согласовано:

"УТВЕРЖДАЮ" Директор ООО "Торговый дом Кубань"

Директор МБОУ ООШ № 31 имени Во Ластовицкого

Л.Ш. Шалагина

т Новороссийск



Россия Краснодарский край **приложение**

К ДЕСЯТИДНЕВНОМУ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД

ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ И ПОЛДНИКОВ

ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ

ПЕРИОД:

2025 -2026г.г.

Возрастная категория:

с 7 до 11 лет

ПРИЛОЖЕНИЕ

Россия Краснодарский край

10-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮДШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ для организации питания детей с сахарным диабетом

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

2023 - ___ г.г.

приём		Bec	Пищев	ые веще	ства (г)	Энергети-	П	№ pe-
пищи	Наименование блюда	блюда	белки	жиры	углеводы	ческая	XE	цептуры
			5	ж	У	ценность	1 1	TK / TTK
	3 A B T P A K							
неделя	Каша пшённая молочная жидкая	200	7.10	7,20	27,80	220,00	2,4	37
	Галеты	15	1,425	1,5	10,275	58,95	0,86	12
1 -я	Отвар шиповника	2.00	0,7	0,3	9,7	57,00	0,81	69
День	Хлеб ржаной	20	1.6	0,3	8.02	41,20	0,7	11
1 -й	Плоды свежие (яблоко)	80	0.32	0,32	7,84	35,20	0,7	78
итого за з	автрак	515	11,15	9,62	63,64	412,35	5,47	
Y	Норма по МР 2.4.0162-19.	25%	25,50	15,51	65,96	511,75	5,50	
	отклонение от нормы (+/-)%		-14,07	-9,49	-0,88	-4,86	-0,14	
	ОБЕД							
неделя	Огурец свежий в нарезке	60	0,48	0,075	1,5	8,48	0,13	1
1 -я	Борщ с капустой и картофелем	250	2,298	4,269	9,61	86,57	0,8	13
	Рагу из птицы	1.50	17,48	4,89	12,77	165,63	1,1	46
День	Молоко кипячёное	200	5.8	5,00	9,60	107,00	0,8	76
1 -й	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	1,7	11
того за о	бед	710	30,06	14,988	53,53	470,68	4,53	
	Норма по МР 2.4.0162-19.	35%	35,70	21,71	92,35	716,45	7,70	
ă.	отклонение от нормы (+/-)%		-5,53	-10,84	-14,71	-12,01	-14,41	
неделя	полдник	THE PROPERTY OF THE PERSON NAMED IN COLUMN 1						
1 -я	чай с молоком без сахара	200	1,6	1,6	3,4	26,00	0,3	75
День	Бутерброд с сыром	10 / 20	3,94	3,234	8,02	77,07	0,7	10
1 -й	Плоды свежие (яблоко)	100	0,4	0,40	9,8	44,00	0,82	78
того за по	олдник	. 330	5,94	5,234	21,22	147,07	1,82	
	Норма по МР 2.4.0162-19.	10%	10,20	6,20	26,38	204,70	2,20	
	отклонение от нормы (+ / -) %		-4,17	-1.56	-1,96		-1,73	

	белки Б	жиры Ж	200	Энергетическая ценность Ккал	XE
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	41,20	24,61	117,17	883,03	10,00
Норма по МР 2.4.0162-19. 60%	61,20	37,22	158,31	1228,20	13,20
отклонение от нормы (+/-)%	-19,60	-20,34	-15,59	-16,86	-14.55

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	36,00	20,22	74,75	617,74	6,35
Норма по МР 2.4.0162-19. 45%	45,90	27,92	118,73	921,15	9,90
отклонение от нормы (+/-)%	-9,70	-12,40	-16,67	-14,82	-16,14

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	47,15	29,84	138,39	1030,09	11,82
Норма по МР 2.4.0162-19. 70%	71,40	43,43	184,69	1432,90	15,40
отклонение от нормы (+/-)%	-23,78	-21.90	-17.55	-19.68	-16,27

10-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ

для организации питания детей с сахарным диабетом

Возрастная категория:

с 7 до 11 лет

2023 - ___ г.г.

приём		Bec	Пищевь	ые вещес	ства (г)	Энергети-		Nº pe-
пищи	Наименование блюда	блюда	белки Б	жиры Ж	углеводы У	ческая ценность	XE	цептуры тк / ттк
	3 A B T P A K							
неделя	Помидор свежий в нарезке	60	0,70	0,10	2,30	12,80	0,2	2
1 -я	Плов из перловой крупы с мясом	200	16,05	15,79	30,74	329,75	2,6	59
День	Компот из смеси сухофруктов (без сахара)	200	0	0	15,40	60,00	1,3	70
2 -й	Хлеб ржаной	40	3,2	0,6	16,04	82,40	1,4	11
итого за з	автрак	500	19,95	16,49	64,48	484,95	5,50	
	Норма по МР 2.4.0162-19.	25%	25,50	15,51	65,96	511,75	5,50	
	отклонение от нормы (+ /-) %		-5,44	1,58	-0,56	-1,31	0,00	
	ОБЕД							
неделя	Икра морковная	60	1,03	4,38	4,53	60,10	0,4	6
1 -я	Суп с крупой (гречка)	200	3,05	3,18	11,53	87,07	1	21
День	Омлет с мясом и / овощи	150	25,16	16,90	1,95	262,02	0,2	44
	консервированные отварные	30	0,85	1,0857	1,515	19,143	0,15	44
2 -й	Молоко кипячёное	200	5,8	5,00	9,60	107,00	0,8	76
	Хлеб ржаной	60	4,8	0,9	24,06	123,60	2,1	11
	Плоды свежие (яблоко)	100	0.4	0,40	9,8	44,00	0,82	78
того за о	бед	800	41,09	31,83	62,99	702,93	5,47	
	Норма по МР 2.4.0162-19.	35%	. 35,70	21,71	92,35	716,45	7,70	
	отклонение от нормы (+/-)%		5,29	16,31	-11,13	-0,66	-10,1	
неделя	полдник							
1 -я	Чай с лимоном без сахара	200	0	0	0,2	2,00	0,02	74
День	Биточек пшённый с морковью	80	2,93	5,37	15,06	119,84	1,3	36
2 -й	Хлеб ржаной	20	1,6	0,3	8,02	41,20	0,7	11
того за п	олдник	300	4,53	5,67	23,28	163,04	2,02	
	Норма по МР 2.4.0162-19.	10%	10,20	6,20	26,38	204,70	2,20	
	отклонение от нормы (+ / -) %		-5,56	-0.86	-1,18	-2.04	-0,8	

	белки жиры уг Б Ж	углеводы	Энергетическая	XE	
	Б	Ж	У	ценность Ккал	
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	61,04	48,33	127,46	1187,88	10,97
Норма по МР 2.4.0162-19. 60%	61,20	37,22	158,31	1228,20	13,2
отклонение от нормы (+ / -) %	-0,16	17,90	-11,69	-1,97	-10,1

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	45,62	37,51	86,26	865,97	7,49
Норма по МР 2.4.0162-19. 45%	45,90	27,92	118,73	921,15	9,90
отклонение от нормы (+/-)%	-0,28	15,46	-12,30	-2,70	-10,95

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	65,57	54,00	150,74	1350,919	12,99
Норма по МР 2.4.0162-19. 70%	71,40	43,43	184,69	1432,90	15,40
отклонение от нормы (+ / -) %	-5,72	17,04	-12,87	-4,00	-10,95

ПРИЛОЖЕНИЕ

отклонение от нормы (+/-) %

Россия Краснодарский край

10-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ

Возрастная категория:

с 7 до 11 лет

2023 - ___ г.г.

