

Организация питания детей, больных Фенилкетонурией  
в школах г. Иркутска и Иркутской области

МЕНЮ

1-4 классы (1 Смена)

Таблица 1

Наименование блюд, раскладка продуктов	Вес нетто, г	Первый День			
		Белки, г в 100 г/в порции	Жиры, г в 100 г/в порции	Углеводы, г в 100 г/в порции	Калорийность, ккал в 100 г/в порции
Завтрак					
Каша рисовая нб со сливками	150	0,38	11,81	16,28	175,5
Рис нб (Мевалия)	20	0,5/0,1	1,3/0,26	79/15,8	343/68,6
Масло сливочное	10	0,5/0,06	82,5/8,25	0,8/0,08	748/74,8
Сливки 33%	10	2,2/0,22	33/3,3	4/0,4	322/32,2
вода	100				
Хлеб с маслом и сыром нб	45	0,17	12,7	13,26	167,75
Хлеб Домашний (Балзетт)	20	0,56/0,11	5/1	50,9/10,18	251/50,2
Масло сливочное	10	0,6/0,06	82,5/8,25	0,8/0,08	748/74,8
Сыр нб Уютте	15	0	23/3,45	20/3	285/42,75
Чай с сахаром	16			99,8/15,97	405/64,8
Второй завтрак					
Какао с вафлей	150	0,87	7,5	29,65	189,3
Какао Взрослейка	10	0,73	2,66	14,85	86
Вафля Израиль 2шт.	20	0,7/0,14	24,2/4,84	74,4/14,8	519/103,8
Итого		1,42	32,01	75,16	597,95

Примерная стоимость 140-150 рублей+30 % Северные районы

Приложение к Таблице 1

1. Хлеб Домашний (Балвитен 300 гр) -270 рублей
2. Сыр нб Violife 200 гр – 400 рублей
3. Какао Взрослейка 400 гр–460 рублей
4. Вафля Израиль 2шт 200гр -390 рублей
5. Рис нб ( Медаль) 400 гр – 350 рублей

После завтрака ребёнку необходимо выпить аминокислотную смесь РКУ Loptilex 62,5 мл (готовый продукт, не требует разведения)- 800 рублей

Таблица 2

Наименование блюда, раскладка продуктов	Вес нетто, г	Второй день				Калорийность, ккал в 100 г/в порции
		Белки, г в 100 г/в порции	Жиры, г в 100 г/в порции	Углеводы, г в 100 г/в порции		
Завтрак						
Каша манная нб Метакс	130	0,27	7,5	14,03	125,15	
Масло Метакс	10	0,2/0,02	0,8/0,08	86/8,6	353/35,3	
Масло сливочное	5	0,6/0,03	82,5/4,12	0,8/0,04	748/37,4	
Сливки 33%	10	2,2/0,22	33/3,3	4/0,4	322/32,2	
Сахар	5				405/20,25	
вода	100					
Хлеб с маслом и сыром нб						
Хлеб домашний (Белитен)	45	0,17	12,7	13,26	167,75	
Масло сливочное	20	0,56/0,11	5/1	50,9/10,18	251/50,2	
Сыр нб Уюлде	10	0,6/0,06	82,5/8,25	0,8/0,08	748/74,8	
Чай с сахаром	15	0	23/3,45	20/3	285/42,75	
	16			99,8/15,97	405/64,8	
Второй завтрак						
Какао с булочкой	150	1,23	6,56	41,75	217	
Булочка Кайзер	10	0,73	2,66	14,85	86	
	50	1/0,5	7,8/3,9	53,8/26,9	262/131	
Яблоко	100	0,3	0,6	11,1	54	
Итого		1,97	27,36	96,11	629	

Примерная стоимость 140-150 рублей+30 % Северные районы

Приложение к таблице 2

1. Манка Метакс 300гр-550 рублей
2. Хлеб Домашний (Балвиген 300 гр) -270 рублей
3. Сыр нб Violife 200 гр – 400 рублей
4. Какао Взрослейка 400 гр– 460 рублей
5. Булочка Кайзер 200гр -240 рублей

После завтрака ребенку необходимо выпить аминокислотную смесь РКУ Lorphix 62,5 мл (готовый продукт, не требует разведения) - 800 рублей

Таблица 3

Наименование блюда, раскладка продуктов	Вес нетто, г	Третий день				Калорийность, ккал в 100 г/в порции
		Белки, г в 100 г/в порции	Жиры, г в 100 г/в порции	Углеводы, г в 100 г/в порции		
Завтрак						
Вермишель №6	95	0,21				
Вермишель Балвитен	60	0,3/0,18	0,5/0,3	4,42	53,32	255,8
Масло сливочное	5	0,6/0,03	82,5/4,12		88,8/53,28	364/218,4
Огурец свежий	50	0,5/0,3	0,2/0,1		0,8/0,04	748/37,4
Хлеб с маслом и сыром №5						
Хлеб Домашний (Балвитен)	45	0,17			1,8/0,9	12/6
Масло сливочное	20	0,56/0,11	5/1	12,7	13,26	167,75
Сыр №5 YoLife	10	0,6/0,06	82,5/8,25		50,9/10,18	251/50,2
Чай с сахаром	15	0	23/3,45		0,8/0,08	748/74,8
Яблоко						
	16				20/3	285/42,75
	100	0,3	0,6		99,8/15,97	405/64,8
Компот с кренделем						
Второй завтрак						
Компот	150	0,07			11,4	54
Яблоко	5	0,3/0,02	0,6/0,04	0,07		
Вишня	5	0,9/0,05	0,5/0,03		17,09	70,4
Сахар	16				11/0,55	54/2,7
Крендель Балвитен	50	1/0,5	7,8/3,9		99,8/15,97	405/64,8
Итого		1,55	21,79		53,8/26,9	262/131
					138,84	750

Примерная стоимость 140- 150 руб. +30% Северные районы  
Приложение к таблице 3

1. Вермишель Балвитен 250гр -300 рублей
2. Хлеб домашний (Балвитен 300 гр) -270 рублей
3. Сыр нб ViocLife 200 гр – 400 рублей
4. Крендель Балвитен 120 гр – 190 рублей

После завтрака ребенку необходимо выпить аминокислотную смесь РКУ Lорпiex 62,5 мл (готовый продукт, не требует разведения)- 800 рублей;

