

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	175,6
Рис нб (Мевалия)	20	0,5/0,1	1,3/0,26	79/15,8	343/68,6
Масло сливочное	10	0,6/0,06	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					
Хлеб домашний (Балвитен)	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 VioLife	10	0,5/0,06	82,5/8,25	0,8/0,08	748/74,8
	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 ( Мевалия) 400 гр – 360рублей

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

Таблица 2

Второй день					
Наименование блюд, раскладка продуктов	Вес нетто, г	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 манная нб Метакс	130	0,27	7,5	14,03	125,15
Манка Метакс	10	0,2/0,02	0,8/0,08	86/8,6	353/35,3
Масло сливочное	5	06/0,03	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			99,8/4,99	405/20,25
вода	100				
Хлеб с маслом и сыром нб					
Хлеб домашний (Балвитен)	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 VioLife	10	05/0,06	82,5/8,25	0,8/0,08	748/74,8
	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 булочкой	150	1,23	6,56	41,75	217
Какао Взрослейка	10	0,73	2,66	14,85	86
Булочка Кайзер	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 (Балвитен 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 LophTex 62,5 мл (готовый продукт, не требует разведения)- 800 рублей

Таблица 3

Наименование блюд, раскладка продуктов	Вес нетто, г	Третий 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					
Вермишель нб	95	0,21			
Вермишель Балвитен	60	0,3/0,18	4,42	53,32	255,8
Масло сливочное	5	06/0,03	0,5/0,3	88,8/53,28	364/218,4
Огурец свежий	50	0,6/0,3	82,5/4,12	0,8/0,04	748/37,4
Хлеб с маслом и сыром нб			0,2/0,1	1,8/0,9	12/6
Хлеб домашний (Балвитен)	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 ViolaLife	10	06/0,06	82,5/8,25	0,8/0,08	748/74,8
Чай с сахаром	15	0	23/3,45	20/3	285/42,75
Яблоко	16			99,8/15,97	405/64,8
	100	0,3	0,6	11,4	54
Второй завтрак					
Компот					
Яблоко	150	0,07	0,07	17,09	70,4
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 Балвитен	16			99,8/15,97	405/64,8
	50	1/0,5	7,8/3,9	53,8/26,9	262/131
Итого		1,55	21,79	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 VioLife 200 гр – 400 рублей
4. Крендель Балвитен 120 гр – 190 рублей

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

Таблица 4

Четвертый день					
Наименование блюд, раскладка продуктов	Вес нетто, г	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 гречневая Увелка	95	1,63	4,52	31,64	177,4
Крупка гречневая Увелка	40	4/1,6	1/0,4	79/31,6	350/140
Масло сливочное	5	06/0,03	82,5/4,12	0,8/0,04	748/37,4
Помидор свежий	60	0,9/0,54	0,2/0,12	2,6/1,26	17/10,2
Блины					
Заменитель яйца (Балвитен)	150	0,418	5,05	52,9	210,3
Мука нб (Израиль)	5	0,36/0,018	1/0,05	99/4,95	366/18,3
Молоко (Lorofin)	50	0	0	95/48	384/192
Молоко (Lorofin)	100	0,4	5	2	40
Чай с сахаром	16				
				99,8/15,97	405/64,8
Второй завтрак					
Кисель с пряником					
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 Глютенакс	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. Крупка гречневая Увелка 400гр -80 руб
2. Заменитель яйца (Балвитен )200 гр -490 руб
3. Мука нб Изральк 1 кг -400 руб
4. Молоко Лопрофин 200 мл-200 руб
5. Пряник Глютенакс 150 гр -350 р