1-я неделя

приём		Bec	Пищев	ые вещес	тва (г)	Энергети-		Nº pe-
пищи	Наименование блюда	блюда	белки	жиры	углеводы	ческая	XE	цептуры
			5	ж	У	ценность		TK / TTK
	3 A B T P A K							
неделя	Огурец свежий в нарезке	60	0,48	0,075	1,5	8,48	0,13	1
1 -я	Тефтели рыбные (минтай)	90 /20	17,83	8,25	8,14	178,12	0,7	62
День	Картофель отварной/	100	1,91	2,88	15,34	94,90	1,3	25
3 -й	/ Капуста отварная (сложный гарнир)	50	0,62	1,76	1,52	24,29	0,2	25
	Сок томатный	200	2	0,2	5,8	36,00	0,5	68
	Хлеб ржаной	40	3,2	0,6	16,04	82,40	1,4	11
итого за з	автрак	560	26,03	13,766	48,34	424,183	4,23	
	Норма по МР 2.4.0162-19.	25%	25,50	15,51	65,96	511,75	5,50	
	отклонение от нормы (+/-) %		0,52	-2,81	-6,68	-4,28	-5,8	
	ОБЕД							
неделя	Икра секольная	55	0,80	5,10	5,00	69,00	0,42	7
1 -я	Суп из овощей	200	1,78	3,04	8,11	66,97	0,7	17
День	Мясо тушёное	50 / 50	15,20	17,38	2,56	225,00	0,25	55
3 -й	Каша вязкая (ячневая)	150	3,11	3,56	19,21	121,17	1,6	32
	Компот из смеси сухофруктов (без сахара)	200	0,5	0	13,40	55,6	1,2	71
	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	1,7	11
	Плоды свежие (яблоко)	100	0,4	0,40	9,8	44,00	0,82	78
итого за о	бед	855	25,79	30,23	78,13	684,74	6,69	
	Норма по МР 2.4.0162-19.	35%	35,70	21,71	92,35	716,45	7,70	
	отклонение от нормы (+ / -) %		-9,72	13,73	-5,39	-1,55	-4,6	
неделя	полдник							
1 -я	Молоко кипячёное	200	5,8	5,00	9,60	107,00	0,8	76
День	Котлета рыбная (минтай)	80	10,29	1,26	8,00	84,57	0,7	63
3 -й	Хлеб ржаной	20	1,6	0,3	8,02	41,20	0,7	11
итого за по	олдник	300	17,69	6,557	25,62	232,77	2,20	
	Норма по МР 2.4.0162-19.	10%	10,20	6,20	26,38	204,70	2,20	
	отклонение от нормы (+ / -) %		7,34	0.57	-0,29	1,37	0.00	

		белки Б	жиры Ж	углеводы У	Энергетическая ценность Ккал	XE
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД		51,82	44,00	126,48	1108,93	10,92
Норма по МР 2.4.0162-19. 6	0%	61,20	37,22	158,31	1228,20	13,20
отклонение от нормы (+ / -) %		-9,19	10,92	-12,06	-5,83	-10,36
ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК		43,48	36,79	103,75	917,51	8,89
	5%			<u> </u>		8,89
	5%	43,48 45,90 -2,38	36,79 27,92 14,30	103,75 118,73 -5,68	917,51 921,15 -0,18	9,90 -4,59
Норма по МР 2.4.0162-19. 4	5%	45,90	27,92	118,73	921,15	9,90

-1,85

11,49

-12,35

-4,46

-10,36

ПРИЛОЖЕНИЕ

отклонение от нормы (+ / -) %

Россия Краснодарский край

10-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮДШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ

для организации питания детей с сахарным диабетом

Возрастная категория:

с 7 до 11 лет

2023 - ___ г.г.

1-я неделя

приём		Bec	Пищевь	ые вещес	ства (г)	Энергети-		Nº pe-
пищи	Наименование блюда	блюда	белки Б	жиры	углеводы У	ческая	XE	цептуры
	3 A B T P A K		Ь	Ж	У	ценность		TK / TTK
неделя	Крупеник без сахара и /	150	32,81	10.10	40.00	22.1.60		20
1 -я	Сметана	150		13,49	18,00	324,60	1,5	39
День	Чай без сахара		0,5	2	0,5	21,25	0,05	39
день	Галеты	200	0,2	0	0,1	1,40	0,01	73
4 -й		. 30 .	2,85	3	20,55	117,90	2	12
	Плоды свежие (яблоко)	120	0,48	0,48	11,76	52,80	1,2	78
итого за за		515	36,84	18,97	50,91	517,95	4,76	
	Норма по МР 2.4.0162-19.	25%	25.50	15,51	65,96	511,75	5,50	
	отклонение от нормы (+/-) %	- NUWAN PAUR	11,12	5,57	-5,70	0,30	-3,4	VI
	ОБЕД							
неделя	Помидор свежий в нарезке	60	0,70	0,10	2,30	12,80	0,2	2
1 -я	Суп картофельный с горохом	200	4,8	3,1	19,3	124,00	1,7	20
День 4-й	Мясо духовое	190	14,06	14,32	17,06	252,63	1,5	58
4-и	Молоко кипячёное	200	5.8	5,00	9,60	107,00	0,8	76
	Хлеб ржаной	60	4,80	0,90	24,06	123,60	2,1	11
итого за о		710	30,16	23,421	72,322	620,033	6,300	
	Норма по МР 2.4.0162-19.	35%	35,70	21,71	92,35	716,45	7,70	
	отклонение от нормы (+/-) %	Albanian	-5,43	2,75	-7,59	-4,71	-6,4	
_	полдник							
День	Кефир (м. д. ж. 2,5%)	200	5,8	5	8	100,00	0,7	77
4 -й	Запеканка из творога с морковью без сахара	130	20,68	10,59	13,68	232,57	1,2	41
того за по	олдник	330	26,48	15,591	21,68	332,569	1,90	
	Норма по МР 2.4.0162-19.	10%	10,20	6,20	26,38	204,70	2,20	
	отклонение от нормы (+ / -) %	1	15,96	15,13	-1,78	6,25	-1,4	

*	белки Б	жиры Ж	углеводы У	Энергетическая ценность Ккал	XE
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	67,00	42,39	123,23	1137,98	11,0
Норма по МР 2.4.0162-19. 60%	61,20	37,22	158,31	1228,20	13,20
отклонение от нормы (+ / -) %	5,69	8,32	-13,29	-4,41	-9,73
ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	56,64	39,01	94,01	952,60	8,20
Норма по МР 2.4.0162-19. 45%	45,90	27,92	118,73	921,15	9,90
отклонение от нормы (+ /-)%	10,53	17,88	-9,37	1,54	-7,73
отклонение от нормы (+/-) % ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	93,48	17,88	-9,37 144,92	1,54	-7,73 12,96

21,65

23,45

-15,08

1,84

-11,09

10-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ

для организации питания детей с сахарным диабетом

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

2023 - ___ г.г.

приём		Bec	Пищевь	ые веще	ства (г)	Энергети-		№ pe-
пищи	Наименование блюда	блюда	белки	жиры	углеводы	ческая	XE	цептуры
			Б	ж	У	ценность		TK / TTK
	3 A B T P A K			W2				
неделя	Салат из квашеной капусты	60	1,00	2,71	2,72	35,74	0,3	8
1 -я	Биточки (особые) мясные	90	15,10	7,60	8,37	162,09	0,7	49
День	Картофель и овощи тушёные в соусе	150	3,00	8,84	21,80	178,90	1,9	28
5 -й	Компот из смеси сухофруктов (без сахара)	200	0	0	15,40	60,00	-	70
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,45	12,03	61,80	1,3	11
итого за з	автрак	530	21,50	19,59	60,31	498,53	5,20	
	Норма по МР 2.4.0162-19.	25%	25,50	15,51	65,96	511,75	5,50	
	отклонение от нормы (+/-)%		-3,92	6,58	-2,14	-0,65	-1,4	
1	ОБЕД						V. I. I.	
неделя	Помидор свежий в нарезке	60	0,70	0,10	2,30	12,80	0,2	2
1 -я	Щи из свежей капусты вегетарианские	200	1,40	3,40	6,60	63,00	0,6	16
День	Рыба припущенная в молоке (минтай)	80	11.04	0,96	2,40			(3/5)
5 -й	Картофель отварной	120	2,29	3,46	18,41	62,40	0,2	66
	Сок морковный	200	1,7	0,2	18,9	113,88 84,00	1,6	31
	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	1,6	11
	Плоды свежие (яблоко)	100	0,4	0,40	9,8	44,00	0,82	78
того за об	бед	810	21,53	9,27	78,46	483,08	6,72	70
	Норма по МР 2.4.0162-19.	35%	35,70	21,71	92,35	716,45	7,70	
	отклонение от нормы (+/-)%		-13,90	-20,07	-5,26	-11,40	-4,45	
неделя	полдник							
1 -я	Молоко кипячёное	200	5,8	5,00	9.60	107,00	0,8	76
День	Котлета школьная	90	13,77	9,90	11,97	191,70	1	50
5 -й	Хлеб ржаной	10	0,80	0,15	4,01	20,60	0,4	11
того за по	лдник	300	20,37	15,05	25,58	319,3	2,2	11
	Норма по МР 2.4.0162-19.	10%	10,20	6,20	26,38	204,70	2,20	
	отклонение от нормы (+/-)%		9,97	14,26	-0,30	5,60	0,00	

	белки Б	жиры Ж	углеводы У	Энергетическая ценность Ккал	XE
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	43,02	28,86	138,77	981,61	11,9
Норма по МР 2.4.0162-19. 60%	61,20	37,22	158,31	1228,20	13,2
отклонение от нормы (+/-)%	-17,82	-13,49	-7,40	-12,05	-5,82
ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК Норма по МР 2.4.0162-19. 45%	41,90	24,32	118,73	921,15	9,90
	45,90 -3,93	27,92 -5,81			9,90
отклонение от нормы (+ / -) %		0,01	-5,57	-5,80	-4,45
ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	63,39	43,91	164,35	1300,91	14,12
	Property and the second	43,91 43,43	164,35 184,69	1300,91 1432,90	14,12

10-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ

Возрастная категория:

с 7 до 11 лет

2023 - ___ г.г.