Таблица 4

Наименование блюда, раскладка продуктов	Вес нетто, г	Четвертый день			Калорийность, ккал в 100 г/в порции
		Белки, г в 100 г/в порции	Жиры, г в 100 г/в порции	Углеводы, г в 100 г/в порции	
Завтрак					
Каша гречневая Увелка	95	1,63	4,52	31,64	177,4
Кружка гречневая Увелка	40	4/1,6	1/0,4	79/31,6	350/140
Масло сливочное	5	0,6/0,03	82,5/4,12	0,8/0,04	749/37,4
Помидор свежий	60	0,9/0,54	0,2/0,12	2,6/1,26	17/10,2
Блины					
Заменитель яйца (Белитен)	150	0,418	5,05	52,9	210,3
Мука № (Израиль)	5	0,36/0,018	1/0,05	99/4,95	366/18,3
Молоко (Лоргофл)	100	0,4	0	96/48	384/192
Чай с сахаром	15			2	40
Второй завтрак					
Кисель с фруктами					
Кисель фруктовый	150	0,08	0,08	22,26	91,46
Яблоко	5	0,3/0,02	0,6/0,04	11,4/0,57	54/2,7
Вишня	5	0,9/0,05	0,5/0,03	11/0,55	58/2,9
Крахмал кукурузный	6	0,4/0,01	0,1/0,01	86,1/5,17	351/21,06
Сахар	16			99,8/15,97	405/64,8
Пряник Лютенакс	30	0,6/0,18	12,1/3,63	73,3/21,9	407/122,1
Итого		2,84	13,4	147,9	716,26



Примерная стоимость 140-150 рублей.+30% Северные районы

Приложение к таблице 4

1. Кружка гречневая Увелка 400гр -80 руб
2. Заменитель яйца (Балвитен )200 гр -490 руб
3. Мука нб Израэльк 1 кг -400 руб
4. Молоко Лапрофин 200 мл-200 руб
5. Праник Глютенакс 150 гр-350 р

После завтрака ребенку необходимо выпить аминокислотную смесь РКУ Lorphex 62,5 мл (готовый продукт, не требует разведения)- 800 рублей

Таблица 5

Наименование блюда, раскладка продуктов	Вес нетто, г	Белки, г в 100 г/в порции	Пятый день		Углеводы, г в 100 г/в порции	Калорийность, ккал в 100 г/в порции
			Завтрак	Жирьы, г в 100 г/в порции		
Каша рисовая нб со сливками						
Рис нб (Полюфин)	150	0,4	11,85	17,28	350/70	177
Масло сливочное	20	0,6/0,12	1,5/0,3	84/16,8	0,8/0,08	748/74,8
Сливки 33%	10	0,6/0,06	82,5/8,25	33/3,3	4/0,4	322/32,2
вода	100	2,2/0,22				
Хлеб с маслом и сыром нб						
Хлеб белый (Балзиген)	45	0,17	12,38	14,34	157/7,5	
Масло сливочное	20	0,56/0,11	3,4/0,68	56,3/11,26	251/50,2	
Сыр нб VioLife	10	0,6/0,06	82,5/8,25	0,8/0,08	748/74,8	
Чай с сахаром	15	0	23/3,45	20/3	285/42,75	
Чай с сахаром						
	16			99,8/15,97	405/64,8	
Компот с эвфрей						
Второй завтрак						
Компот						
Слива	150	0,05	0,04	17,05	69,85	
Яблоко	5	0,6/0,03	0,2/0,01	10,2/0,51	47/2,35	
Сахар	5	0,3/0,02	0,6/0,03	11,4/0,57	54/2,7	
Вафля Израиль 2шт	16			99,8/15,97	405/64,8	
Вафля Израиль 2шт	20	0,7/0,14	24,2/4,84	74,4/14,8	519/103,8	
Гривша	100	0,5	0,3	12,4	52	
Итого		1,26	29,41	92	635,2	

Примерная стоимость 140-150 руб. +30% Северные районы

Приложение к таблице 5

1. Рис нб (Лопрофин) 500 гр – 430руб
2. Хлеб Белый (Балвикен 300 гр) -280 руб
3. Сыр нб Vitafite 200 гр – 400 руб
4. Вафля Израиль 2шт 200гр -390 руб

После завтрака ребенку необходимо выпить аминокислотную смесь РКУ Lorphex 52,5 мл (готовый продукт, не требует разведения) - 800 рублей

Приложение по низкобелковым продуктам

Наименование продукта	Стоимость продукта (рубль)	Вес в гр на порцию	Стоимость за порцию (рубль)
Хлеб домашний (Балвиген 300 гр)	270	20	18
Сыр н6 MioLife 200 гр	400	15	30
Какао Вэрсстейнс 400 гр	460	10	12
Вафля Израиль 2шт 200гр	390	20	36
Рис н6 (Мевалия) 400 гр	350	20	18
Манка Метакс 300гр	550	10	18,3
Булочка кайзер 200гр	240	50	60
Вермишель Балвиген 250гр	300	60	72
Крендель Балвиген 120 гр	190	50	80
Заменитель яйца (Балвиген )200 гр	490	5	12
Мука н6 Израиль 1 кг	400	50	20
Молоко Дюпрофин 200 мл	200	100	100
Праник Глютенакс 150 гр	350	30	69
Рис н6 (Дюпрофин) 500 гр	430	20	17
Хлеб белый (Балвиген 300 гр	280	20	19

Организация питания детей, больных Фенилкетонурией  
в школах г. Иркутска и Иркутской области

МЕНЮ

5-11 классы (2 смена)

Таблица 1

Наименование блюд, раскладка продуктов	Вес нетто, г	Первый День			Калорийность, ккал в 100 г/в порции
		Белки, г в 100 г/в порции	Жиры, г в 100 г/в порции	Углеводы, г в 100 г/в порции	
Обед					
Суп овощной вегетарианский	250	1,06	7,1	6,29	96
Картофель	30	2/0,6	0,1/0,03	14,8/4,44	
Морковь	15	1/0,15	0,2/0,03	4,8/0,72	71/21,3
Кабачок	20	0,6/0,12	0,3/0,06	4,6/0,92	76/3,9
Лук	10	1,2/0,12	0,3/0,03	4,5/0,05	24/4,8
Уксус	2	3,7/0,07	1/0,02	8/0,16	28/2,8
Масло растительное	7		99/6,93		55/1,1
Хлеб Домашний (Балзиген)	20	0,56/0,11	5/1	30,9/10,18	899/63
Вермишель нб	120	0,33	4,62		251/50,2
Вермишель Балзиген	100	0,3	0,5	88,8	88,8
Масло сливочное	5	06/0,03	82,5/4,12	0,8/0,04	364
Козлета нб					748/37,4
Смесь для бургеров ФКУ (Мевапа)	50	1/0,5	6,1/3,05	66/33	358/179
Салат	105	0,64	11	1,91	
Помидор	25	0,9/0,22	0,2/0,05	2,6/0,65	102,5
Огурец	70	0,6/0,42	0,2/0,14	1,8/1,26	17/4,25
Масло растительное	10		99/9,9		12/8,4
Чай с сахаром	16			99,8/15,97	899/89,9
Морс вафлей нб	200	0,23	5		405/64,8
Брусника	30	0,3/0,09	0,5/0,15	7/2,1	39/11,7