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

Таблица 5

Пятый день					
Наименование блюд, раскладка продуктов	Вес нетто, г	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	0,4	11,85	17,28	177
Рис нб (Лопрофин)	20	0,6/0,12	1,5/0,3	84/16,8	350/70
Масло сливочное	10	06/0,06	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					
Хлеб белый (Балвитен)	45	0,17	12,38	14,34	167,75
Масло сливочное	20	0,56/0,11	3,4/0,68	56,3/11,26	251/50,2
Сыр нб VioLife	10	06/0,06	82,5/8,25	0,8/0,08	748/74,8
	15	0	23/3,45	20/3	285/42,75
Чай с сахаром	16			99,8/15,97	405/64,8
Второй завтрак					
Компот с вафлей					
Компот	150	0,05	0,04	17,05	69,85
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
Вафля Израиль 2шт	20	0,7/0,14	24,2/4,84	74,4/14,8	519/103,8
Груша	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 (Балвитен 300 гр) -280 руб
3. Сыр нб VioLife 200 гр – 400 руб
4. Вафля Израиль 2шт 200гр -390 руб

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

Приложение по низкобелковым продуктам

Наименование продукта	Стоимость продукта (рубли)	Вес в гр на порцию	Стоимость за порцию (рубли)
Хлеб домашний (Балвитен 300 гр)	270	20	18
Сыр нб VioLife 200 гр	400	15	30
Какао Взрослейка 400 гр	460	10	12
Вафля Израиль 2шт 200гр	390	20	36
Рис нб ( Мевалия) 400 гр	350	20	18
Манка Метакс 300гр	550	10	18,3
Булочка Кайзер 200гр	240	50	60
Вермишель Балвитен 250гр	300	60	72
Крендель Балвитен 120 гр	190	50	80
Заменитель яйца (Балвитен )200 гр	490	5	12
Мука нб Изральк 1 кг	400	50	20
Молоко Лопрофин 200 мл	200	100	100
Пряник Глютенакс 150 гр	350	30	69
Рис нб ( Лопрофин) 500 гр	430	20	17
Хлеб белый (Балвитен 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

Первый день					
Наименование блюд, раскладка продуктов	Вес нетто, г	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
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	71/21,3
Морковь	15	1/0,15	0,2/0,03	4,8/0,72	26/3,9
Кабачок	20	0,6/0,12	0,3/0,06	4,6/0,92	24/4,8
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 (Балвитен)	20	0,56/0,11	5/1	50,9/10,18	251/50,2
Вермишель нб	120	0,33	4,62	88,8	401
Вермишель Балвитен	100	0,3	0,5	88,8	364
Масло сливочное	5	05/0,03	82,5/4,12	0,8/0,04	748/37,4
Котлета нб					
Смесь для бургеров ФКУ (Mevalia)	50	1/0,5	6,1/3,05	66/33	358/179
Салат	105	0,64	11	1,91	102,5
Помидор	25	0,9/0,22	0,2/0,05	2,6/0,65	17/4,25
Огурец	70	0,6/0,42	0,2/0,14	1,8/1,26	12/8,4
Масло растительное	10		99/9,9		899/89,9
Чай с сахаром	16			99,8/15,97	405/64,8
Полдник					
Морс вафлей нб	200	0,23	5	27	156
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	150				
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 (Балвитен 300гр) -270 рублей
2. Вермишель Балвитен 250гр -300 рублей
3. Смесь для бургеров ФКУ (Mevalia) 350гр -560 рублей
4. Какао Взрослика 400гр – 460 рублей
5. Вафли Израиль 200гр -390 рублей

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

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

Таблица 2

Второй день					
Наименование блюд, раскладка продуктов	Вес нетто, г	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
Обед					
Суп рисовый	250	0,99	7,17	13,27	126,4
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
Рис нб (Мевалия)	10	0,5/0,05	1,3/0,13	7,9/7,9	34,3/34,3
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 (Балвитен)	20	0,56/0,11	5/1	50,9/10,18	251/50,2
Кабачки тушеный					
Кабачок	130	0,58	4,68	88,48	406,7
Лук	100	0,3	0,5	88	364
Лук	10	1,2/0,12	0,3/0,03	4,9/0,05	28/2,8
Помидор	15	0,9/0,13	0,2/0,03	2,6/0,39	17/2,55
Масло сливочное	5	06/0,03	82,5/4,12	0,8/0,04	748/37,4
Салат					
Огурец	120	0,72	10,13	2	105
Лук зеленый	100	0,6	0,2	1,8	12
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
Полдник					
Компот с печеньем нб	200	0,35	08,88	49,13	292,8
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



