

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	45	0,17	12,7	13,26	167,75
Хлеб Домашний (Балвиген)	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 Моцарелла	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 ( Мезалма) 400 гр – 350рублей

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

Таблица 2

Наименование блюда, раскладка продуктов	Вес нетто, г	Второй 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 манная нб Метакс	130	0,27	7,5	14,03	125,15
Масла 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 вода	5				
	100			99,8/4,99	405/20,25
Хлеб с маслом и сыром нб					
Хлеб домашний (Балвиген)	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 Уюлфе	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
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 (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 Лоріех 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	
Вермишель Балвитен	95	0,21	4,42	255,8
Масло сливочное	60	0,3/0,18	0,5/0,3	88,8/53,28
Огурец свежий	5	0,6/0,03	82,5/4,12	0,8/0,04
Хлеб с маслом и сыром №5	50	0,6/0,3	0,2/0,1	1,8/0,9
Хлеб домашний (Балвитен)	45	0,17	12,7	13,26
Масло сливочное	20	0,56/0,11	5/1	50,9/10,18
Сыр №5 Моцарелла	10	0,6/0,06	82,5/8,25	0,8/0,08
Чай с сахаром	15	0	23/3,45	20/3
Яблоко	16			20/3
Яблоко	100	0,3	0,6	99,8/15,97
Яблоко	100	0,3	0,6	11,4
Компот с кренделем				54
Яблоко	150	0,07	0,07	
Вишня	5	0,3/0,02	0,6/0,04	11,4/0,57
Сахар	5	0,9/0,05	0,5/0,03	11/0,55
Крендель Балвитен	16			99,8/15,97
Итого	50	1/0,5	7,8/3,9	53,8/26,9
		1,55	21,79	138,84
				262/131
				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 УюЛіfe 200 гр – 400 рублей
4. Крендель Балвитен 120 гр – 190 рублей

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

Таблица 4

Наименование Блюда, 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
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	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 (Балеттен)	150	0,418	5,05	52,9	210,3
Мука №6 (Израиль)	5	0,36/0,018	1/0,05	99/4,95	366/18,3
Молоко (Lorofin)	50	0	0	96/48	384/192
Чай с сахаром	100	0,4	5	2	40
Чай с сахаром	15			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 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. Крупка гречневая Увелка 400гр -80 руб
2. Заменитель яйца (Балвитен )200 гр -490 руб
3. Мука нб Израэльк 1 кг -400 руб
4. Молоко Лопрофин 200 мл-200 руб
5. Пряник Глютенакс 150 гр-350 р