Сахар	10						
Вода	150					99,8/9,98	405/40,5
Вафля Израиль 2шт	20	0,7/0,14		24,2/4,84		74,4/14,8	519/103,8
Итого за обед и полдник		2,87		32		183,15	1050

Приложение к таблице 1

1. Хлеб домашний (Балвигтен 300 гр) -270 рублей
2. Вермишель Балвигтен 250гр -300 рублей
3. Смесь для бургеров ФКУ (Mevalia) 350гр -560 рублей
4. Какао Взрослая 400гр — 460 рублей
5. Вафли Израиль 200гр -390 рублей

После обеда ребенку необходимо выпить аминокислотную смесь РКУ Lorphex 62,5 мл (готовый продукт, не требует разведения)- 800 рублей

Примерная стоимость 1 обеда и полдника 200-220 рублей+30% Северные районы

Таблица 2

Наименование блюда, раскладка продуктов	Вес нетто, г	Белки, г в 100 г/в порции	Второй день		Углеводы, г в 100 г/в порции	Калорийность, ккал в 100 г/в порции
			Жиры, г в 100 г/в порции	Обед		
Суп рисовый						
Картофель	250	0,99		7,17	13,27	126,4
Морковь	30	2/0,6	0,1/0,03		14,8/4,44	71/21,3
Рис нб (Мезелия)	15	1/0,15	0,2/0,03		4,8/0,72	26/3,9
Лук	10	0,5/0,05	1,3/0,13		7,9/7,9	34,3/34,3
Укроп	10	1,2/0,12	0,3/0,03		4,9/0,05	28/2,8
Масло растительное	2	3,7/0,07	1/0,02		8/0,16	55/1,1
	7		99/6,93			899/63
Хлеб Домашний (Балвиген)						
	20	0,56/0,11	5/1		50,9/10,18	251/50,2
Кабачки тушеный						
Кабачок	130	0,58		4,68		88,48
Лук	100	0,3	0,5		83	36,4
Помидор	10	1,2/0,12	0,3/0,03		4,9/0,05	28/2,8
Масло сливочное	15	0,9/0,13	0,2/0,03		2,6/0,39	17/2,55
	5	0,6/0,03	82,5/4,12		0,8/0,04	74,8/37,4
Салат						
Огурец	120	0,72		10,13	2	105
Лук зеленый	100	0,6	0,2		1,8	12
Масло растительное	10	1,2/0,12	0,3/0,03		4,9/0,49	28/2,8
	10		99/9,9			899/89,9
Чай с сахаром						
	16				99,8/15,97	405/64,8
Компот с печеньем нб						
Слива	200	0,35		08,88		49,13
Яблоко	10	0,6/0,06	0,2/0,02		10,2/1,02	47/4,7
Сахар	10	0,3/0,03	0,6/0,05		11,4/1,14	54/5,4
	16				99,8/15,97	405/64,8



Печенье Natfen с клубникой	44	0,3/0,25	20/8,8	70,3/31	495/217,8
Груша	100	0,5	0,3	12,4	52
Итого за обед и полдник		3,25		31,53	153,54
					900,25

Приложение к таблице 2

1. Рис нб ( Мезалия) 400 гр – 360рублей
2. Хлеб домашний (Балккен 300 гр) -270 рублей
3. Печенье нб Natfen с клубникой- 350 рублей

После обеда ребенку необходимо выпить аминокислотную смесь РКУ Lorphex 62,5 мл (готовый продукт, не требует разведения)- 800 рублей

Примерная стоимость 1 обеда и полдника 200-220 рублей+30% Северные районы

Таблица 3

Наименование блюда, раскладка продуктов	Вес нетто, г	Белки, г в 100 г/в порции	Третий день		Углеводы, г в 100 г/в порции	Калорийность, ккал в 100 г/в порции
			Жиры, г в 100 г/в порции	Обед		
Борщи						
Картофель	250	2/0,6	1,44	0,1/0,03	1,67	6,83
Морковь	30	1/0,15		0,2/0,03		14,8/4,44
Капуста белокочанная	15	1,4/0,28		0,2/0,04		4,8/0,72
Томат паста	20	3,5/0,11		0,6/0,02		4,2/0,84
Лук	3	1,2/0,12		0,3/0,03		15,8/0,47
Укроп	10	3,7/0,07		1/0,02		4,9/0,05
Сметана 30%	2	2,2/0,11		30/1,5		8/0,16
Хлеб домашний (Балвиген)	5	0,56/0,11	5/1			3,1/0,15
Пюре картофельно-кабачковое						
Картофель	20	0,56/0,11	5/1			50,9/10,18
Картофель	150	1,25	4,37			6,58
Кабачок	40	2/0,8	0,1/0,04			14,8/5,9
Масло сливочное	70	0,6/0,42	0,3/0,21			4,6/0,64
	5	0,6/0,03	82,5/4,12			0,8/0,04
Котлета №6						
Смесь для бургеров ФКУ (Mevalia)	50	1/0,5	6,1/3,05			66/33
Огурец	100	0,6	0,2			358/179
Чай с сахаром	15					1,8
Компот с печеньем №6						
Яблоко	200	0,22	1,9			99,8/15,97
Вишня	10	0,3/0,03	0,6/0,06			42
Сахар	10	0,9/0,09	0,5/0,05			11,4/1,14
	16					11/1,1
						99,8/15,97
						405/64,8
						42
						54/5,4
						58/5,8
						405/64,8

Печенье с карамелью ФКУ (Сапаві)	30	0,35/0,1	6,2/1,86	79/23,7	392/117,6
Итого за обед и полдник		4,12	12,19	116,36	604

Приложение к таблице 3

1. Хлеб домашний (Балвиген 300 гр) - 270 рублей
2. Смесь для бургеров ФКУ (Мевалла) 350гр - 560 рублей
3. Печенье с карамелью ФКУ (Сапаві) 100гр - 290 рублей

