	4.20	6.00	68.00
1.2а***	Щи из свежей капусты вегетарианские	250.00	1.70	4.20	8.30	79.00
7.21***	Пюре из цветной капусты	150.00	2.50	5.30	4.20	76.00
11.5***	Компот из свежих яблок	200.00	0.20	0.20	25.80	103.00
пром.произв.	Молочно-фруктовый десерт (для детей с ФКУ)*	200.00	0.90	20.00	3.70	198.40
пром.произв.	<i>Спец. диет. (лечебный) продукт<sup>1</sup></i>	<i>Вид продукта и его количество определяется индивидуально</i>				
	<b>Итого за прием пищи<sup>2</sup>:</b>	<b>860.00</b>	<b>6.50</b>	<b>33.90</b>	<b>48.00</b>	<b>524.40</b>
	<b>Всего:</b>		<b>8.10</b>	<b>54.35</b>	<b>77.30</b>	<b>832.05</b>

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

2 - графа итога приведена без учета количества выдаваемой специализированной диетической смеси для детей с ФКУ.

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

\*\*ТТК

\*\*\* Приложение 7 к МР 2.4.2.4.0162-19 Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничением в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)

**Примерное 12-и дневное меню для детей с подтвержденным диагнозом "Фенилкетонурией"**

**День № 3**

№ рецептуры	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энерг. ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Завтрак</b>						
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) продукт<sup>1</sup></i>	<i>Вид продукта и его количество определяется индивидуально</i>				
	<b>Итого за прием пищи<sup>2</sup>:</b>	<b>470.00</b>	<b>9.63</b>	<b>20.00</b>	<b>39.82</b>	<b>377.80</b>
<b>Обед</b>						
14з*	Салат из свеклы с курагой и изюмом	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 с капустой и картофелем на курином бульоне	250.00	1.70	5.20	10.00	92.00
7.22***	Пюре из моркови и яблок	150.00	0.70	0.30	8.90	45.00
11.1***	Сок яблочный (консервы)	200.00	1.00	0.00	18.20	76.00
пром.произв.	<i>Спец. диет. (лечебный) продукт<sup>1</sup></i>	<i>Вид продукта и его количество определяется индивидуально</i>				
	<b>Итого за прием пищи<sup>2</sup>:</b>	<b>860.00</b>	<b>12.40</b>	<b>28.70</b>	<b>57.30</b>	<b>539.20</b>
	<b>Всего:</b>		<b>22.03</b>	<b>48.70</b>	<b>97.12</b>	<b>917.00</b>

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

2 - графа итога приведена без учета количества выдаваемой специализированной диетической смеси для детей с ФКУ.

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

\*\*ТТК

\*\*\* Приложение 7 к МР 2.4.2.4.0162-19 Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничением в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)

## Примерное 12-и дневное меню для детей с подтвержденным диагнозом "Фенилкетонурией"

### День № 4

№ рецептуры	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энерг. ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Завтрак</b>						
пром.произв.	Молочный десерт (для детей с ФКУ)	200.00	0.90	20.00	3.60	197.90
584ФК**	Банан	150.00	2.30	0.00	33.60	143.40
154ФК**	Отвар из свежих яблок	200.00	0.16	0.00	17.74	71.40
пром.произв.	<i>Спец. диет. (лечебный) продукт<sup>1</sup></i>	<i>Вид продукта и его количество определяется индивидуально</i>				
	<b>Итого за прием пищи<sup>2</sup>:</b>	<b>555.00</b>	<b>3.36</b>	<b>20.00</b>	<b>54.94</b>	<b>412.70</b>
<b>Обед</b>						
7з*	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
11.7***	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) продукт<sup>1</sup></i>	<i>Вид продукта и его количество определяется индивидуально</i>				
	<b>Итого за прием пищи<sup>2</sup>:</b>	<b>860.00</b>	<b>8.95</b>	<b>41.05</b>	<b>82.60</b>	<b>735.25</b>
	<b>Всего:</b>		<b>12.31</b>	<b>61.05</b>	<b>137.54</b>	<b>1147.95</b>

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

2 - графа итога приведена без учета количества выдаваемой специализированной диетической смеси для детей с ФКУ.