После завтрака ребёнку необходимо выпить аминокислотную смесь РКЦ 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/ порции	Пятый день		Калорийность, ккал в 100 г/в порции
			Жиры, г в 100 г/ порции	Углеводы, г в 100 г/ порции	
Завтрак					
Каша рисовая нб со сливками	150	0,4	11,85	17,28	177
Рис нб (Полпрофин)	20	0,6/0,12	1,5/0,3	84/16,8	350/70
Масло сливочное	10	0,6/0,06	82,5/8,25	0,8/0,08	748/74,8
Сливки 33% вода	10	2,2/0,22	33/3,3	4/0,4	322/32,2
100					
Хлеб с маслом и сыром нб					
Хлеб белый (Балзиген)	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 Уюлте	10	0,6/0,06	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					
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
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 (Балвикен 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 РКУ Lorphex 62,5 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 Взрослейкс 400 гр	460	10	12
Вафля Израиль 2шт 200гр	390	20	36
Рис н6 (Мезалия) 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 Израэльк 1 кг	400	50	20
Молоко Лопрофин 200 мл	200	100	100
Пряник Глотенакс 150 гр	350	30	69
Рис н6 (Лопрофин) 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 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
			Жиры, г в 100 г/в порции	Обед		
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	26/3,9
Лук	10	1,2/0,12	0,3/0,03		4,9/0,05	24/4,8
Укроп	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 (Балытен)	20	0,56/0,11	5/1		50,9/10,18	899/63
Вермишель нб	120	0,33		4,62		251/50,2
Вермишель Балытен	100	0,3	0,5		88,8	88,8
Масло сливочное	5	06/0,03	82,5/4,12		0,8/0,04	364
Котлета нб						748/37,4
Смесь для бургеров ФКУ (Mevalia)	50	1/0,5	6,1/3,05		66/33	358/179
Салат	105	0,64		11		
Помидор	25	0,9/0,22	0,2/0,05		1,91	102,5
Огурец	70	0,6/0,42	0,2/0,14		2,6/0,65	17/4,25
Масло растительное	10		99/9,9		1,8/1,26	12/8,4
Чай с сахаром	16					899/89,9
Полдник						
Морс вафлей нб	200	0,23		5		405/64,8
Брусника	30	0,3/0,09	0,5/0,15		7/2,1	27
						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 (Mevalla) 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	Второй 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					
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 (Мезалия)	10	0,5/0,05	1,3/0,13	79/7,9	343/34,3
Лук	10	1,2/0,12	0,3/0,03	4,9/0,05	28/2,8
Уксус	2	3,7/0,07	1/0,02	8/0,16	55/1,1
Масло растительное	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	130	0,58	4,68	88,48	406,7
Кабачок	100	0,3	0,5	83	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	120	0,72	10,13	2	105
Огурец	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	0,6/0,05	11,4/1,14	54/5,4
Сахар	16			99,8/15,97	405/64,8



Печенье Нагген 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 ( Мезалия) 400 гр – 360рублей
2. Мясб домашний (Балыкен 300 гр) -270 рублей
3. Печенье нб Нагген 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	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	250	1,44	1,67	6,83	51,02
Морковь	30	2/0,6	0,1/0,03	14,8/4,44	71/21,3
Капуста брокоченная	15	1/0,15	0,2/0,03	4,8/0,72	26/3,9
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
Уксус	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
	5	2,2/0,11	30/1,5	3,1/0,15	291/14,55
Хлеб Домашний (Балвинен)	20	0,56/0,11	5/1	50,9/10,18	251/50,2
Пюре картофельно-кабачковое					
Картофель	150	1,25	4,37	6,58	82,6
Кабачок	40	2/0,8	0,1/0,04	14,8/5,9	71/28,4
Масло сливочное	70	0,6/0,42	0,3/0,21	4,6/0,64	24/16,8
	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				
Полдник					
Компот с печеньем нб		200	0,22	1,9	42
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 (Salavli)	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 (Балвикен 300 гр) -270 рублей
2. Смесь для бургеров ФКУ (Mevalita) 350гр -560 рублей
3. Печенье с карамелью ФКУ (Salavli) 100гр - 290 рублей

После обеда ребенку необходимо выпить аминокислотную смесь ФКУ Loptich 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 блюда, 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
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 (Долпрофин)	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	17/6,8
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		7,62		44,38
Яблоко	10	0,3/0,03		0,6/0,06		11,4/1,14
Вишня	10	0,9/0,09		0,5/0,05		11/1,1
Крахмал кукурузный	6	0,4/0,01		0,1/0,01		86,1/5,17
Сахар	16					99,8/15,97
Печенье сливочное ФКУ, 150гр. (Безглютен)	30	0,2/0,06		25/7,5		70/21
Итого за обед и полдник			3	35,4		179
						1058