После обеда ребенку необходимо выпить аминокислотную смесь ФКУ Loptex 62,5 мл (готовый продукт, не требует разведения) - 800 рублей

Примерная стоимость 1 обеда и полдника 200-220 рублей+30% Северные районы

Таблица 4

Наименование блюд, раскладка продуктов	Вес нетто, г	Четвертый день			Калорийность, ккал в 100 г/в порции
		Белки, г в 100 г/в порции	Жиры, г в 100 г/в порции	Углеводы, г в 100 г/в порции	
Обед					
Суп овощной вегетарианский					
Картофель	250	1,06	7,1	6,29	97
Морковь	30	2/0,6	0,1/0,03	14,8/4,44	71/21,3
Кабачок	15	1/0,15	0,2/0,03	4,9/0,72	26/5,9
Лук	20	0,6/0,12	0,3/0,06	4,6/0,92	24/4,8
Укроп	10	1,2/0,12	0,3/0,03	4,9/0,05	28/2,8
Масло растительное	2	3,7/0,07	1/0,02	8/0,16	55/1,1
	7		99/6,93		899/63
Хлеб белый (Балвиген)					
	20	0,56/0,11	3,4/0,68	56,3/11,26	251/50,2
Вермишель нб					
Вермишель Балвиген	120	0,33	4,62	88,84	401
Масло сливочное	100	0,3	0,5	88,8	364
	5	0,6/0,03	82,5/4,12	0,8/0,04	748/37,4
Голубцы					
Рис нб (Долрофин)	50	0,59	10,1	10	136
Капуста белокачанная	10	0,6/0,06	1,5/0,15	84/8,4	350/35
Морковь	20	1,4/0,28	0,2/0,04	4,2/0,84	25/5
Лук	13	1/0,13	0,2/0,026	4,8/0,62	26/3,38
Масло растительное	10	1,2/0,12	0,3/0,03	4,9/0,05	28/2,8
	5		99/9,9		899/89,9
Салат					
Помидор	100	0,72	5,28	2,18	59,15
Огурец	40	0,9/0,36	0,2/0,08	2,6/1,04	17/5,8
Лук зеленый	50	0,6/0,3	0,2/0,1	1,8/0,9	12/6
	5	1,2/0,06	0,3/0,15	4,9/0,24	28/1,4

Масло растительное	5			99/4,95			899/44,95
Чай с сахаром	16					99,8/15,97	405/64,8
Полдник							
Кисель с печеньем н6	200	0,19					
Яблоко	10	0,3/0,03		0,5/0,06			250,36
Вишня	10	0,9/0,09		0,5/0,05		11,4/1,14	54/5,4
Крахмал кукурузный	6	0,4/0,01		0,1/0,01		11/1,1	58/5,8
Сахар	16					86,1/5,17	351/21,06
Печенье сливочное ФКУ, 150гр. (Безглютен)	30	0,2/0,06		25/7,5		99,8/15,97	405/64,8
Итого за обед и полдник			3		35,4		179
							1058

Приложение к таблице 4

1. Вермишель Балзиген 250гр -300 рублей
2. Рис н6 ( Мевалиа) 400 гр – 360рублей
3. Хлеб Домашний (Балзиген 300 гр) -270 рублей
4. Печенье сливочное ФКУ, 150гр. (Безглютен)-260 рублей

После обеда ребенку необходимо выпить аминокислотную смесь РКU Lorphlex 62,5 мл (готовый продукт, не требует разведения) - 800 рублей

Примерная стоимость 1 обеда и полдника 200-220 рублей+30% Северные районы

Таблица 5

Наименование блюда, раскладка продуктов	Вес нетто, г	Пятый день			Калорийность, ккал в 100 г/в порции
		Белки, г в 100 г/в порции	Жиры, г в 100 г/в порции	Углеводы, г в 100 г/в порции	
Обед					
Суп с макаронами	200	1,08	7,2	21,6	161,1
Макароны нб (Mevalia)	20	0,7/0,14	0,8/0,16	81/16,2	345/69
Картофель	30	2/0,6	0,1/0,03	14,8/4,44	71/21,3
Морковь	15	1/0,15	0,2/0,03	4,8/0,72	26/3,9
Лук	10	1,2/0,12	0,3/0,03	4,9/0,05	28/2,8
Укроп	2	3,7/0,07	1/0,02	8/0,16	55/1,1
Масло растительное	7		99/6,93		899/63
Хлеб белый (Балзиген)	20	0,56/0,11	3,4/0,68	56,3/11,26	251/50,2
Рис нб					
Рис нб (Меваля)	120	0,31	8,9	40	246,3
Масло сливочное	50	0,5/0,25	1,3/0,65	79/39,5	343/171,5
	10	0,6/0,06	82,5/8,25	0,8/0,08	748/74,8
Перец фаршированный овощами					
Перец красный сладки	50	0,62	7,1	3,21	79,1
Капуста белокочанная	20	0,8/0,16	0,41/0,08	6,69/1,34	28/5,6
Морковь	10	1,4/0,14	0,2/0,02	4,2/0,42	25/2,5
Лук репчатый	10	1/0,2	0,2/0,04	4,8/0,96	26/5,2
Масло растительное	10	1,2/0,12	0,3/0,03	4,9/0,49	28/2,8
	7		99/6,93		899/63
Салат					
Огурец	110	0,6	10,1	1,8	102
Масло растительное	100	0,6	0,2	1,8	12
	10		59/9,9		899/89,9
Чай с сахаром					
	16			99,8/15,97	405/64,8

Полдник

10

Морс с пряником нб	200	0,27		3,78	34	174
Брусника	30	0,3/0,09	0,5/0,15		7/2,1	39/11,7
Сахар	10				99,8/9,98	405/40,5
Вода	120					
Пряник Глютенакс	30	0,6/0,18	12,1/3,63		73,3/21,9	407/122,1
Яблоко	100	0,3		0,6		11,1
Итого за обед и полдник		3,29		38,36		139
						931,5

Приложение к таблице 5

1. Макароны нб (Mevalia 500гр -420 рублей)
2. Хлеб белый (Балитен 300 гр) -280 рублей
3. Рис нб (Мезалия) 400 гр – 350рублей
4. Пряник Глютенакс 150 гр -350 рублей

После обеда ребенку необходимо выпить аминокислотную смесь РЖУ Lorphlex 62,5 мл (готовый продукт, не требует разведения) - 800 рублей