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

\*\*ТТК

\*\*\* Приложение 7 к МР 2.4.2.4.0162-19 Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничением в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)

**Примерное 12-и дневное меню для детей с подтвержденным диагнозом "Фенилкетонурией"**

**День № 5**

№ рецептуры	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энерг. ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Завтрак</b>						
пром.произв.	Молочно-фруктовый десерт (для детей с ФКУ)*	200.00	0.90	20.00	3.70	198.40
4**	Апельсин	200.00	1.80	0.40	16.20	75.60
114 ФК**	Чай с сахаром	200.00	0.06	0.01	6.80	27.60
пром.произв.	<i>Спец. диет. (лечебный) продукт<sup>1</sup></i>	<i>Вид продукта и его количество определяется индивидуально</i>				
	<b>Итого за прием пищи<sup>2</sup>:</b>	<b>510.00</b>	<b>2.76</b>	<b>20.41</b>	<b>26.70</b>	<b>301.60</b>
<b>Обед</b>						
11з*	Салат из моркови с яблоками	60.00	0.60	6.10	4.30	74.20
1.1***	Борщ с капустой и картофелем вегетарианский со сметаной	250.00	1.90	6.10	12.50	111.00
7.8***	Капуста белокочанная припущенная с маслом	150.00	2.70	4.50	8.50	85.00
11.6***	Компот из смеси сухофруктов	200.00	0.00	0.00	35.40	140.00
пром.произв.	Молочно-фруктовый десерт (для детей с ФКУ)	200.00	0.90	20.00	3.70	198.40
пром.произв.	<i>Спец. диет. (лечебный) продукт<sup>1</sup></i>	<i>Вид продукта и его количество определяется индивидуально</i>				
	<b>Итого за прием пищи<sup>2</sup>:</b>	<b>860.00</b>	<b>6.10</b>	<b>36.70</b>	<b>64.40</b>	<b>608.60</b>
	<b>Всего:</b>		<b>8.86</b>	<b>57.11</b>	<b>91.10</b>	<b>910.20</b>

1 - в случае если отсутствует возможность включения в меню десертов для детей с ФКУ, допускается увеличение объема специализированной

2 - графа итога приведена без учета количества выдаваемой специализированной диетической смеси для детей с ФКУ.

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

\*\*ТТК

\*\*\* Приложение 7 к МР 2.4.2.4.0162-19 Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничением в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)

**Примерное 12-и дневное меню для детей с подтвержденным диагнозом "Фенилкетонурией"**

**День № 6**

№ рецептуры	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энерг. ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Завтрак</b>						
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
103ФК**	Отвар из красной смородины	200.00	0.10	0.00	10.20	41.00
пром.произв.	<i>Спец. диет. (лечебный) продукт<sup>1</sup></i>	<i>Вид продукта и его количество определяется индивидуально</i>				
	<b>Итого за прием пищи<sup>2</sup>:</b>	<b>550.00</b>	<b>8.70</b>	<b>20.45</b>	<b>35.80</b>	<b>362.05</b>
<b>Обед</b>						
13з*	Салат из свеклы отварной	60.00	0.80	2.70	4.60	45.60
1.2а***	Щи из свежей капусты вегетарианские	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
11.14б***	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) продукт<sup>1</sup></i>	<i>Вид продукта и его количество определяется индивидуально</i>				
	<b>Итого за прием пищи<sup>2</sup>:</b>	<b>840.00</b>	<b>14.40</b>	<b>37.10</b>	<b>56.90</b>	<b>640.40</b>
	<b>Всего:</b>		<b>23.10</b>	<b>57.55</b>	<b>92.70</b>	<b>1002.45</b>

1 - в случае если отсутствует возможность включения в меню десертов для детей с ФКУ, допускается увеличение объема специализированной

2 - графа итога приведена без учета количества выдаваемой специализированной диетической смеси для детей с ФКУ.

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

\*\*ТТК

\*\*\* Приложение 7 к МР 2.4.2.4.0162-19 Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничением в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)

**Примерное 12-и дневное меню для детей с подтвержденным диагнозом "Фенилкетонурией"**

**День № 7**

№ рецептуры	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энерг. ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Завтрак</b>						
пром.произв.	Молочный десерт (для детей с 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.	<i>Спец. диет. (лечебный) продукт<sup>1</sup></i>	<i>Вид продукта и его количество определяется индивидуально</i>				
	<b>Итого за прием пищи<sup>2</sup>:</b>	<b>550.00</b>	<b>1.90</b>	<b>20.80</b>	<b>33.30</b>	<b>320.90</b>
<b>Обед</b>						
2з**	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
7.12аФК**	Пюре из свеклы и яблок	150.00	2.25	2.70	11.90	99.00
11.3***	Сок абрикосовый (консервы)	200.00	1.10	0.00	20.00	94.00
пром.произв.	Молочный десерт (для детей с ФКУ)	200.00	0.90	20.00	3.60	197.90
пром.произв.	<i>Спец. диет. (лечебный) продукт<sup>1</sup></i>	<i>Вид продукта и его количество определяется индивидуально</i>				
	<b>Итого за прием пищи<sup>2</sup>:</b>	<b>860.00</b>	<b>6.45</b>	<b>28.00</b>	<b>47.00</b>	<b>491.40</b>
	<b>Всего:</b>		<b>8.35</b>	<b>48.80</b>	<b>80.30</b>	<b>812.30</b>

1 - в случае если отсутствует возможность включения в меню десертов для детей с ФКУ, допускается увеличение объема специализированной диетической

2 - графа итога приведена без учета количества выдаваемой специализированной диетической смеси для детей с ФКУ.