	Bec	Пищев	ые веще	ства (г)	Энергети-		Nº pe-
Наименование блюда	блюда	белки	жиры	углеводы	ческая	XE	цептуры
		Б	ж	У	ценность		TK / TTK
3 A B T P A K							
Помидор свежий в нарезке	60	0,70	0,10	2,30	12,80	0,2	2
Омлет с мясом / и Овощи	150	25,16	16,90	1,95	262,02	0,2	45
припущенные морковь (сложный гарнир)	20	0.26	0,65	1,31	12.19	0.11	45
Молоко кипячёное	200	5.8	5.00			\vdash	76
Хлеб ржаной	50			39,125			11
Плоды свежие (яблоко)		1					78
		-					70
	25%				320.230 C.30		
		10.53	13,23	-8,69	1,00	-8,1	
	60	0.40		name.	12 (US)	2000	4
					100 M 100 M		1
Рагу из овощей							18 27
- 100 • 1000 Section - 1000							53
		-					
			2.763	1			68
A STATE OF THE STA							11
Норма по МР 2.4.0162-19.	35%	35,70	21,71	92,35			
отклонение от нормы (+/-) %		-10,05	9,19	-11,40	2.200.00		
полдник							
Кефир (м. д. ж. 2,5%)	200	5,8	5	8	100,00	0,7	77
Яйцо варёное	40	5,10	4,60	0,30	63,00	0,03	43
	60	1,70	0,10	3,50	22,10	0,3	4
		2,4	0,45	12,03	61,80	1	11
		15,00	10,150	23,83	246,90	2,03	
	10%						
отклонение от нормы (+ / -) %		4,71	6,36	-0,97	2,06	-0,77	
		белки	жиры	22.1			XE
						20	
BCFFO: 3a 3ABTPAK - OFFI	-	Б С1.00	Ж		ценность Кк	aji	
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД Норма по МР 2,4 0162-19	60%	61,69	51,13	105,31	1147,62	an	9,14
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД Норма по МР 2.4.0162-19. отклонение от нормы (+/-) %	60%					aii	9,14 13,20 -18,45
Норма по МР 2.4.0162-19. отклонение от нормы (+ /-) %	60%	61,69 61,20	51,13 37,22	105,31 158,31	1147,62 1228,20	la I	13,20
Норма по МР 2.4.0162-19. отклонение от нормы (+/-) % ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	60%	61,69 61,20	51,13 37,22	105,31 158,31	1147,62 1228,20	(d) I	13,20
Норма по МР 2.4.0162-19. отклонение от нормы (+ /-) %	60%	61,69 61,20 0,48	51,13 37,22 22,41	105,31 158,31 -20,08	1147,62 1228,20 -3,94	dii	13,20 -18,45
Норма по МР 2.4.0162-19. отклонение от нормы (+/-) % ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК		61,69 61,20 0,48	51,13 37,22 22,41 37,56	105,31 158,31 -20,08	1147,62 1228,20 -3,94 862,32	dii	13,20 -18,45
Норма по МР 2.4.0162-19. отклонение от нормы (+/-) % ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК Норма по МР 2.4.0162-19. отклонение от нормы (+/-) %		61,69 61,20 0,48 40,45 45,90 -5,34	51,13 37,22 22,41 37,56 27,92 15,55	105,31 158,31 -20,08 86,10 118,73 -12,37	1147,62 1228,20 -3,94 862,32 921,15 -2,87		13,20 -18,45 7,46 9,90 -11,09
Норма по МР 2.4.0162-19. отклонение от нормы (+/-) % ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК Норма по МР 2.4.0162-19.		61,69 61,20 0,48 40,45 45,90	51,13 37,22 22,41 37,56 27,92	105,31 158,31 -20,08 86,10 118,73	1147,62 1228,20 -3,94 862,32 921,15	all	13,20 -18,45 7,46 9,90
	ЗАВТРАК Помидор свежий в нарезке Омлет с мясом / и Овощи припущенные морковь (сложный гарнир) Молоко кипячёное Хлеб ржаной Плоды свежие (яблоко) автрак Норма по МР 2.4.0162-19. отклонение от нормы (+/-) % ОБЕД Огурец свежий в нарезке Рассольник ленинградский Рагу из овощей Котлета мясная паровая Сок томатный Хлеб ржаной бед Норма по МР 2.4.0162-19. отклонение от нормы (+/-) % ПОЛДНИК Кефир (м. д. ж. 2,5%)	Наименование блюда блюда ЗАВТРАК 60 Помидор свежий в нарезке 60 Омлет с мясом / и Овощи 150 припущенные морковь (сложный гарнир) 20 Молоко кипячёное 200 Хлеб ржаной 50 Плоды свежие (яблоко) 80 автрак 560 Норма по МР 2.4.0162-19. 25% отклонение от нормы (+/-) % 60 Рассольник ленинградский 200 Рагу из овощей 150 Котлета мясная паровая 90 Сок томатный 200 Хлеб ржаной 50 Норма по МР 2.4.0162-19. 35% отклонение от нормы (+/-) % 200 ПОЛДНИК Кефир (м. д. ж. 2,5%) 200 Яйцо варёное 40 Горошек зелёный консервированный 60 Хлеб ржаной 30 Олдник 330	Наименование блюда белки В ЗАВТРАК Помидор свежий в нарезке 60 0,70 Омлет с мясом / и Овощи 150 25,16 припущенные морковь (сложный гарнир) 20 0,26 Молоко кипячёное 200 5,8 Хлеб ржаной 50 4,00 Плоды свежие (яблоко) 80 0,32 Ватрак 560 36,24 Норма по МР 2.4.0162-19. 25% 25,50 Отклонение от нормы (+ / -) % 10.53 ОБЕД Огурец свежий в нарезке 60 0,48 Рассольник ленинградский 200 2,19 Рагу из овощей 150 2,45 Котлета мясная паровая 90 14,34 Сок томатный 200 2 Хлеб ржаной 50 4,00 Обед 750 25,45 Норма по МР 2.4.0162-19. 35% 35,70 Отклонение от нормы (+ / -) % -10,05 ПОЛДНИК Кефир (м. д. ж. 2,5%) 30 5,8 Яйцо варёное 40 5 10 Горошек зелёный консервированный 60 1,70 Хлеб ржаной 30 2,4 Олдник Норма по МР 2.4.0162-19. 10% 10,20 Отклонение от нормы (+ / -) % 4,71	Наименование блюда белки Б жиры Б ЗАВТРАК ————————————————————————————————————	Наименование блюда блодо ода ода ода ода ода ода ода ода ода	Наименование блюда блюда белки в миры в миры углеводы в ческая у ченность в ж у ченноственность в ж у ченность в	Наименование блюда белки в киры в киры углеводы ческая денность XE ЗАВТРАК 0.70 0.10 2,30 12,80 0,20 Омлет с мясом / и Овощи припущенные морковь (сложный гарнир) 20 0,55 1,690 1,95 260,20 0,2 Молоко килячёное 200 5,8 5,00 9,60 107,00 0,8 Хлеб ржаной 50 4,00 0,75 20,05 103,00 1,7 Плоды свежие (яблоко) 80 0,32 0,32 7,84 35,20 0,7 автрак 560 36,24 23,72 43,05 532,21 3,71 Норма по МР 2.4.0162-19. 25% 25,50 15,51 65,96 511,75 5,50 Отклонение от нормы (+/-) % 10.53 13,23 -8,69 1,00 -8,1 Рассольник ленинградский 200 2,19 3,88 12,57 93,46 1,1 Расу из овощей 150 2,45 8,29 12,57 93,46 1,1 Рассольник ленингра

10-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ

для организации питания детей с сахарным диабетом

Возрастная категория:

отклонение от нормы (+/-) %

с 7 до 11 лет

2023 - ___ г.г.