Печенье Harifen с клубникой	44	0,3/0,26	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 ( Мевалия) 400 гр – 360рублей
2. Хлеб домашний (Балзитен 300 гр) -270 рублей
3. Печенье нб Harifen с клубникой- 350 рублей

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

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

Таблица 3

Третий день					
Наименование блюд, раскладка продуктов	Вес нетто, г	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
Обед					
Борщ	250	1,44	1,67	6,83	51,02
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
Капуста бшюкачанная	20	1,4/0,28	0,2/0,04	4,7/0,84	25/5
Томат паста	3	3,5/0,11	0,6/0,02	15,8/0,47	79/2,37
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
Сметана 30%	5	2,2/0,11	30/1,5	3,1/0,15	291/14,55
Хлеб домашний (Балвитен)	20	0,56/0,11	5/1	50,9/10,18	251/50,2
Пюре картофельно-кабачковое					
Картофель	40	2/0,8	0,1/0,04	14,8/5,9	71/28,4
Кабачок	70	0,6/0,42	0,3/0,21	4,6/0,64	24/16,8
Масло сливочное	5	0,6/0,03	82,5/4,12	0,8/0,04	748/37,4
Котлета нб					
Смесь для бургеров ФКУ (Mevalia)	50	1/0,5	6,1/3,05	66/33	358/179
Огурец	100	0,6	0,2	1,8	12
Чай с сахаром	16			99,8/15,97	405/64,8
Полдник					
Компот с печеньем нб	200	0,22	1,9	42	194
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
Сахар	16			99,8/15,97	405/64,8

Печенье с карамелью ФКУ (Sanavi)	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 (Балвитен 300 гр) -270 рублей
2. Смесь для бургеров ФКУ (Mevalia) 350гр -560 рублей
3. Печенье с карамелью ФКУ (Sanavi) 100гр -290 рублей

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

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

Таблица 4

Четвертый день					
Наименование блюд, раскладка продуктов	Вес нетто, г	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
Обед					
Суп овощной вегетарианский	250	1,06	7,1	6,29	97
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	4,2/0,72	26/3,9
Кабачок	20	0,6/0,12	0,3/0,06	4,6/0,92	24/4,8
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 (Балвитен)	20	0,56/0,11	3,4/0,68	56,3/11,26	251/50,2
Вермишель нб	120	0,33	4,62	88,84	401
Вермишель Балвитен	100	0,3	0,5	88,8	364
Масло сливочное	5	06/0,03	82,5/4,12	0,8/0,04	748/37,4
Голубцы	50	0,59	10,1	10	136
Рис нб (Лопрофин)	10	0,6/0,06	1,5/0,15	84/8,4	350/35
Капуста белокачанная	20	1,4/0,28	0,2/0,04	4,2/0,84	25/5
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
Масло растительное	5		99/9,9		899/89,9
Салат	100	0,72	5,28	2,18	59,15
Помидор	40	0,9/0,36	0,2/0,08	2,6/1,04	17/6,8
Огурец	50	0,6/0,3	0,2/0,1	1,8/0,9	12/6
Лук зеленый	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 нб	200	0,19	7,62	44,38	250,36
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
Печенье сливочное ФКУ, 150гр. (Безглютен)	30	0,2/0,06	25/7,5	70/21	511/153,3
Итого за обед и полдник		3	35,4	179	1058

Приложение к таблице 4

1. Вермишель Балвитен 250гр -300 рублей
2. Рис нб ( Мевалия) 400 гр – 360рублей
3. Хлеб домашний (Балвитен 300 гр) -270 рублей
4. Печенье сливочное ФКУ, 150гр. (Безглютен)-260 рублей