Примерная стоимость 1 обеда и полдника 200-220 рублей+30% Северные районы

Приложение по низкобелковым продуктам

Наименование продукта	Стоимость продукта	Вес в гр на порцию	Стоимость (руб) за порцию
Хлеб домашний (Балвиген 300 гр)	270	20	18
Вафля Нарраиль 2шт 200гр	390	20	36
Смесь для бургеров ФКУ (Мечай)350	550	50	79
Печенье Найфен с клубникой 125	350	44	123
Какао Взрослейка 400 гр	450	10	12
Рис нб (Мезалья) 400 гр	350	20	18
Вермишель Балвиген 250гр	300	100	120
Пряник Глотенакс 150 гр	350	30	69
Рис нб (Доррофин) 500 гр	430	20	17
Хлеб белый (Балвиген 300 гр)	280	20	19
Макароньы нб (Мевалла) 500 гр	420	20	17
Печенье сливочное ФКУ, 150гр. (Безглютен)	250	30	52
Печенье с карамелью ФКУ (Сапав) 100гр	290	30	87



Организация питания детей, больных Фенилкетонурией  
в школах г. Иркутска и Иркутской области

МЕНЮ

5-11 классы (1 смена)

Таблица 1

Наименование блюда, раскладка продуктов	Вес нетто, г	Первый день			Калорийность, ккал в 100 г/в порции
		Белки, г в 100 г/в порции	Жиры, г в 100 г/в порции	Углеводы, г в 100 г/в порции	
Завтрак					
Каша рисовая нб со сливками	200	0,46	16	24,22	247,2
Рис нб (Мевалия)	30	0,5/0,15	1,3/0,39	7,9/23,7	343/103
Масло сливочное	15	0,6/0,09	82,5/12,3	0,8/0,12	748/112,2
Сливки 33%	10	2,2/0,22	33/3,3	4/0,4	322/32,2
ВОДА	100				
Хлеб с маслом и сыром нб	75	0,28	16	25,4	246,45
Хлеб домашний (Балзетч)	40	0,56/0,22	5/2	50,9/20,36	251/100,4
Масло сливочное	10	0,6/0,06	82,5/8,25	0,8/0,08	748/74,8
Сыр нб Уюлте	25	0	23/5,7	20/5	285/71,25
Чай с сахаром	16			99,8/15,97	405/64,8
Второй завтрак					
Какао с вафлей	150				
Какао Взрослейка	10	0,73	2,66	14,85	86
Вафля Израиль 2шт	40	0,7/0,28	24,2/9,6	74,4/29,7	519/208
Итого		1,75	44,26	110,1	852,45

Примерная стоимость 160-170 руб. +30% Северные районы

Приложение к таблице 1

1. Рис нб (Мевалия) 400 гр – 360 рублей
2. Хлеб Домашний (Балвиген 300 гр) - 270 рублей
3. Сыр нб Violife 200 гр – 400 рублей
4. Какао Взрослейка 400 гр-- 460 рублей
5. Вафля Мэриэль 2шт 200гр -390 рублей

После завтрака ребенку необходимо выпить аминокислотную смесь РКУ Lohlex 62,5 мл (готовый продукт, не требует разведения)- 800 рублей

Таблица 2

Наименование блюда, раскладка продуктов	Вес нетто, г	Второй день				Калорийность, ккал в 100 г/в порции
		Белки, г в 100 г/в порции	Жиры, г в 100 г/в порции	Углеводы, г в 100 г/в порции		
Завтрак						
Каша манная нб Метакс	200	0,32				
Манка Метакс	20	0,2/0,04	11,7	22,7	198,25	
Масло сливочное	10	0,5/0,06	0,8/0,16	86/17,2	353/71	
Сметана 33%	10	2,2/0,22	82,5/8,25	0,8/0,08	748/74,8	
Сахар	5		33/3,3	4/0,4	322/32,2	
вода	130			99,8/4,99	405/20,25	
Хлеб с маслом и сыром нб						
Хлеб домашний (Балвитен)	75	0,28	16	25,4	246,45	
Масло сливочное	40	0,56/0,22	5/2	50,9/20,36	251/100,4	
Сыр нб Уюлифе	10	0,6/0,06	82,5/8,25	0,8/0,08	748/74,8	
	25	0	23/5,7	20/5	285/71,25	
Чай с сахаром	16			99,8/15,97	405/54,8	
Второй завтрак						
Какао с булочкой	150	1,02	11,46	46	304	
Какао Варослейка	10	0,73	2,66	14,85	86	
Печенье Наifen с клубникой 125гр. (SanaVi) 2 шт	44	0,3/0,26	20/8,8	70,3/31	495/217,8	
Яблоко	100	0,3	0,6	11,1	54	
Итого		1,9	39,7	121,17	867,5	

Примерная стоимость 160-170 руб. +30% Северные районы

Приложение к таблице 2

1. Манка Метакс 300гр-550 рублей
2. Хлеб Домашний (Балыган 300 гр) -270 рублей
3. Сыр нб УюЦфе 200 гр – 400 рублей
4. Какао Варослейка 400 гр– 450 рублей
5. Печенье Натіен с клубникой 125гр. (Zalavij) - 320 рублей

После завтрака ребёнку необходимо выпить аминокислотную смесь РКУ Lorphex 62,5 мл (готовый продукт, не требует разведения)- 800 рублей

Таблица 3

Наименование блюда, раскладка продуктов	Вес нетто, г	Белки, г в 100 г/в порции	Третий день		Углеводы, г в 100 г/в порции	Калорийность, ккал в 100 г/в порции
			Жиры, г в 100 г/в порции	Завтрак		
Вермишель нб	140	0,36				
Вермишель Белвитен	100	0,3	0,5	8,25	88,9	439
Масло сливочное	10	0,6/0,06	82,5/8,25		88,8	364
Помидор свежий	100	0,9		0,2	0,9/0,08	748/74,9
Хлеб с маслом и сыром нб	75	0,28		0,2	2,6	17
Хлеб домашний (Балвитен)	40	0,56/0,22	5/2	16	25,4	246,45
Масло сливочное	10	0,6/0,06	82,5/8,25		50,9/20,36	251/100,4
Сыр нб УюЛифе	25	0	23/5,7		0,8/0,08	748/74,8
Чай с сахаром	16				20/5	285/71,25
Яблоко	100	0,3		0,6	99,8/15,97	405/64,8
					11,4	54
Второй завтрак						
Компот	200	0,12				
Яблоко	10	0,3/0,03	0,6/0,06	0,11	18,21	76
Вишня	10	0,9/0,09	0,5/0,05		11,4/1,14	54/5,4
Сахар	16				11/1,1	58/5,8
Печенье сливочное ФКУ, 150гр. (Безглютен)	30	0,2/0,06	25/7,5		99,8/15,97	405/64,8
Итого			2	33	70/21	511/153,3
					183,4	1050