2 - я неделя

приём		Bec	Пищевы	ые веще	ства (г)	Энергети-		Nº pe-
пищи	Наименование блюда	блюда	белки	жиры	углеводы	ческая	XE	цептуры
			Б	ж	у	ценность		TK / TTK
1	3 A B T P A K							
неделя	Огурец свежий в нарезке	60	0,48	0,075	1,5	8,48	0,13	1
2 -я	Каша гречневая с овощами	150	5,54	3,80	24,27	153,08	2,1	35
День	Бефстроганов	90	16,20	18,10	5,02	251,10	0,42	56
7 -й	Компот из смеси сухофруктов (без сахара)	200	0	0	15,40	60,00	1,3	70
	Хлеб ржаной	40	3,2	0,6	16,04	82,40	1,4	11
итого за з	автрак	540	25,42	22,57	62,23	555,05	5,35	
	Норма по МР 2.4.0162-19.	25%	25,50	15,51	65,96	511,75	5,50	
	отклонение от нормы (+/-)%		-0,08	11,38	-1,42	2,12	-0,68	
	ОБЕД	200						
неделя	Перец болгарский в нарезке	60	0,83	0,08	2,93	15,38	0,25	3
2 -я	Суп с крупой (пшеной)	200	2,80	4,16	13,26	101,44	1,2	22
День	Рыба припущенная	70	13,10	0,65	0,40	60,05	0,04	67
	Картофель тушёный	145	2,92	3,188	21,407	126,077	1,8	29
7 -й	Сок томатный	200	2	0,2	- 5,8	36,00	0,5	68
	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	1,7	11
	Плоды свежие (яблоко)	100	0.4	0,40	9,8	44,00	0,82	78
итого за о	бед	825	26,04	9,42	73,65	485,93	6,31	
	Норма по МР 2.4.0162-19.	35%	35,70	21,71	92,35	716,45	7,70	
1	отклонение от нормы (+/-)%		-9,47	-19,82	-7,09	-11,26	-6,3	
неделя	полдник							
2 -я	Компот из смеси сухофруктов (без сахара)	200	0	0	15,40	60,00	1,3	70
День	Печень тёртая	90	16,31	9,56	6,08	176,63	0,51	60
7 -й	Хлеб ржаной	10	0,8	0,15	4,01	20,60	0,34	11
итого за по	олдник	300	17,11	9,71	25,49	257,23	2,15	- *
	Норма по МР 2.4.0162-19.	10%	10,20	6,20	26,38	204,70	2,20	
	отклонение от нормы (+ / -) %		6,78	5,66	-0.34	2,57	-0,2	

	белн Б	и жиры Ж	углеводы У	Энергетическая ценность Ккал	XE
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	51,4	31,99	135,87	1040,99	11,66
Норма по МР 2.4.0162-19. 60	61,2	37,22	158,31	1228,20	13,20
отклонение от нормы (+/-)%	-9,55	-8,44	-8,50	-9,15	-7,00
ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	43,16	19,13	99,13	743,16	8,46
**	% 45.90	27,92	118,73	921,15	0.00
Норма по МР 2.4.0162-19. 45	79 43,51	21,92	110,75	741,13	9,90
Норма по MP 2.4.0162-19. 45 отклонение от нормы (+ /-) %	-2,69	-14,16	-7,43	-8,70	-6,55
		-14,16			110000000000000000000000000000000000000

-2.77

-2,78

-8,84

-6,58

-7,23

10-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ

для организации питания детей с сахарным диабетом

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

2023 - ___ г.г.

приём		Bec	Пищев	ые вещес	ства (г)	Энергети-		№ pe -
пищи	Наименование блюда	блюда	белки	жиры	углеводы	ческая	XE	цептуры
			Б	ж	У	ценность		TK / TTK
	3 A B T P A K							
неделя	Помидор свежий в нарезке	60	0,70	0,10	2,30	12,80	0,2	2 .
2 -я	Котлета рыбная (минтай)	90	11,57	1,42	9,00	95,14	0,8	64
	Картофель отварной /	100	1,93	0,39	15,28	72,14	1,3	26
День	Капуста тушёная (сложный гарнир)	50	1,17	1,79	3,12	33,44	0,3	26
8 -й	Сок морковный	200	1,7	0,2	18,9	84,00	1,6	68
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,45	12,03	61,80	1	11
итого за з	автрак	530	19,47	4,339	60,62	359,324	5,20	
	Норма по МР 2.4.0162-19.	25%	25,50	15,51	65,96	511,75	5,50	
	отклонение от нормы (+/-)%		-5,91	-18,01	-2,02	-7,45	-1,36	
неделя	ОБЕД							***
2 -я	Огурец свежий в нарезке	60	0,48	0,075	1,5	8,48	0,13	1
День	Борщ с картофелем	200	1,97	4,00	10,38	85,59	0,9	14
8 -й	Плов из перловой крупы с мясом	200	16,05	15,79	30,74	329,75	2,6	59
	Отвар шиповника	200	0,7	0,3	9,7	57,00	0,81	69
	Хлеб ржаной	50	4.00	0,75	20,05	103,00	1,7	11
	Плоды свежие (яблоко)	80	0,32	0,32	7,84	35,20	0,7	78
итого за о	бед	790	23,52	21,24	80,21	619,02	6,84	
	Норма по МР 2.4.0162-19.	35%	35,70	21,71	92,35	716,45	7,70	
	отклонение от нормы (+/-)%		-11,94	-0,76	-4,60	-4,76	-3,91	
неделя	полдник							
	Кефир (м. д. ж. 2,5%)	200	5,8	5	8	100,00	0,7	77
	Крупеник	150	32,81	13,49	18,00	324,60	1,5	40
итого за по		350	38,61	18,49	26,00	424,60	2,20	
	Норма по МР 2.4.0162-19.	10%	10,20	6,20	26,38	204,70	2,20	
	отклонение от нормы (+/-)%		27,85	19,80	-0,15	10,74	0,0	

	белки Б	жиры Ж	углеводы У	Энергетическая ценность Ккал	XE
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	42,99	25,58	140,83	978,35	12,04
Норма по МР 2.4.0162-19. 60%	61,20	37,22	158,31	1228,20	13,20
отклонение от нормы (+ /-) %	-17,85	-18,77	-6,62	-12,21	-5,27
ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	62,13	39,73	106,21	1043,62	9,04
Норма по МР 2.4.0162-19. 45%	45,90	27,92	118,73	921,15	9,90
отклонение от нормы (+/-)%	15,91	19,03	-4,75	5,98	-3,91
ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	81,60	44,07	166,83	1402,95	14,24
Норма по МР 2.4.0162-19. 70%	71,40	43,43	184,69	1432,90	15,40
отклонение от нормы (+ / -) %	10,00	1.03	-6,77	-1,46	-5,27

10-тидневное меню приготовляемых блюд школьных завтраков-обедов-полдников для организации питания детей с сахарным диабетом

Возрастная категория:

с 7 до 11 лет

2023 - ___ г.г.

приём		Bec	Пищев	ые веще	ства (г)	Энергети-		Nº pe-
пищи	Наименование блюда	блюда	белки	жиры	углеводы	ческая	XE	цептуры
			Б	ж	У	ценность		TK / TTK
	3 A B T P A K						-	
неделя	Каша гречневая молочная жидкая	200	7,60	7,20	30,30	216,00	2,6	38
2 -я	Сыр твёрдых сортов в нарезке	10	2,333	2,934	0	35,87	0	9
День	Отвар шиповника	200	0,7	0,3	9,7	57,00	0,81	69
	Хлеб ржаной	20	1,6	0,3	8,02	41,20	0,7	11
9-й	Плоды свежие (яблоко)	80	0,32	0,32	7,84	35,20	0,7	78
итого за з	автрак	510	12,55	11,05	55,86	385,27	4,81	
	Норма по МР 2.4.0162-19.	25%	25,50	15,51	65,96	511,75	5,50	
	отклонение от нормы (+/-)%		-12,69	-7,18	-3,83	-6,18	-3,1	
	ОБЕД							
1	Горошек зелёный консервированный	60	1,70	0,10	3,50	22,10	0,3	4
	Суп "Минестроне"	200	2,099	3,53	9,388	77,59	0,8	19
неделя	Котлета рубленая из птицы	90	17,41	5,87	15,30	182,70	1,3	48
2 -я	Картофель отварной и /	120	2,29	0,44	18,31	86,52	1,6	30
	соус сметанный с овощами	30	0,33	2,61	0,88	28,13	0,1	
День	Компот из смеси сухофруктов (без сахара)	200	0,5	0	13,40	55,6	1,2	71
	Галеты	20	1,90	2,00	13,10	78,60	1,1	12
9-й	Хлеб ржаной	20	1,6	0,3	8,02	41,20	0,7	11
того за о	бед	740	27,83	14,84	81,90	572,43	7,10	
	Норма по МР 2.4.0162-19.	35%	35,70	21,71	92,35	716,45	7,70	
	отклонение от нормы (+/-)%	×	-7,72	-11,08	-3,96	-7,04	-2,7	
неделя	полдник							
2 -я	Кефир (м. д. ж. 2,5%)	200	5,8	5	8	100,00	0,7	77
День	Голубцы ленивые с соусом	75 / 15	9,46	10,95	3,01	149,37	0,3	52
9-й	Хлеб ржаной	30	2,4	0,45	12,03	61,80	1	11
того за по	олдник	320	17,66	16,404	23,04	311,17	2,00	
	Норма по МР 2.4.0162-19.	10%	10,20	6,20	26,38	204,70	2,20	
	отклонение от нормы (+ /-) %		7,31	16,44	-1,27	5,20	-0,91	

	белки	жиры	углеводы	Энергетическая	XE
	Б	ж	У	ценность Ккал	
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	40,38	25,90	137,76	957,70	11,9
Норма по МР 2.4.0162-19. 60%	61,20	37,22	158,31	1228,20	13,20
отклонение от нормы (+ /-) %	-20,41	-18,26	-7,79	-13,21	-5,86
ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК Норма по МР 2.4.0162-19. 45%	45,48 45,90	31,25 27,92	104,94 118,73	883,60 921,15	9,10 9,90
отклонение от нормы (+ / -) %	-0,41	5,36	-5,23	-1,83	-3,64
ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	58,03	42,30	160,80	1268,87	13,91
Норма по МР 2.4.0162-19. 70%	71,40	43,43	184,69	1432,90	15,40
отклонение от нормы (+ / -) %	-13,10	-1,82	-9,05	-8,01	-6,77

10-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

Возрастная категория:

с 7 до 11 лет

2023 - ___ г.г.