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

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

Таблица 5

Пятый день					
Наименование блюд, раскладка продуктов	Вес нетто, г	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
Обед					
Суп с макаронами	200	1,08	7,2	21,6	161,1
Макароны нб (Mevajia)	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 (Балвитен)	20	0,56/0,11	3,4/0,68	56,3/11,26	251/50,2
Рис нб	120	0,31	8,9	40	246,3
Рис нб (Mevajia)	50	0,5/0,25	1,3/0,65	79/39,5	343/171,5
Масло сливочное	10	0,6/0,06	82,5/8,25	0,8/0,08	748/74,8
Перец фаршированный овощами	50	0,62	7,1	3,21	79,1
Перец красный сладки	20	0,8/0,16	0,41/0,08	6,69/1,34	28/5,6
Капуста белокачанная	10	1,4/0,14	0,2/0,02	4,2/0,42	25/2,5
Морковь	10	1/0,2	0,2/0,04	4,8/0,96	26/5,2
Лук репчатый	10	1,2/0,12	0,3/0,03	4,9/0,49	28/2,8
Масло растительное	7		99/6,93		899/63
Салат	110	0,6	10,1	1,8	102
Огурец	100	0,6	0,2	1,8	12
Масло растительное	10		99/9,9		899/89,9
Чай с сахаром	16			99,8/15,97	405/64,8
Полдник					

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	54
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 (Балвитен 300 гр) -280 рублей
3. Рис нб ( Mevalia) 400 гр – 360рублей
4. Пряник Глютенакс 150 гр -350 рублей

После обеда ребенку необходимо выпить аминокислотную смесь PKU Lophlex 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 (Балвитен 300 гр)	270	20	18
Вафля Израиль 2шт 200гр	390	20	36
Смесь для бургеров ФКУ (Mevalia)350	550	50	79
Печенье Natifep с клубникой 125	350	44	123
Какао Взрослейка 400 гр	460	10	12
Рис нб ( Мевалия) 400 гр	350	20	18
Вермишель Балвитен 250гр	300	100	120
Пряник Глютенакс 150 гр	350	30	69
Рис нб ( Лопрофин) 500 гр	430	20	17
Хлеб белый (Балвитен 300 гр	280	20	19
Макароны нб (Mevalia) 500 гр	420	20	17
Печенье сливочное ФКУ, 150гр. (Безглютен)	260	30	52
Печенье с карамелью ФКУ (Sanavi) 100гр	290	30	87



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

МЕНЮ

5-11 классы (1 Смена)

Таблица 1

Первый день					
Наименование блюд, раскладка продуктов	Вес нетто, г	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	200	0,46	16	24,22	247,2
Рис нб (Мевалия)	30	0,5/0,15	1,3/0,39	79/23,7	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					
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 VioLife	10	06/0,06	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	405/64,8
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 – 360рублей
2. Хлеб домашний (Балвитен 300 гр) -270 рублей
3. Сыр нб VioLife 200 гр – 400 рублей
4. Какао Взрослейка 400 гр– 460 рублей
5. Вафля Израиль 2шт 200гр -390 рублей

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

Таблица 2

Второй день					
Наименование блюд, раскладка продуктов	Вес нетто, г	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 манная нб Метакс	200	0,32	11,7	22,7	198,25
Манка Метакс	20	0,2/0,04	0,8/0,16	86/17,2	353/71
Масло сливочное	10	0,6/0,06	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
Сахар	5			99,8/4,99	405/20,25
вода	130				
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 VioLife	10	06/0,06	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	405/64,8
Второй завтрак					
Какао с булочкой	150	1,02	11,46	46	304
Какао Взрослейка	10	0,73	2,66	14,85	86
Печенье Harifen с клубникой 125гр. (Sapavi) 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 (Балзитен 300 гр) -270 рублей
3. Сыр нб VioLife 200 гр – 400 рублей
4. Какао Взрослейка 400 гр– 460 рублей
5. Печенье Наггел с клубникой 125гр. (Sanavi) - 320 рублей