Приложение к таблице 3

1. Вермишель Балвитен 250гр -300 рублей
2. Хлеб домашний (Балвитен 300 гр) -270 рублей
3. Сыр нб МоLife 200 гр ~ 400 рублей
4. Печенье сливочное ФКУ, 150гр. (Белглотен)-260 рублей

После завтрака ребенку необходимо выпить аминокислотную смесь РЖУ LactiTex 62,5 мл (готовый продукт, не требует разведения)- 800 рублей

Примерная стоимость 160-170 руб. +30% Северные районы

Таблица 4

Наименование блюд, раскладка продуктов	Вес нетто, г	Четвертый день			
		Белки, г в 100 г/в порции	Жиры, г в 100 г/в порции	Углеводы, г в 100 г/в порции	Калорийность, ккал в 100 г/в порции
Застрак					
Каша гречневая Увелка	150	2,06	8,75	6,58	250
Кружка гречневая Увелка	50	4/2	1/0,5	79/39,5	350/175
Масло сливочное	10	0,6/0,06	82,5/8,25	0,8/0,08	748/74,8
Огурец свежий	50	0,6/0,3	0,2/0,1	1,8/0,9	12/6
Хлеб с маслом и сыром №6					
Хлеб домашний (Балзиген)	75	0,28	16	25,4	246,45
Масло сливочное	40	0,56/0,22	5/2	50,9/20,36	254/100,4
Сыр №6 УюЛге	10	0,6/0,06	82,5/8,25	0,8/0,08	748/74,8
Чай с сахаром	25	0	23/5,7	20/5	285/71,25
Итого	16			99,8/15,97	405/64,8
Второй завтрак					
Компот с вафлей					
Компот	200	0,09	0,08	18,13	74,9
Слива	10	0,6/0,06	0,2/0,02	10,2/1,02	47/4,7
Яблоко	10	0,3/0,03	0,6/0,06	11,4/1,14	54/5,4
Сахар	16			99,8/15,97	405/64,8
Пряник Глютенакс	50	0,6/0,3	12,1/6,05	73,3/36,6	407/203,5
Итого		3	31	104	845,65



Приложение к таблице 4

1. Хлеб Домашний (Балвигтен 300 гр) -270 руб
2. Сыр нб УлоЦфе 200 гр – 400 руб
3. Пряник Глютенакс 150 гр -350 р

После завтрака ребенку необходимо выпить аминокислотную смесь РКУ Lurhlex 52,5 мл (готовый продукт, не требует разведения) - 800 рублей

Примерная стоимость 160-170 руб. +30% Северные районы

Таблица 5

Наименование блюда, раскладка продуктов	Вес нетто, г	Пятый день		Углеводы, г в 100 г/в порции	Калорийность, ккал в 100 г/в порции
		Белки, г в 100 г/в порции	Жиры, г в 100 г/в порции		
Завтрак					
Каша рисовая нб со сливками	200	0,52	12,15	34,08	247
Рис нб (Липрофин)	40	0,6/0,24	1,5/0,6	8,4/33,6	350/140
Масло сливочное	10	0,6/0,06	62,5/6,25	0,8/0,08	748/74,8
Сливки 33%	10	2,2/0,22	33/3,3	4/0,4	322/32,2
вода	100				
Блины					
Заменитель яйца (Балзиген)	150	0,418	5,05	72,15	327,3
Мука нб (Израиль)	5	0,36/0,018	1/0,05	99/4,95	366/18,3
Молоко (Лоргофин)	70	0	0	96/67,2	384/269
Чай с сахаром	100	0,4	5	2	40
16				99,8/15,97	405/64,8
Второй завтрак					
Кисель с вафлей					
Кисель фруктовый	150	0,13	0,12	23,38	94,06
Яблоко	10	0,3/0,03	0,6/0,06	11,4/1,14	54/5,4
Вишня	10	0,9/0,09	0,5/0,05	11/1,1	58/5,8
Крахмал кукурузный	6	0,4/0,01	0,1/0,01	86,1/5,17	351/21,06
Сахар	16			99,8/15,97	405/64,8
Вафля Израиль 4шт	40	0,7/0,28	24,2/9,68	74,4/29,7	519/207,6
Груша	100	0,5	0,3	12,4	52
Итого		1,84	27,3	184,7	993

Приложение к таблице 5

1. Кружка гречневая Увелка 400гр -80 руб
2. Заменитель яйца (Балвиген) 200 гр -490 руб
3. Мука нб Изральк 1 кг -400 руб
4. Молоко Лопрофин 200 мл-200 руб
5. Вафля Израиль 2шт 200гр -390 руб

После заявки ребёнку необходимо выпить аминокислотную смесь РКЦ Лорпех 52,5 мл (готовый продукт, не требует разведения) - 800 рублей

Примерная стоимость 160-170 руб. +30% Северные районы

Организация питания детей, больных Фенилкетонурией

в школах г. Иркутска и Иркутской области

МЕНЮ

1-4 классы (2 смена)

Наименование блюда, раскладка продуктов	Вес Нетто, г	Белки, г в 100 г/в порции	Первый день		Углеводы, г в 100 г/в порции	Калорийность, ккал в 100 г/в порции
			Обед	Жиры, г в 100 г/в порции		
Обед						
Суп овощной вегетарианский	200	1,04		7,09		
Картофель	30	2/0,6			6,19	96,3
Морковь	13	1/0,13	0,1/0,03		14,8/4,44	71/21,3
Кабачок	20	0,6/0,12	0,2/0,026		4,8/0,62	26/3,38
Лук	10	1,2/0,12	0,3/0,06		4,6/0,92	24/4,8
Укроп	2	3,7/0,07	0,3/0,03		4,9/0,05	28/2,8
Масло растительное	7		1/0,02		8/0,16	55/1,1
			99/6,93			899/63
Хлеб домашний (Балвиген)	20	0,56/0,11	5/1		50,9/10,18	251/50,2
Бермизель с котлетой	65	0,21				
Бермизель Балвиген	60	0,3/0,18		4,42	53,32	255,8
Масло сливочное	5	0,6/0,03	0,5/0,3		88,8/53,28	364/218,4
			82,5/4,12		0,8/0,04	748/37,4
Котлета н6						
Смесь для бургеров ФКУ (Mevalia)	50	1/0,5		6,1/3,05	66/33	358/179
Салат						
Помидор	60		0,37	10		
Огурец	25	0,9/0,22			1,1	97,15
Масло растительное	25	0,6/0,15	0,2/0,05		2,6/0,65	17/4,25
	10		99/9,9		1,8/0,45	12/3
Чай с сахаром	16					899/89,9
Полдник						
Какао с вафлей н6						
Какао Варослейка	150	0,87		7,5		405/64,8
Вафля Израиль 2шт	10	0,73			2,66	29,65
	20	0,7/0,14		24,2/4,84		86
					74,4/14,8	519/103,8
Итого за обед и полдник		3,1		33		149,41
						933