приём		Bec	Пищевь	не веще	тва (г)	Энергети-		№ pe-
пищи	Наименование блюда	блюда	белки	жиры	углеводы	ческая	XE	цептуры
			Б	ж	У	ценность		TK / TTK
	3 A B T P A K							
неделя	Огурец свежий в нарезке	60	0,48	0,075	1,5	8,48	0,13	1
2 -я	Рагу из овощей с отварным мясом	200	15,80	16,90	20,10	298,00	1,7	57
День	Компот из смеси сухофруктов (без сахара)	200	0	0	15,40	60,00	1,3	70
10 -й	Хлеб ржаной	40	3,2	0,6	16,04	82,40	1,4	11
итого за з	автрак	500	19,48	17,58	53,04	448,88	4,53	
	Норма по МР 2.4.0162-19.	25%	25,50	15,51	65,96	511,75	5,50	1
1	отклонение от нормы (+/-)%		-5,90	3,33	-4,90	-3,07	-4,41	
	ОБЕД							
	Помидор свежий в нарезке	60	0,70	0,10	2,30	12,80	0,2	2
неделя	Щи из свежей. капусты с картофелем	200	1,771	2,976	6,80	61,33	0,6	15
2 -я	Биточек рыбный и / соус	80/ 20	10,50	5,49	8,79	126,74	0,8	65
День	Каша вязкая (пшённая)	150	3,98	4,26	22,03	142,12	1,9	33
10 -й	Молоко кипячёное	200	5,8	5,00	9,60	107,00	0,8	76
	Хлеб ржаной	, 50	4.00	0,75	20,05	103,00	1,7	11
	Плоды свежие (яблоко)	100	0,4	0,40	9,8	44,00	0,7	78
того за о	бед	865	27,15	18,98	79,37	596,99	6,70	
	Норма по МР 2.4.0162-19.	35%	35,70	21,71	92,35	716,45	7,70	
	отклонение от нормы (+/-)%		-8,38	-4,41	-4,92	-5,84	-4,55	
неделя	полдник		*					
2 -я	Кефир (м. д. ж. 2,5%)	200	5,8	5	8	100,00	0,7	77
День	Яйцо варёное	40	5,10	4,60	0,30	63,00	0,03	43
10 -й	Кукуруза консервированная	60	1,2	0,2	6,1	31,30	0,51	5
	Хлеб ржаной	25	2	0,375	10,25	51,50	0,84	11
того за по	олдник	325	14,10	10,18	24,65	245,80	2,08	
1	Норма по МР 2.4.0162-19.	10%	10,20	6,20	26,38	204,70	2,20	
	отклонение от нормы (+ / -) %		3,82	6,40	-0,66	2,01	-0,55	

	белки Б	жиры Ж	углеводы У	Энергетическая ценность Ккал	XE
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	46,63	36,55	132,41	1045,87	11,2
Норма по МР 2.4.0162-19. 60%	61,20	37,22	158,31	1228,20	13,2
отклонение от нормы (+/-)%	-14,28	-1,09	-9,81	-8,91	-8,9
ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК Норма по МР 2.4.0162-19. 45%	45,90	29,15	104,02	921,15	9,90
			I	12300 2300	
отклонение от нормы (+/-)%	-4,56	1,99	-5,57	-3,83	-5,0
отклонение от нормы (+/-) % ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	-4,56 60,73	1,99	-5,57 157,06	-3,83 1291,67	
					-5,09 13,3 15,4

10-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮДШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ для организации питания детей с сахарным диабетом

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Среднее за 5 дней (фактически)

1-я неделя

Возрастная категория: с 7 до 11 лет	- The same parties	Пищев	ые веще	ства (г)	Энергетическая	
меню завтраки 10-тидневка		белки	жиры	углеводы	ценность	XE
1 - я неделя		5	ж	умеводы	Ккал	ΛE
Норма по МР 2.4.0162-19.	100%	102	62,04			VEnd
за сутки	10070	7.02	02,04	263,844	2047	22
7-11 л ЗАВТРАКИ	25%	25.50		4		
Среднее за 5 дней (фактически)	4370	25,50	15,51	65,96	511,75	5,50
Отклонение от нормы в % (+/-)		23,09	15,69	57,54	467,59	5,03
7 11 -	- The second second	-2,36	0,28	-3,19	-2,16	-2,13
ОВЕДЫ	35%	35,70	21,71	92,35	716,45	7,70
Среднее за 5 дней (фактически)		29,73	21,95	69,09	592,29	5,94
Отклонение от нормы в % (+/-)		-5,86	0,38	-8,82	-6,07	-7,99
7-11л полдники	10%	10,20	6,20	26,38	204,70	2,20
Среднее за 5 дней (фактически)		15,00	9,62	23,48	238,95	2,03
Отклонение от нормы в % (+/-)		4,71	5,51	-1,10	1,67	
7-11 л ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	60%	61,20	37,22	158.31	1228,20	-0,78
Среднее за 5 дней (фактически)		52,82	37,63	126,62	1059,88	13,2
Отклонение от нормы в % (+/-)		-8,22	0,66	-12,01	-8,22	10,97
7-11 л ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	45%	45,90				-10,12
Среднее за 5 дней (фактически)	4570		27,92	118,73	921,15	9,90
Отклонение от нормы в % (+/-)		44,73	31,57	92,56	831,24	7,97
	THE PERSON NAMED AND POST OF	-1,15	5,88	-9,92	-4,39	-8,77
завтраки - обеды и полдники	70%	71,40	43,43	184,69	1432,90	15,40
Среднее за 5 дней (фактически)	1 1 1 1 1	67,82	47,26	150,10	1298,83	13,00
Отклонение от нормы в % (+/-)		-3,51	6,17	-13,11	-6,55	-10,90

Среднее за 5 лней (фактически)

	нее за 5 дней (фактически)	2-8	неде	ЛЯ			
	стная категория: с 7 до 11 лет	THE PERSON NAMED OF THE PE	Пищев	ые веще	ства (г)	Энергетическая	
	меню завтраки 10-тидневка 2 - я неделя		белки Б	жиры Ж	углеводы У	ценность Ккал	XE
	Норма по МР 2.4.0162-19. за сутки	100%	102	62,04	263,844	2047	22
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ	25%	25.50	15,51	65,96	511,75	5,50
	Среднее за 5 дней (фактически)		22,63	15,85	54,96	456,14	4,72
	е от нормы в % (+/-)		2,81	0,55	-4,17	-2,72	-3,55
7 - 11 л	ОБЕДЫ	35%	35,70	21,71	92,35	716,45	7,70
Отклонение	Среднее за 5 дней (фактически) е от нормы в % (+ / -)	<u> </u>	26,00	18,38 -5,38	75,48 -6,39	577,96 -6,77	6,48
7 - 11 л	полдники	10%	10,20	6,20	26,38	204,70	-5,56 2.20
	Среднее за 5 дней (фактически)	1 1 1	20,50	12,99	24,60	297,14	2,20
	еотнормы в % (+/-)		10,09	10,93	-0,68	4,52	-0,49
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	60%	61,20	37,22	158,31	1228,20	13,20
	Среднее за 5 дней (фактически)	0 -	48,63	34,23	130,44	1034,10	11,20
	от нормы в % (+/-)		-12,32	-4,83	-10,56	-9,48	-9,11
7 - 11 л	обеды и полдники	45%	45,90	27,92	118,73	921,15	9,90
	Среднее за 5 дней (фактически)		46,49	31,36	100,08	875,10	8,57
	от нормы в % (+/-)		0,58	5,55	-7,07	-2,25	-6,05
3ABTP.	АКИ - ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	70%	71,40	43,43	184,69	1432,90	15,40
Harris III	Среднее за 5 дней (фактически)	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	69,13	47,21	155,04	1331,24	13,29
тклонение)	от нормы в % (+/-)	7 - 100 -	-2,23	6,10	-11,24	-4.97	-9,60