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

Таблица 3

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

Приложение к таблице 3

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

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

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

Таблица 4

Четвертый день					
Наименование блюд, раскладка продуктов	Вес нетто, г	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 гречневая Увелка	150	2,06			
Крупка гречневая Увелка	50	4/2	8,75	6,58	250
Масло сливочное	10	0,6/0,06	1/0,5	79/39,5	350/175
			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 нб	75	0,28			
Хлеб домашний (Балвитен)	40	0,56/0,22	16	25,4	246,45
Масло сливочное	10	06/0,06	5/2	50,9/20,36	251/100,4
Сыр нб VioLife	25	0	82,5/8,25	0,8/0,08	748/74,8
			23/5,7	20/5	285/71,25
Чай с сахаром	16				
				99,8/15,97	405/64,8
Второй завтрак					
Компот с вафель					
Компот	200	0,09			
Слива	10	0,6/0,06	0,08	18,13	74,9
Яблоко	10	0,3/0,03	0,2/0,02	10,2/1,02	47/4,7
Сахар	16		0,6/0,06	11,4/1,14	54/5,4
				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 (Балвитен 300 гр) -270 руб
2. Сыр нб VioLife 200 гр – 400 руб
3. Пряник Глютенакс 150 гр -350 р

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

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

Таблица 5

Пятый день					
Наименование блюд, раскладка продуктов	Вес нетто, г	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	200	0,52	12,15	34,08	247
Рис нб (Лопрофин)	40	0,5/0,24	1,5/0,6	84/33,6	350/140
Масло сливочное	10	06/0,06	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				
Блины					
Заменитель яйца (Балвитен)	150	0,418	5,05	72,15	327,3
Мука нб (Израиль)	5	0,35/0,018	1/0,05	99/4,95	366/18,3
Молоко (Лоргофин)	70	0	0	96/67,2	384/269
	100	0,4	5	2	40
Чай с сахаром	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. Крупка гречневая Увелка 400гр -80 руб
2. Заменитель яйца (Балвитен )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 завтрака ребенку необходимо выпить аминокислотную смесь PKU Lorphlex 62,5 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)

Первый день					
Наименование блюд, раскладка продуктов	Вес нетто, г	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
Обед					
Суп овощной вегетарианский	200	1,04	7,09	6,19	96,3
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
Кабачок	20	0,6/0,12	0,3/0,06	4,6/0,92	24/4,8
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 (Балвитен)	20	0,56/0,11	5/1	50,9/10,18	251/50,2
Бермишель с котлетой	65	0,21	4,42	53,32	255,8
Вермишель Балвитен	60	0,3/0,18	0,5/0,3	88,8/53,28	364/218,4
Масло сливочное	5	06/0,03	82,5/4,12	0,8/0,04	748/37,4
Котлета нб					
Смесь для бургеров ФКУ (Mevalia)	50	1/0,5	6,1/3,05	66/33	358/179
Салат	60	0,37	10	1,1	97,15
Помидор	25	0,9/0,22	0,2/0,05	2,6/0,65	17/4,25
Огурец	25	0,6/0,15	0,2/0,05	1,8/0,45	12/3
Масло растительное	10		99/9,9		899/89,9
Чай с сахаром	16			99,8/15,97	405/64,8
Полдник					
Какао с вафлей нб	150	0,87	7,5	29,65	189,8
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 за обед и полдник		3,1	33	149,41	933

Приложение к таблице 1

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

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

Примерная стоимость 1 обеда и полдника 190-200руб.