Приложение к таблице 4

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

После обеда ребенку необходимо выпить аминокислотную смесь РКУ 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				
Макароны нб (Mevalia)	20	0,7/0,14	0,8/0,16	7,2	21,6	
Картофель	30	2/0,6	0,1/0,03		81/16,2	
Морковь	15	1/0,15	0,2/0,03		14,8/4,44	
Лук	10	1,2/0,12	0,3/0,03		4,8/0,72	
Укроп	2	3,7/0,07	1/0,02		4,9/0,05	
Масло растительное	7		99/6,93		8/0,16	
Хлеб белый (Балвиген)	20	0,56/0,11	3,4/0,68		56,3/11,26	
Рис нб	120	0,31	8,9		251/50,2	
Рис нб (Меваля)	50	0,5/0,25	1,3/0,65		40	
Масло сливочное	10	0,6/0,06	82,5/8,25		79/39,5	
					0,8/0,08	
					748/74,8	
Перец фаршированный овощами						
Перец красный сладки	50	0,62	7,1		3,21	
Капуста белокачанная	20	0,8/0,16	0,41/0,08		6,69/1,34	
Морковь	10	1,4/0,14	0,2/0,02		4,2/0,42	
Лук репчатый	10	1/0,2	0,2/0,04		25/2,5	
Масло растительное	10	1,2/0,12	0,3/0,03		4,8/0,96	
	7		99/6,93		4,9/0,49	
					28/2,8	
					899/63	
Салат						
Огурец	110	0,6	10,1		1,8	
Масло растительное	100	0,6	0,2		1,8	
	10		99/9,9		12	
					899/89,9	
Чай с сахаром						
	16				99,8/15,97	
					405/64,8	

Подпись

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	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 (Мезалия) 400 гр – 360рублей
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 (Балвитен 300 гр)	270	20	18
Вафля Израиль 2шт 200гр	390	20	36
Смесь для бургеров ФКУ (Мевайя)350	550	50	79
Печенье Найфен с клубничкой 125	350	44	123
Какао Взрослейка 400 гр	450	10	12
Рис нб (Мезалия) 400 гр	350	20	18
Вермишель Балвитен 250гр	300	100	120
Пряник Глотенакс 150 гр	350	30	69
Рис нб (Долрофин) 500 гр	430	20	17
Хлеб белый (Балвитен 300 гр	280	20	19
Макаронны нб (Мевайя) 500 гр	420	20	17
Печенье сливочное ФКУ, 150гр. (Безглютен)	260	30	52
Печенье с карамелью ФКУ (Сапави) 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		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	0,46	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	0,5/0,09	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 UdoLife	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 250гр -330 рублей

После завтрака ребенку необходимо выпить аминокислотную смесь РКУ Lorphex 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	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	
Сметана 33%	10	2,2/0,22	33/3,3	4/0,4	322/32,2	
Сахар	5				405/20,25	
вода	130					
Хлеб с маслом и сыром нб	75	0,28	16	25,4	246,45	
Хлеб домашний (Балвиген)	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 Violife	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 Варослейка	10	0,73	2,66	14,85	86	
Печенье Нагел 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 (Балзиген 300 гр) -270 рублей
3. Сыр нб УюЦіфе 200 гр – 400 рублей
4. Какао Взрослейка 400 гр– 460 рублей
5. Печенье Нагіен с клубникой 125гр. (Zapaci) - 320 рублей

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

Таблица 3

Наименование блюд, 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	140	0,36	8,25	88,9	439	
Вермишель Балзиген	100	0,3	0,5	88,8	364	
Масло сливочное	10	0,5/0,06	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 №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	251/100,4	
Сыр №6 Uolife	10	06/0,06	82,5/8,25	0,8/0,08	748/74,8	
Чай с сахаром	25	0	23/5,7	20/5	285/71,25	
Яблоко	16			99,8/15,97	405/64,8	
Яблоко	100	0,3	0,6	11,4	54	
Второй завтрак						
Компот с Кренделями						
Компот	200	0,12				
Яблоко	10	0,3/0,03	0,11	18,21	76	
Вишня	10	0,9/0,09	0,6/0,06	11,4/1,14	54/5,4	
Сахар	16		0,5/0,05	11/1,1	58/5,8	
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 MioLife 200 гр – 400 рублей
4. Печенье сливочное ФКУ, 150гр. (Балвитен)-260 рублей