10-тидневное меню приготовляемых блюд школьных завтраков-обедов-полдников для организации питания детей с сахарным диабетом

Возрастная категория:

с 7 до 11 лет

Среднее за 10 дней (фактически)

1-2-я неделя

Возраст	гная категория: с 7 до 11 лет	,	Пищев	ые веще	ства (г)	Энергетическая	
N	иеню завтраки 10-тидневка	N 1	белки	жиры	углеводы	ценность	XE
	500 Sec. 1		Б	ж	У	Ккал	
	Норма по МР 2.4.0162-19.	100%	102	62,04	263,844	2047	22
	за сутки		CARGO CONTRACTOR CONTR				
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ	.25%	25,50	15,51	65,96	511,75	5,50
	THE RULE STORY OF THE STORY				10		
	Среднее за 10 дней (фактически)	<u> </u>	22,86	15,77	56,25	461,87	4,88
Отклоне	ние от нормы в % (+/-)	THE PERSON NAMED IN COLUMN 2 IS NOT THE PERSON NAMED IN COLUMN 2 I	-2.59	0,42	-3,68	-2,44	-2,84
7-11л	ОБЕДЫ	35%	35,70	21,71	92,35	716,45	7,70
	Среднее за 10 дней (фактически)		27,86	20,16	72,28	585,13	6,21
Отклоне	ние от нормы в % (+/-)		-7,68	-2,50	-7,60	-6,42	-6,78
		THE RESERVED TO SERVED THE PARTY OF THE PART	уганачагана	als, and			
7 - 11 л	полдники	10%	10,20	6,20	26,38	204,70	2,20
	Среднее за 10 дней (фактически)		17,75	11,30	24,04	268,04	2,06
Отклонен	ние от нормы в % (+/-)		7,40	8,22	-0,89	3,09	-0,64
7 11 -	0 + D = D + 222 - 22 - 22 - 22	1					
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	60%	61,20	37,22	158,31	1228,20	13,20
	Среднее за 10 дней (фактически)		50,72	35,93	128,53	1046,99	11,09
Отклонен	ние от нормы в % (+/-)		-10.27	-2,08	-11,29	-8,85	-9,61
7 - 11 л	обеды и полдники	45%	45,90	27,92	118,73	921,15	9,90
18.5	Среднее за 10 дней (фактически)		45,61	31,47	96,32	853,17	
тклонение	от нормы в % (+/-)	<u> </u>	-0,28	5,72	-8,49	-3,32	8,27 -7,41
				-,, -	0,43	5,32	-7,41
3ABTPA	аки - обеды и полдники	70%	71,40	43,43	184,69	1432,90	15,40
	Среднее за 10 дней (фактически)		68,47	47,23	152,57	1315,04	13,145
тклонение	от нормы в % (+/-)	IN A S	-2;87	6,14	-12,17	-5,76	-10,25

Ответственный за разработку

Kpickence O.M. OKps-

Литература:

1 СКУРИХИН И.М.,ТУТЕЛЬЯН В.А.

ТАБЛИЦЫ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И КАЛОРИЙНОСТИ

РОССИЙСКИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276 с.

2 СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могольного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

3 Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет) ФБУН "НИИ" Роспотребнадзора И.И.Новикова разработчик (протокол №3 от 19.05.2022 г.)

4 Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий / сост.А.Я.Перевалов. Н.В.Тапешкина.-Изд-е 4-е доп.и испр..-Пермь, 2021.-410с.

5 Методические рекомендации MP 2.4.0162-19. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях) УТВЕРЖДЕННЫЙ Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека,

Главный государственный санитарный врач Российской Федерации А.Ю.Попова 30 декабря 2019 г.

Рекомендуемые наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с сахарным диабетом "Ведомость контроля за рационом питания"

возрастная категория 7-11 дет

no MP 2.4. 0162-19 100% суточная норма норма 320 263,844 150 15 15 187 100 200 62,04 80 45 150 9 45 300 2047 75 58 0 50 10 30 15 40 102 9 40 0,4 0 0 0 0 0 4 по MP 2.4. 10 дн. 1050 260 1309 105 105 2240 1050 1846,9 %02 315 700 420 1400 434,28 525 2100 14329 00 38 315 406 210 105 350 280 280 714 154 42 70 2,8 0 28 0 0 0 0 -100,0 -65,30 Откло--10,0028,69 нение нормы (-/+) 49,57 -50,00 00'0 3,19 00'0 8 % -10013,11 -4,98 -4,762 00'0 -100,000'0 0,00 00'0 0,00 0,00 00'0 -0,71 12,84 -4,10-17,39-8,23 -14,64TO 0,00 00'0 0000 -100 00'0 00'0 0,00 8.77 среднем 2311,49 1400,00 945,0 194,3 405,37 593,84 1995,42 137,165 210,00 104,25 315,964 дней 1309 90,00 472,349 1525,69 13150,4 131,450 1047 684,73 1000 10 315 406 350 33 00'0 0 0 42 70 3,0 0 0 0 28 0 0 0 115,00 День 127,20 295,06 100,001 20,00 10-й 16,00 36,30 75,00 57,14 00'0 200,00 00'0 00'0 0,00 000 221.72 20,35 157,06 1291,67 40,00 00'0 00'0 00'0 0,000,0 60,73 46,73 2,29 0,000 13,31 2,87 00'0 00'0 00'0 0,00 2,76 00'0 О БЕД ОВ 35% ПОЛДНИКОВ 10% (всего 70%) Фактически выдано продуктов в НЕТТО по дням в качестве горячих 163,60 70,00 38,80 190,70 38,00 день 45,00 200,002 00'0 80,00 00'0 23.24 84,56 121,60 9-й 1268,87 0,00 00'0 160,80 режим питания: трёхразовый 0,000 0,000,0 58,03 42,30 13,91 200 3,44 10 0 7 18 8 4 0 0 0 0 0 0 143,00 254,45 День 80,00 18,00 63,36 80,00 20,00 400,00 68,00 65,60 33,26 00'0 00'0 130,5 00'0 00'0 1402,95 14,24 0,000 0,0000 166,83 81,60 200 44,07 2.93 0 3 16 9 0 0 4 0 0 0 0 100,00 124,20 100,00 200,00 день 231,82 7-й 64,55 40,00 73,80 00'0 00'0 00'0 86,80 90,00 2,00 45.00 00'0 21,78 0,0000 161,36 00'0 00'0 11,82 13,810 5,00 4,00 00'0 0,000 68,58 41.70 00'0 00'0 4,12 00'0 00'0 00'0 1298 меню 10-тидневка 108,00 120,00 16,40 200,00 день 315,91 256,60 200,00 00'0 4,00 0,00 80,00 09'99 43,05 6-й 11,25 140,00 129,14 00'0 00'0 11,00 11,00 14,00 1394,52 0.00 0,0000 00'0 0,00 00'0 0,00 0,00 000'0 69'92 61,28 11,17 00'0 0,00 2,49 день 100,00 200,00 90,00 31,50 278,00 260,69 5-й 00'0 20,00 71,34 72,32 263,40 00'0 00'0 65.50 0.00 00'0 0,0000 1300,91 00'0 00'0 7,50 24.20 164,35 14,12 4,20 00'0 00'0 00'0 63,39 00'0 00'0 2,35 0,000 00'0 00'0 43,91 день 30,00 120,00 00'09 136,00 133,40 40,01 68,70 200,002 219,50 1470,55 4-й 00'0 00'0 00'0 00'0 233,54 23,20 00'0 0,00 0.00 14,20 11,20 0,0000 144,92 00'0 93,48 57,98 5,20 00'0 00'0 1,00 00'0 0,00 1,69 0,000 12,96 00'0 110,00 день 28,60 32,20 140.00 100,001 244.95 200,002 124,14 г. на одного человека 00'0 25,00 3ABTPAKOB 25% 3-й 00'0 85,00 237.70 1341,70 00'0 152,10 13,12 0.00 18,0 15,3 000'0 0.0000 50,56 0.0 69,51 0.0 0,0 3,5 1,6 0'0 0'0 0'0 0'0 0,0 0,0 3,3 110,00 206,00 2-й День 107,00 88,95 20.00 0.00 00'0 00'99 43,05 00'0 236,60 0.00 00'0 1350,92 0,00 00'0 150,74 12,99 0,0000 00000 54,00 65,57 102 00 2,71 -0 0 0 7 16 0 0 0 0 0 день 90,00 15,00 38,00 180,00 178,51 20,00 89,00 1-Ž 00'0 00'0 71,00 346,00 00'0 0,00 1030,09 11,82 2.00 10,00 0,0000 47,15 00.0 0,00 00'0 3,00 14,50 00'0 0,00 00'0 00'0 00'0 0,000 29,84 138,39 00'0 00'0 1,00 2,21 продукции норма 130,9 раммах (нетто) 105 10,5 31,5 10,5 84,6908 52,5 31,5 40,6 43,428 56 224 140 210 10,5 1432,9 105 2 42 71,4 15,4 35 4,2 0,28 2,8 0 21 28 28 0,7 0 0 0 0 заменитель сахара (сорбит, кселит, стевия) овощи (свеж, консерв-е. Зелень; томат,) соль пищевая поваренная йодированная наименование группы Субпродукты (печень, язык, сардце) 5% не более 9%) пищевой продукции кисломолоч. (м. д. ж. 2,5% 3,2%) сметана (м. д. ж.. не более15%) соки фруктовые, овощные иыплята 1 кат. потрошеные яйцо диетическое столовое молоко (м. д. ж. 2,5% 3,2%) дрожжи хлебопекарные кондитерские изделия макаронные изделия масло растительное мясо 1-й категории кофейный напиток хлеб пшеничный масло сливочное мука пшеничная крупы, бобовые фрукты свежие творог (м. д. ж. какао - порошок каллорийность хлеб ржаной сухофрукты рыба-филе картофель углеводы Крахмал Специи белки жиры CPID чай XE n/n 10 4 9 2 ∞ 19 6 20 35