Приложение к таблице 1

1. Хлеб домашний (Балвигтен 300 гр) -270 рублей
2. Вермишель Балвигтен 250гр -300 рублей
3. Смесь для бургеров ФКУ (Mevalia) 350гр -560 рублей
4. Какао Взрослая 400гр — 460 рублей
5. Вафли Израиль 200гр -390 рублей

После обеда ребенку необходимо выпить аминокислотную смесь РКЦ Lorphlex 62,5 мл (готовый продукт, не требует разведения) - 800 рублей

Примерная стоимость 1 обеда и полдника 190-200руб.

Таблица 2

Наименование блюда, раскладка продуктов	Вес нетто, г	Белки, г в 100 г/в порции	Второй день		Углеводы, г в 100 г/в порции	Калорийность, ккал в 100 г/в порции
			Жиры, г в 100 г/в порции	Обед		
Суп рисовый	200	0,95	7		10,8	115,5
Картофель	30	2/0,6	0,1/0,03		14,8/4,44	71/21,3
Морковь	13	1/0,13	0,2/0,026		4,8/0,62	26/3,38
Рис нб (Ивеалия)	7	0,5/0,035	1,3/0,03		79/5,53	343/24,01
Лук	10	1,2/0,12	0,3/0,03		4,9/0,05	28/2,8
Укроп	2	3,7/0,07	1/0,02		8/0,16	55/1,1
Масло растительное	7		99/6,93			899/63
Хлеб домашний (Салитен)	20	0,56/0,11	5/1		50,9/10,18	251/50,2
Кобачки тушеный	90	0,45	4,48		53,76	261,15
Лук	60	0,3/0,18	0,5/0,3		88,8/53,28	364/218,4
Помидор	10	1,2/0,12	0,3/0,03		4,9/0,05	28/2,8
Масло сливочное	15	0,9/0,13	0,2/0,03		2,6/0,39	17/2,55
	5	0,6/0,03	82,5/4,12		0,8/0,04	748/37,4
Салат	60	0,27	10		1	95,7
Огурец	25	0,6/0,15	0,2/0,05		1,8/0,45	12/3
Лук зеленый	10	1,2/0,12	0,3/0,03		4,9/0,49	28/2,8
Масло растительное	10		99/9,9			899/89,9
Чай с сахаром	16				99,8/15,97	405/64,8
Компот с булочкой нб	150	0,55	3,94		43,9	200,85
Слива	5	0,6/0,03	0,2/0,01		10,2/0,51	47/2,35
Яблоко	5	0,3/0,02	0,6/0,03		11,4/0,57	54/2,7
Сахар	16				99,8/15,97	405/64,8
Булочка Кайзер	50	1/0,5	7,8/3,9		53,8/26,9	262/131
Груша	100	0,5	0,3		12,4	52

Итого за обед и полдник	3,34	30,62	174,31	840,2
-------------------------	------	-------	--------	-------

Приложение к таблице 2

1. Рис нб ( Мезалия) 400 гр – 360рублей
2. Хлеб домашний (Балзиген 300 гр) -270 рублей
3. Булочка Кайзер 200гр -240 рублей

После обеда ребенку необходимо выпить аминокислотную смесь РКУ Lорпlех 62,5 мл (готовый продукт, не требует разведения) - 800 рублей

Примерная стоимость обеда и полдника 190-200руб.+ 30% Северные районы



Таблица 3

Наименование блюда, раскладка продуктов	Вес нетто, г	Третий день		Углеводы, г в 100 г/в порции	Калорийность, ккал в 100 г/в порции
		Белки, г в 100 г/в порции	Жиры, г в 100 г/в порции		
Обед					
Картофель	200	1,42	1,66	6,73	50,5
Морковь	30	2/0,6	0,1/0,03	14,8/4,44	71/21,3
Калюста белокачанная	13	1/0,13	0,2/0,026	4,8/0,62	26/3,38
Томат паста	20	1,4/0,28	0,2/0,04	4,2/0,84	25/5
Лук	3	3,5/0,11	0,6/0,02	15,8/0,47	79/2,37
Укроп	10	1,2/0,12	0,3/0,03	4,9/0,05	28/2,8
Сметана 30%	2	3,7/0,07	1/0,02	8/0,16	55/1,1
Уксус Домашний (Балвиген)	5	2,2/0,11	30/1,5	3,1/0,15	291/14,55
Хлеб Домашний (Балвиген)	20	0,56/0,11	5/1	50,9/10,18	251/50,2
Полдник					
Пюре картофельно-кабачковое	100	1,15	4,23	8,36	78
Картофель	50	2/1	0,1/0,05	14,8/7,4	71/35,5
Кабачок	20	0,6/0,12	0,3/0,06	4,6/0,92	24/4,8
Масло сливочное	5	0,6/0,03	82,5/4,12	0,8/0,04	748/37,4
Ужин					
Смесь для бургеров ФКУ (Mevalia)	50	1/0,5	6,1/3,05	66/33	358/179
Помидор	25	0,9/0,22	0,2/0,05	2,6/0,65	17/4,25
Чай с сахаром	16				
Поддник					
Компот с кренделем нб	150	0,57	3,97	44	201,4
Вишня	5	0,3/0,02	0,6/0,04	11,4/0,57	54/2,7
Сахар	5	0,9/0,05	0,5/0,03	11/0,55	58/2,9
Крендель нб Балвиген	16			99,8/15,97	405/64,8
Крендель нб Балвиген	50	1/0,5	7,8/3,9	53,8/26,9	262/131
Итого за обед и полдник		3,97	14,41	118,8	629