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

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

Таблица 4

Наименование блюда, раскладка продуктов	Вес нетто, г	Четвертый 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 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 (Балвиген)	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 №6 Уюлде	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 (Багивитен 300 гр) -270 руб
2. Сыр нб MioLife 200 гр – 400 руб
3. Пряник Глютенакс 150 гр -350 р

После завтрака ребенку необходимо выпить аминокислотную смесь РКУ Lorphlex 62,5 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	Белки, г в 100 г/в порции	Пятый день		Углеводы, г в 100 г/в порции	Калорийность, ккал в 100 г/в порции
			Жиры, г в 100 г/в порции	Завтрак		
Каша рисовая нб со сливками						
Рис нб (Лопрофин)	200	0,52	12,15	34,08	247	
Масло сливочное	40	0,6/0,24	1,5/0,6	84/33,6	350/140	
Сливки 33%	10	0,6/0,06	82,5/8,25	0,8/0,08	748/74,8	
вода	10	2,2/0,22	33/3,3	4/0,4	322/32,2	
Блины						
Заменитель яйца (Балвиген)	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	
Второй завтрак						
Кисель с вафлей						
Яблоко	150	0,13	0,12	23,38	94,06	
Вишня	10	0,3/0,03	0,6/0,06	11,4/1,14	54/5,4	
Крахмал кукурузный	10	0,9/0,09	0,5/0,05	11/1,1	58/5,8	
Сахар	6	0,4/0,01	0,1/0,01	86,1/5,17	351/21,06	
Вафля Израиль 4шт	16			99,8/15,97	405/64,8	
Завтрак						
Груша	40	0,7/0,28	24,2/9,68	74,4/29,7	519/207,6	
Итого	100	0,5	0,3	12,4	52	
						184,7
						993

Приложение к таблице 5

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

После заявтка ребѣнку необходимо выпить аминокислотную смесь РКУ Лорплек 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)

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
			Жиры, г в 100 г/в порции	Обед		
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 (Балвиген)	20	0,56/0,11	5/1		50,9/10,18	251/50,2
Вермишель с котлетой	65	0,21		4,42	53,32	255,8
Вермишель Балвиген	60	0,3/0,18	0,5/0,3		88,8/53,28	364/218,4
Масло сливочное	5	0,6/0,03	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		1,1	97,15
Огурец	25	0,9/0,22	0,2/0,05		2,6/0,65	17/4,25
Масло растительное	10	0,6/0,15	0,2/0,05		1,8/0,45	12/3
Чай с сахаром	16		99/9,9			899/89,9
Полдник						
Какао с вафлей н6	150	0,87	7,5		99,8/15,97	405/64,8
Какао Взрослейка	10	0,73	2,66		29,65	189,8
Вафля Израиль 2шт	20	0,7/0,14	24,2/4,84		14,85	86
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 (Мегаіа) 350гр -560 рублей
4. Какао Взросліжка 400гр — 460 рублей
5. Вафли Израиль 200гр -390 рублей