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

\*\*ТТК

\*\*\* Приложение 7 к МР 2.4.2.4.0162-19 Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничением в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)



**Примерное 12-и дневное меню для детей с подтвержденным диагнозом "Фенилкетонурией"**

**День № 8**

№ рецептуры	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энерг. ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Завтрак</b>						
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.	Молочно-фруктовый десерт (для детей с ФКУ)	200.00	0.90	20.00	3.70	198.40
пром.произв.	<i>Спец. диет. (лечебный) продукт<sup>1</sup></i>	<i>Вид продукта и его количество определяется индивидуально</i>				
	<b>Итого за прием пищи<sup>2</sup>:</b>	<b>565.00</b>	<b>2.53</b>	<b>20.00</b>	<b>33.32</b>	<b>323.40</b>
<b>Обед</b>						
163***	Винегрет с растительным маслом	80.00	1.00	7.10	5.40	89.50
1.12***	Свекольник вегетарианский со сметаной	250.00	2.30	4.60	17.40	117.00
51**	Картофель отварной с маслом и зеленью	150.00	3.30	3.90	25.65	151.35
11.2**	Сок вишневый (консервы)	200.00	1.10	0.00	20.00	94.00
пром.произв.	Молочно-фруктовый десерт (для детей с ФКУ)	200.00	0.90	20.00	3.70	198.40
пром.произв.	<i>Спец. диет. (лечебный) продукт<sup>1</sup></i>	<i>Вид продукта и его количество определяется индивидуально</i>				
	<b>Итого за прием пищи<sup>2</sup>:</b>	<b>880.00</b>	<b>8.60</b>	<b>35.60</b>	<b>72.15</b>	<b>650.25</b>
	<b>Всего:</b>		<b>11.13</b>	<b>55.60</b>	<b>105.47</b>	<b>973.65</b>

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

2 - графа итога приведена без учета количества выдаваемой специализированной диетической смеси для детей с ФКУ.

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

\*\*ТТК

\*\*\* Приложение 7 к МР 2.4.2.4.0162-19 Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающим ограничением в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)

**Примерное 12-и дневное меню для детей с подтвержденным диагнозом "Фенилкетонурией"**

**День № 9**

№ рецептуры	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энерг. ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Завтрак</b>						
24**	Груша	150.00	0.60	0.45	15.40	68.25
114 ФК**	Чай с сахаром	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) продукт<sup>1</sup></i>	<i>Вид продукта и его количество определяется индивидуально</i>				
	<b>Итого за прием пищи<sup>2</sup>:</b>	<b>550.00</b>	<b>8.66</b>	<b>20.46</b>	<b>32.40</b>	<b>348.65</b>
<b>Обед</b>						
3з*	Помидор в нарезке	60.00	0.70	0.10	2.30	12.80
1.1***	Борщ с капустой и картофелем вегетарианский со сметаной	250.00	1.90	6.10	12.50	111.00
7.14а***	Морковь припущенная	130.00	1.80	2.30	9.70	69.00
11.5***	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) продукт<sup>1</sup></i>	<i>Вид продукта и его количество определяется индивидуально</i>				
	<b>Итого за прием пищи<sup>2</sup>:</b>	<b>840.00</b>	<b>12.60</b>	<b>28.70</b>	<b>60.50</b>	<b>548.60</b>
	<b>Всего:</b>		<b>21.26</b>	<b>49.16</b>	<b>92.90</b>	<b>897.25</b>

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

2 - графа итога приведена без учета количества выдаваемой специализированной диетической смеси для детей с ФКУ.