Таблица 2

Второй день					
Наименование блюд, раскладка продуктов	Вес нетто, г	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
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 (Мевалия)	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 (Салвитен)	20	0,56/0,11	5/1	50,9/10,18	251/50,2
Кабачки тушеный					
Кабачок	90	0,46	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					
Огурец	60	0,27	10	1	95,7
Лук зеленый	25	0,6/0,15	0,2/0,05	1,8/0,45	12/3
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
Полдник					
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 (Балвитен 300 гр) -270 рублей
3. Булочка Кайзер 200гр -240 рублей

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

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



Таблица 3

Наименование блюд, раскладка продуктов	Вес нетто, г	Третий 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
Обед					
Борщ	200	1,42	1,66	6,73	50,5
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
Капуста белокачанная	20	1,4/0,28	0,2/0,04	4,2/0,84	25/5
Томат паста	3	3,5/0,11	0,6/0,02	15,8/0,47	79/2,37
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
Сметана 30%	5	2,2/0,11	30/1,5	3,1/0,15	291/14,55
Хлеб домашний (Балвитен)	20	0,56/0,11	5/1	50,9/10,18	251/50,2
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
Котлета нб					
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			99,8/15,97	405/64,8
Полдник					
Компот с кренделем нб	150	0,57	3,97	44	201,4
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
Сахар	16			99,8/15,97	405/64,8
Крендель нб Балвитен	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 (Балвитен 300 гр) -270 рублей
2. Смесь для бургеров ФКУ (Mevalia) 350гр -560 рублей
3. Крендель( Балвитен) 120 гр – 190 рублей

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

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

Таблица 4

Четвертый день					
Наименование блюд, раскладка продуктов	Вес нетто, г	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
Обед					
Суп с макаронами	200	1,06	7,19	21,5	161
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	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 (Балвитен)	20	0,56/0,11	3,4/0,68	56,3/11,26	251/50,2
Ужин					
Капуста тушеная	100	1,49	7,16	4,3	91
Капуста белокачанная	90	1,4/1,26	0,2/0,18	4,2/3,78	25/22,5
Томат паста	3	3,5/0,11	0,6/0,02	15,8/0,47	79/2,37
Лук	10	1,2/0,12	0,3/0,03	4,9/0,05	28/2,8
Масло растительное	7		99/6,93		899/63
Полдник					
Котлета нб					
Смесь для бургеров ФКУ (Mevalia)	50	1/0,5	6,1/3,05	66/33	358/179
Завтрак					
Салат	60	0,37	10	1,1	97,15
Помидор	25	0,9/0,22	0,2/0,05	2,6/0,65	17/4,25
Огурец	25	0,6/0,15	0,2/0,05	1,8/0,45	12/3
Масло растительное	10		99/9,9		899/89,9
Чай с сахаром	16			99,8/15,97	405/64,8
Полдник					
Морс с пряником нб	150	0,24	3,73	33,28	170,4
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 (Балвитен 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 PKU Lophlex 62,5 мл (готовый продукт, не требует разведения)- 800 рублей

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

Таблица 5

Пятый день					
Наименование блюд, раскладка продуктов	Вес нетто, г	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
Обед					
Суп овощной вегетарианский	200	1,04	7,2	6,19	96,3
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
Кабачок	20	0,6/0,12	0,3/0,06	4,6/0,92	24/4,8
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 (Балвитен)	20	0,56/0,11	3,4/0,68	56,3/11,26	251/50,2
Вермишель нб голубцами	65	0,21	4,42	53,32	255,8
Вермишель Балвитен	60	0,3/0,18	0,5/0,3	88,8/53,28	364/218,4
Масло сливочное	5	06/0,03	82,5/4,12	0,8/0,04	748/37,4
Голубцы					
Рис нб (Липпрофин)	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
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
Масло растительное	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
Полдник					
Какао с печеньем нб	150	0,8	3,9	30,65	164,4
Какао Взрослейка	10	0,73	2,66	14,85	86

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 (Балвитен 300 гр) -280 рублей
2. Вермишель( Балвитен 250гр) -300 рублей
3. Рис нб ( Лопрофин 500 гр) – 430рублей
4. Какао Взрослейка 400 гр– 460 рублей
5. Печенье с карамелью ФКУ (Sanavi) 100гр -290 рублей

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

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