7.115.479.5

Рекомендуемые наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с сахарным диабетом (нетто, в г, мл, на 1 ребенка в сутки)

пищевого продукта			Завтрак		Второй	Второй завтрак		Обед		Полдник		_	Ужин			Второй ужин	ж	Z	Итого за сутки	утки	
продукта группы пищевых продуктов	3-6	7-11	12-18	3-6	7-11	12 - 18	3-6	7-11	12 - 18	3-6	7-11	12 - 18	3-6	7-11	12 - 18	3-6	7-11	12 - 18	3-6	7-11	12 - 18
хлеб ржаной	30	20	70	0	٥	0	25	50	9	c		,	1,	2	1		1	1	1		
хлеб пшеничный	15		40	0	0	c	20	30	3 5				CT :	20	2	0	0	0	80	150	200
мука пшеничная	3		4	0	0	0	2	3 ~	2	0		,	PI C	70	30	0	0	0	20	80	120
крупы, бобовые	13	15	17	0	0		72	7	1 2	0	0	٥	2	8	9	0	0	0	15	15	20
макаронные изделия	4		7	c	c				70		9	0	13	15	17	0	0	0	40	45	20
картофель	19	,	22	0	0	0	- 6	100	, ,		0 ;	0 !	4	2	9	0	0	0	12	15	20
овощи (свеж:	48		09	0	0		116	133	740	ם מ	12	12	32	53	53	0	0	0	140	187	187
фрукты свежие	15		20	20	30	30	25	707	7.00	× 5	100	12	108	124	140	0	0	0	280	320	360
сухофрукты	20		35	0	3 0	3 0	20	30	30	07	20	50	0	0	0	0	0	0	80	100	100
СОКИ фруктовые	0		0	75	100	100	2 0	000	35	0 }	0	0	0	0	0	0	0	0	40	09	70
мясо 1-й категории	0		0	0	c	0	38	37.5	0 0	0	700	100	0	0	0	0	0	0	150	200	200
цыплята 1 кат. потрошеные	0		0	C	0		17	200	42,3		0	0	77	37,5	42,5	0	0	0	55	75	85
рыба-филе	0		0	C	0		11	20	30	0	0	0	15	20	30	0	0	0	30	40	09
Субпродукты (печень, язык, сердце)	0		0		0		2 0	47	31	2	2	7	19	29	31	0	0	0	37	28	69
молоко (м. д. ж. 2,5% 3,2%)	30		30	0	0		2 1	2	٠ ا		0	0	0	0	0	0	-	0		0	0
кисломолоч. (м. д. ж. 2,5% 3,2%)	20		20	0	0 0		C) c	15	T?	40	40	40	15	15	15	200		200	_	300	300
творог (м. д. ж. 5% не более 9%)	20		25		0 0			0	0 0	0/	70	100	0	0	0	30		30	150	150	180
chip	3		4	0	0		0 0	0 1	0 1	10	10	10	10	20	25	0	-	0	40	50	9
сметана (м. д. ж. не более15%)	1	2	2		0		7	7	2	0 0	0	0	0	1	1	0		0		9	8
масло спивочное	C	0	1 0				4 0	2	2	7	7	7	1	1	1	0	-	0	8	10	10
масло растительное	-	, -	,-	0 0			0 1	0 1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
яйцо диетическое столовое	10	20	20				0 0		6	2	2	2	м	2	9	0	0	0	11	15	18
заменитель сахара (сорбит, кселит, стевь	11	15	7.				7	4 '	4	9	8	8	9	8	8	0	0	0	24	40	40
кондитерские изделия	0	0	2 0				4 0	2	2	11	15	15	4	2	2	0	0	0	30	40	40
чай	0.1	0.1	0.1		0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
какао - порошок	0	0	0	0	0 0	0 0	0 0	0	0	0	0	0	0,3	0,3	0,3	0	0	0	0,4	0,4	0,4
кофейный напиток	0	0	0	0	0	, ,					0	0	0	0	0	0	0	0	_	0	0
дрожжи хлебопекарные	5'0	0,5	1	0	0	0					0 5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
соль пищевая поваренная йодированная	1	1	1	0	0	0	-	-	-	C'0	5,0	٦,	0,	0	0	0	0	0	1	1	2
Крахмал	0	0	0	0	0	C		4 0	1 0	-	- 0	-10		-	1	0	0	0	4	4	4
Специи	0	0	0	0	0	0						0 0		0	0	0	0	0	0	0	0
белки				0	0						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
жиры					,	,					+	+	1		1				•	102	121
углеводы												+	1						9	62,04	92
каллорийность											+	1	+						26	263,84	317
ХЕ\сутки											+	1	1						2	2047	2460
витамины С мг				0	0	0						+	+		1					22	27
B1 Mr						1		\dagger	1	1	1	1	1		1		-			9	77
B2 Mr							1		1			+	1		1			1		H	1,54
А мкг рэ									+	+		+	1	+					1	\dashv	1,76
минеральные вещ-ва мг. Са кальций				0	0	0	-	1				+	+	1				1	-	-	066
						,	1		1		1	+	1	-	-		1	-	1	1100	1320
															200						

фосфор, мг		
магний мг	1100	1320
железо мг,	1	330
калий, мг		19,8
йод мг	1100	1320
селен мг,	100	110
	30	55

Примечание:

*** при пищевой аллергии используются в соответствии с индивидуальной переносимостью.

Методические рекомендации МР 2.4.0162-19. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, УТВЕРЖДАЮ Руководитель Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)

Главный государственный санитарный врач Российской Федерации А.Ю.Попова 30 декабря 2019 г.

Министерство просвещения Российской Федерации ДЕПАРТАМЕНТ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ПОЛИТИКИ В СФЕРЕ ВОСПИТАНИЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ДЕТСКОГО ОТДЫХА

О методических рекомендациях

Министерство просвещения Российской Федерации во исполнение плана мероприятий по повышению доступности детского оздоровительного отдыха для детей с сахарным диабетом Роспотребнадзором методические рекомендации "Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися с учетом необходимости организации медицинского сопровождения дегей с сахарным диабетом в организациях отдыха и их оздоровления направляет разработанные ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)".

Методические рекомендации направлены для информирования руководителей организаций отдыха детей и их оздоровления и иных заинтересованных лиц. Письмо не требует ответа. Директор департамента И.А.Михеев

В меню для ребенка с сахарным диабетом рекомендуется включать продукты источники полноценного белка (творог, мясо, рыба, птица, яйца, сыр, гречка, рис тёмный, фасоль, овес)

и продукты с низким гликемическим индексом

(перец сладкий, баклажаны, брокколи, цветная капуста, спаржевая фасоль; свежая зелень, листовая зелень, фрукты, бобовые.).

Hueberees D.M. L.