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

\*\*ТТК

\*\*\* Приложение 7 к МР 2.4.2.4.0162-19 Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничением в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)

**Примерное 12-и дневное меню для детей с подтвержденным диагнозом "Фенилкетонурией"**

**День № 10**

№ рецептуры	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энерг. ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Завтрак</b>						
584ФК**	Банан	150.00	2.30	0.00	33.60	143.40
154ФК**	Отвар из свежих яблок	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) продукт<sup>1</sup></i>	<i>Вид продукта и его количество определяется индивидуально</i>				
	<b>Итого за прием пищи<sup>2</sup>:</b>	<b>507.00</b>	<b>3.36</b>	<b>20.00</b>	<b>54.94</b>	<b>412.70</b>
<b>Обед</b>						
4з*	Перец болгарский в нарезке	60.00	0.80	0.10	2.90	15.40
1.2а***	Щи из свежей капусты вегетарианские	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
11.7***	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) продукт<sup>1</sup></i>	<i>Вид продукта и его количество определяется индивидуально</i>				
	<b>Итого за прием пищи<sup>2</sup>:</b>	<b>860.00</b>	<b>4.80</b>	<b>24.60</b>	<b>54.00</b>	<b>463.30</b>
	<b>Всего:</b>		<b>8.16</b>	<b>44.60</b>	<b>108.94</b>	<b>876.00</b>

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

2 - графа итога приведена без учета количества выдаваемой специализированной диетической смеси для детей с ФКУ.

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

\*\*ТТК

\*\*\* Приложение 7 к МР 2.4.2.4.0162-19 Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничением в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)

**Примерное 12-и дневное меню для детей с подтвержденным диагнозом "Фенилкетонурией"**

**День № 11**

№ рецептуры	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энерг. ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Завтрак</b>						
4**	Апельсин	200.00	1.80	0.40	16.20	75.60
101**	Отвар из шиповника	200.00	0.20	0.00	15.00	57.00
пром.произв.	Молочно-фруктовый десерт (для детей с ФКУ)	200.00	0.90	20.00	3.70	198.40
пром.произв.	<i>Спец. диет. (лечебный) продукт<sup>1</sup></i>	<i>Вид продукта и его количество определяется индивидуально</i>				
	<b>Итого за прием пищи<sup>2</sup>:</b>	<b>600.00</b>	<b>2.90</b>	<b>20.40</b>	<b>34.90</b>	<b>331.00</b>
<b>Обед</b>						
11з*	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 свеклы и яблок	150.00	2.25	2.70	11.90	99.00
11.6***	Компот из смеси сухофруктов	200.00	0.00	0.00	35.40	140.00
пром.произв.	Молочно-фруктовый десерт (для детей с ФКУ)	200.00	0.90	20.00	3.70	198.40
пром.произв.	<i>Спец. диет. (лечебный) продукт<sup>1</sup></i>	<i>Вид продукта и его количество определяется индивидуально</i>				
	<b>Итого за прием пищи<sup>2</sup>:</b>	<b>860.00</b>	<b>5.45</b>	<b>34.00</b>	<b>65.30</b>	<b>603.60</b>
	<b>Всего:</b>		<b>8.35</b>	<b>54.40</b>	<b>100.20</b>	<b>934.60</b>

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

2 - графа итога приведена без учета количества выдаваемой специализированной диетической смеси для детей с ФКУ.

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

\*\*ТТК

\*\*\* Приложение 7 к МР 2.4.2.4.0162-19 Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничением в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)

**Примерное 12-и дневное меню для детей с подтвержденным диагнозом "Фенилкетонурией"**

**День № 12**

№ рецептуры	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энерг. ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Завтрак</b>						
137**	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 с ФКУ)	200.00	8.00	20.00	10.20	252.80
пром.произв.	<i>Спец. диет. (лечебный) продукт<sup>1</sup></i>	<i>Вид продукта и его количество определяется индивидуально</i>				
	<b>Итого за прием пищи<sup>2</sup>:</b>	<b>572.00</b>	<b>8.73</b>	<b>20.00</b>	<b>26.42</b>	<b>320.40</b>
<b>Обед</b>						
4ФК**	Салат из капусты с овощами	60.00	0.60	3.24	1.98	39.48
1.12***	Свекольник вегетарианский со сметаной	250.00	2.30	4.60	17.40	117.00
7.21***	Пюре из цветной капусты	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 с ФКУ)	200.00	8.00	20.00	10.20	252.80
пром.произв.	<i>Спец. диет. (лечебный) продукт<sup>1</sup></i>	<i>Вид продукта и его количество определяется индивидуально</i>				
	<b>Итого за прием пищи<sup>2</sup>:</b>	<b>910.00</b>	<b>14.90</b>	<b>35.24</b>	<b>59.88</b>	<b>627.28</b>
	<b>Всего:</b>		<b>23.63</b>	<b>55.24</b>	<b>86.30</b>	<b>947.68</b>

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

2 - графа итога приведена без учета количества выдаваемой специализированной диетической смеси для детей с ФКУ.

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

\*\*ТТК

\*\*\* Приложение 7 к МР 2.4.2.4.0162-19 Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающ ограничением в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)