Приложение к таблице 3

1. Хлеб домашний (Балвиген 300 гр) -270 рублей
2. Смесь для Бургеров ФКУ (Мевага) 350гр -560 рублей
3. Кренделы( Балвиген) 120 гр – 190 рублей

После обеда ребенку необходимо выпить аминокислотную смесь РКУ Lорплекс 62,5 мл (готовый продукт, не требует разведения) - 800 рублей

Примерная стоимость обеда и полдника 190-200руб. + 30% Северные районы

Таблица 4

Наименование блюда, раскладка продуктов	Вес нетто, г	Четвертый день		Углеводы, г в 100 г/з порции	Калорийность, ккал в 100 г/з порции
		Белки, г в 100 г/з порции	Жиры, г в 100 г/з порции		
Обед					
Суп с макаронами	200	1,06	7,19	21,5	161
Макаронны нб (Mevalia)	20	0,7/0,14	0,8/0,16	81/16,2	345/69
Картофель	30	2/0,6	0,1/0,03	14,8/4,44	71/21,3
Морковь	13	1/0,13	0,2/0,026	4,8/0,62	26/3,38
Лук	10	1,2/0,12	0,3/0,03	4,9/0,05	28/2,8
Укроп	2	3,7/0,07	1/0,02	8/0,16	55/1,1
Масло растительное	7		99/6,93		899/63
Хлеб белый (Балвиген)	20	0,56/0,11	3,4/0,68	56,3/11,26	251/50,2
Калуста тушеная					
Калуста белокочанная	100	1,49	7,16	4,3	91
Томат паста	90	1,4/1,26	0,2/0,18	4,2/3,78	25/22,5
Лук	3	3,5/0,11	0,6/0,02	15,8/0,47	79/2,37
Масло растительное	10	1,2/0,12	0,3/0,03	4,9/0,05	28/2,8
7			99/6,93		899/63
Котлета нб					
Смесь для бургеров ФКУ (Mevalia)	50	1/0,5	6,1/3,05	66/33	358/179
Салат					
Помидор	60	0,37	10	1,1	97,15
Огурец	25	0,9/0,22	0,2/0,05	2,6/0,65	17/4,25
Масло растительное	25	0,6/0,15	0,2/0,05	1,8/0,45	12/3
10			99/9,9		899/89,9
Чай с сахаром					
16					
Плоддык					
Морс с пряником нб	150	0,24	3,73	99,8/15,97	405/64,8
Брусника	20	0,3/0,06	0,5/0,1	7/1,4	39/7,8
Сахар	10			99,8/9,98	405/40,5
Вода	120				

Пряник Глютенакс	30	0,6/0,18	12,1/3,63	73,3/21,9	407/122,1
Итого за обед и полдник		3,7	59,26	120,4	813,5

Приложение к таблице 4

1. Макароны нб (Mevalia 500гр -420 руб
2. Хлеб белый (Балвиген 300 гр) -280 руб
3. Смесь для бургеров ФКУ (Mevalia) 350гр -560 руб
4. Пряник Глютенакс 150 гр -350 руб

После обеда ребенку необходимо выпить аминокислотную смесь РКУ Lorphex 62,5 мл (готовый продукт, не требует разведения) - 800 рублей

Примерная стоимость обеда и полдника 190-200руб.+ 30% Северные районы

Таблица 5

Наименование блюд, раскладка продуктов	Вес нетто, г	Пятый день				Калорийность, ккал в 100 г/в порции
		Белки, г в 100 г/в порции	Жиры, г в 100 г/в порции	Углеводы, г в 100 г/в порции	Обед	
Суп овощной вегетарианский						
Картофель	200	1,04	7,2	6,19	96,3	
Морковь	30	2,06	0,1/0,03	14,8/4,44	71/21,3	
Кабачок	13	1,0/1,3	0,2/0,026	4,8/0,62	26/3,38	
Лук	20	0,6/0,12	0,3/0,06	4,6/0,92	24/4,8	
Укроп	10	1,2/0,12	0,3/0,03	4,9/0,05	28/2,8	
Масло растительное	2	3,7/0,07	1/0,02	8/0,16	55/1,1	
	7		99/6,93		899/63	
Хлеб белый (балетан)						
	20	0,56/0,11	3,4/0,68	56,3/11,26	251/50,2	
Вермишель №6 голубцами						
Вермишель Балетан	65	0,21	4,42	53,32	255,8	
Масло сливочное	60	0,3/0,18	0,5/0,3	88,8/53,28	364/218,4	
	5	0,6/0,03	82,5/4,12	0,8/0,04	748/37,4	
Голубцы						
Рис №6 (Лопрофин)	50	0,59	10,1	10	136	
Карпаса белокочанная	10	0,6/0,06	1,5/0,15	84/8,4	350/35	
Морковь	20	1,4/0,28	0,2/0,04	4,2/0,84	25/5	
Лук	13	1/0,13	0,2/0,026	4,8/0,62	26/3,38	
Масло растительное	10	1,2/0,12	0,3/0,03	4,9/0,05	28/2,8	
	5		99/9,9		899/89,9	
Салат						
Помидор	50	0,42	5,18	1,28	53,15	
Лук зеленый	40	0,9/0,36	0,2/0,08	2,6/1,04	17/6,8	
Масло растительное	5	1,2/0,06	0,3/0,15	4,9/0,24	28/1,4	
	5		99/4,95		899/44,95	
Чай с сахаром						
	16			99,8/15,97	405/64,8	
Какао с печеньем №6						
	150	0,8	3,9	30,65	164,4	
Какао Взрослейка	10	0,73	2,66	14,85	86	
			10			

Печенье с карамелью ФКУ (SanaVi)	20	0,35/0,07	6,2/1,24	79/15,8	392/78,4
Яблоко	100	0,3	0,6	11,1	54
Итого за обед и полдник		3,47	32	140	875

Приложение к таблице 5

1. Хлеб белый (Балвиген 300 гр) -280 рублей
2. Вермишель( Балвиген 250гр) -300 рублей
3. Рис нб ( Лепрофин: 500 гр) — 450рублей
4. Какао Варослейка 400 гр— 450 рублей
5. Печенье с карамелью фКУ (SanaVi) 100гр -290 рублей

После обеда ребенку необходимо выпить аминокислотную смесь РКЦ Lorphex 62,5 мл (готовый продукт, не требует разведения) - 800 рублей

Примерная стоимость обеда и полдника 190-200руб. + 30% Северные районы