Таблица 2 - Обоснование потребности в пищевых веществах и энергии для детей больных сахарным диабетом

Показатели	СанПиН 2 3/2 4 359090	359090	Position Program Andoerom		Parabiliania Haid	NO IS					
			гастет нормы по таолице Nº 4 к МР 2.4.0162-19 «Особенности организации	нормы по таолице МР 2.4.0162-19 виности организации	Руководство по лечебно ред. К.С. Лододо, Т.Э, Бо изд. М-Медицина, 2000	Руководство по лечебному пит ред. К.С. Лододо, Т.Э, Боровик изд. М-Медицина, 2000	Руководство по лечебному питанию детей, ред. К.С. Лододо, Т.Э, Боровик изд. М-Медицина, 2000	ей,		Принимаемые в качестве критерия	мые
			сахарным диабетом	страдающих бетом						величины	
Возраст		. 17									
Copper	c / do II /iei	с телет и	с / до 11 лет	с 12 лет и	5-6 лет	7-9 лет	10-11 лет	12-13 лет 14-15 лет 7-11 лет 12-18 лет	14-15 лет	7-11 лет	12-18 лет
		старше		старше							
Суточная калорийнос	c 2359	2720	0 2047	2460	1500	1800	0000		0010	0.00	
Ronvia	77				COCT	TOOT	2000	7700	7200	2046	2460
Dezinal	//	90	102	121	75	90	100	110	125	102	120
Жиры	79	92	2 62,04	92	50	09	29		/8	55	92
Углеводы	335	383	3 263,844	317	188	225		,	212	200	77
XE\сутки	28**	32**	22	27	15-	18-	20-25	22-27.5	26-31	22	717
					19	22,5				1	77

Соотношение

БЖУ к ЭЦ

Белки	13%	13%	70%	20%	20%	20%	30%	20%	200%	100/	170/
W. 150.	7000						2010	20/0	20/07	10/0	11/0
миры	30%	30%	27%	28%	30%	30%	30%	200%	7000	7000	7000
Version	100					2000	0/00	0/00	20%	30%	30%
углеводы	%/5	26%	25%	25%	20%	20%	500%	2007	1007	/00.7	1001
				-	200	2000	10//0	9/		2/2/2	1075

Таблица 1 - Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании детей и подростков

С сахарным диабетом:

1)	жирные виды рыбы;
2)	мясные и рыбные консервы;
3)	Сливки, жирные молочные продукты, соленые сыры, сладкие сырки:
4)	жиры животного происхождения отдельных пищевых продуктов:
5)	яичные желтки;
(9	молочные супы с добавлением манной крупы, риса, макарон:
7)	жирные бульоны;
8)	пшеничная мука, сдобное и слоеное тесто, рис, пшенная крупа манная крупа.
(6	овощи соленые;
10)	сахар, кулинарные изделия, приготовленные на сахаре. шоколал. винограл. финики изком инжир банацы украл и доколар.
11)	острые, жирные и соленые соусы;
12)	сладкие соки и промышленные сахарсодержащие напитки.

* Расчетные данные исходя нормы

** Расчётные данные исходя из соотношения 1 XE =12 г. углеводов

Таблица 3 - Обоснование предельных величин хлебных единиц (ХЕ) в сутки

КОЛ-во возраст кол-во возраст XE XE XE AC 15-16 7-10 лет 15-16 5-6 лет ики 18-20 11-14 лет мальчики 18-20 7-9 лет ки 16-17 11-14 лет девочки 16-17 10-11 лет 19-21 15-18 10-01 лет 17-18 14-15 лет	Национальное руководство. Нутрициология и клиническая диетология, ред, В.А. Тутельян, изд. ГЭОТАРМедиа, 2020	одство. ническая РМедиа,	Руководство для практикующих врачей. Рациональная фармакотерапия детских заболеваний, ред. А.А Баранов, изд. Литерра, 2007	отерапия оед, А.А 2007	Руководство по лечебному питанию детей, ред. К.С. Лододо, Т.Э, Боровик изд. ММедицина, 2000	нию Лододо, q.	Расчет нормы по таблице № 4 к МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания	ы по : к МР ги питания	СанПиН 2.3/2.4 3590-90
кол-во возраст кол-во возраст кол-во XE XE XE XE 15-16 7-10 лет 15-16 5-6 лет 15-19 ики 18-20 11-14 лет мальчики 18-20 7-9 лет 18-22,5 ки 16-17 11-14 лет девочки 16-17 10-11 лет 20-25 19-21 15-18 юноши 17-18 17-18 14.15 лет 22-27,5							детей, страд	ающих	
кол-во возраст кол-во возраст кол-во кол-во XE XE XE XE XE 15-16 7-10 лет 15-16 5-6 лет 15-19 ики 18-20 11-14 лет мальчики 18-20 7-9 лет 18-22,5 ки 16-17 11-14 лет девочки 16-17 10-11 лет 20-25 19-21 15-18 19-01 17-18 14-15 лет 22-27,5							сахарным ди	абетом	
XE XE XE 15-16 7-10 лет 15-16 5-6 лет 15-19 ики 18-20 11-14 лет мальчики 18-20 7-9 лет 18-22,5 ки 16-17 11-14 лет девочки 16-17 10-11 лет 20-25 19-21 15-18 юноши 19-21 12-13 лет 22-27,5 17-18 15-18 леволики 17-18 14.15 лет 26-21	возраст	КОЛ-ВО	возраст	кол-во		кол-во	возраст	КОЛ-ВО	He
15-16 7-10 лет 15-16 5-6 лет 15-19 ики 18-20 11-14 лет мальчики 18-20 7-9 лет 18-25,5 ки 16-17 11-14 лет девочки 16-17 10-11 лет 20-25 19-21 15-18 19-21 12-13 лет 22-27,5 17-18 15-18 19-21 14-15 лет 22-27,5		XE		XE		XE		XE	регла-
ики 18-20 11-14 лет мальчики 18-20 7-9 лет 18-22,5 ки 16-17 11-14 лет девочки 16-17 10-11 лет 20-25 19-21 15-18 юноши 19-21 12-13 лет 22-27,5 17-18 15-18 левущки 17-18 14-15 лот 26-21	7-10 лет	15-16	7-10 лет	15-16	5-6 лет	15-19			MPH-
ки 16-17 11-14 лет девочки 16-17 10-11 лет 20-25 19-21 15-18 юноши 19-21 12-13 лет 22-27,5 17-18 15-18 левущки 17-18 14.15 лет 26-21	11-14 лет мальчики	18-20	11-14 лет мальчики	18-20	7-9 лет	18-22,5			TMDVPT
19-21 15-18 юноши 19-21 1 2-13 лет 22-27,5 17-18 15-18 левущки 17-18 14.15 лот 35.21	11-14 лет девочки		11-14 лет девочки	16-17	10-11 лет	20-25	7-11 лет	22)
17-18 15-18 DEBVILKE 17-18 14.15 nov 25.21	15-18 юноши		15-18 юноши	19-21		22-27,5	12-18 лет	27	
14 TO 14 TO 16 TO	15-18 девушки		15-18 девушки	17-18	14-15 лет	26-31	And the second s		

перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании детей и подростков

1. Для детей с сахарным диабетом:

1) жирное и копченое мясо;

2) жирные виды рыбы;

3) мясо утки и гуся;

4) копченые колбасы;

мясные и рыбные консервы;
 сливки, жирные молочные продукты, соленые сыры, сладкие сырки;
 жиры животного происхождения;
 яичные желтки;
 молочные супы с добавлением манной крупы, риса, макарон;
 жирные бульоны;

рис, пшенная крупа манная крупа, макароны; пшеничная мука, сдобное и слоеное тесто,

овощи маринованные, острые, соленые; 12)

сахар, кулинарные изделия, приготовленные на сахаре, шоколад, виноград, финики, изюм, мороженое, инжир, бананы, хурма и ананасы;

4) острые, жирные и соленые соусы;

сладкие соки и промышленные сахарсодержащие напитки

характеризующихся хронической гипергликемией, связанной с нарушениями секреции инсулина и (или) действия инсулина. Сахарный диабет - это группа хронических метаболических (обменных) заболеваний,

Гипогликемия — одно из наиболее тяжелых состояний, которое может провоцироваться сахарным диабетом.

-ипогликемия характеризуется моментальным течением и требует оперативной коррекции.

Три возникновении гипогликемии у ребенка бледнеет кожа, повышается потливость, может отмечаться дрожание рук, возникать жалобы на общую слабость, повышаться нервозность, волнение, нарушаться координация движений.

Крайним проявлением гипогликемии может стать потеря сознания и судорги

Причины гипогликемии - введения большой дозы инсулина; отсроченность во времени приема пищи от введенной инъекции инсулина; пропуск ребенком приема пищи после сделанной инъекции или недостаточная калорийность съеденной пищи; значительная физическая нагрузка без дополнительного приема углеводов. Для детей больных сахарным диабетом в обязательном порядке должно быть организовано питание с интервалом в приеме пищи не более 4-х часов [4]. В рацион питания должны быть включены продукты животного и растительного происхождения - источники полноценного белка (творог, мясо, рыба, птица, яйца, сыр, гречка, рис, фасоль, овес).

Углеводы должны иметь низкий гликемический индекс

фрукты, бобовые, коричневый рис, макаронные изделия из муки твердых сортов или цельнозерновые макаронные изделия). (овощи - перец сладкий, баклажан; брокколи, цветная капуста, спаржевая фасоль; свежая зелень, листовая зелень; свежие

Углеводы с высоким гликемическим индексом должны быть полностью исключены из питания.

для правильного расчета необходимой к введению дозы инсулина, в том числе, с использованием сайта образовательной организации. Три приготовлении блюд для детей с сахарным диабетом, работники пищеблока должны четко соблюдать технологию, информировать родителей о калорийности рациона питания, содержании белков, жиров и углеводов