После обеда ребенку необходимо выпить аминокислотную смесь РКЦ Іоріпех 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	Второй 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					
Суп рисовый	200	0,95	7	10,8	115,5
Картофель	30	2/0,6	0,1/0,03	14,8/4,44	
Морковь	13	1/0,13	0,2/0,026	4,8/0,62	71/21,3
Рис нб (Мевалия)	7	0,5/0,035	1,3/0,03	79/5,53	26/3,38
Лук	10	1,2/0,12	0,3/0,03	4,9/0,05	343/24,01
Укроп	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 (Салитен)	20	0,56/0,11	5/1	50,9/10,18	899/63
Полдник					
Кабачки тушеный	90	0,46	4,48	53,76	251/50,2
Лук	60	0,3/0,18	0,5/0,3	88,8/53,28	261,15
Помидор	10	1,2/0,12	0,3/0,03	4,9/0,05	364/218,4
Масло сливочное	15	0,9/0,13	0,2/0,03	2,6/0,39	28/2,8
	5	0,6/0,03	82,5/4,12	0,8/0,04	17/2,55
Салат					
Огурец	60	0,27	10	1	748/37,4
Лук зеленый	25	0,6/0,15	0,2/0,05	1,8/0,45	95,7
Масло растительное	10	1,2/0,12	0,3/0,03	4,9/0,49	12/3
Чай с сахаром	10		99/9,9		28/2,8
	16			899/89,9	899/89,9
Полдник					
Компот с булочкой нб	150	0,55	3,94	99,8/15,97	405/64,8
Слива	5	0,6/0,03	0,2/0,01	10,2/0,51	43,9
Яблоко	5	0,3/0,02	0,6/0,03	11,4/0,57	200,85
Сахар	16			99,8/15,97	47/2,35
Булочка Кайзер	50	1/0,5	7,8/3,9	53,8/26,9	54/2,7
Груша	100	0,5	0,3	12,4	405/64,8
					262/131
					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 (Балвиген 300 гр) -270 рублей
3. Булочка Кайзер 200гр -240 рублей

После обеда ребенку необходимо выпить аминокислотную смесь РКУ Lorplex 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			
Морковь	30	2/0,6	0,1/0,03	1,66	6,73
Капуста белокочанная	13	1/0,13	0,2/0,026	14,8/4,44	71/21,3
Томат паста	20	1,4/0,28	0,2/0,04	4,8/0,62	26/3,38
Лук	3	3,5/0,11	0,6/0,02	4,2/0,84	25/5
Укроп	10	1,2/0,12	0,3/0,03	15,8/0,47	79/2,37
Сметана 30%	2	3,7/0,07	1/0,02	4,9/0,05	28/2,8
Хлеб домашний (Балвиген)	5	2,2/0,11	30/1,5	8/0,16	55/1,1
	20	0,56/0,11	5/1	3,1/0,15	291/14,55
Полдник					
Пюре картофельно-кабачковое	100	1,15		50,9/10,18	251/50,2
Кабачок	50	2/1	0,1/0,05	4,23	8,36
Масло сливочное	20	0,6/0,12	0,3/0,06	14,8/7,4	71/35,5
	5	0,6/0,03	82,5/4,12	4,6/0,92	24/4,8
				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
Полдник					
Чай с сахаром	16			99,8/15,97	405/64,8
Полдник					
Яблоко	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
	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 (Mevalia) 350гр -560 рублей
3. Крендель (Балвиген) 120 гр – 190 рублей

После обеда ребенку необходимо выпить аминокислотную смесь РКУ Lorphlex 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/в порции	Калорийность, ккал в 100 г/в порции
		Белки, г в 100 г/в порции	Жиры, г в 100 г/в 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	
Картофель	30	2/0,6	0,1/0,03	14,8/4,44	345/69
Морковь	13	1/0,13	0,2/0,026	4,8/0,62	71/21,3
Лук	10	1,2/0,12	0,3/0,03	4,9/0,05	26/3,38
Укроп	2	3,7/0,07	1/0,02	8/0,16	28/2,8
Масло растительное	7		99/6,93		55/1,1
Хлеб белый (Балвиген)	20	0,56/0,11	3,4/0,68	56,3/11,26	899/63
Котлета нб					
Капуста тушеная	100	1,49	7,16	4,3	251/50,2
Капуста белокочанная	90	1,4/1,26	0,2/0,18	4,2/3,78	91
Томат паста	3	3,5/0,11	0,6/0,02	15,8/0,47	25/22,5
Лук	10	1,2/0,12	0,3/0,03	4,9/0,05	79/2,37
Масло растительное	7		99/6,93		28/2,8
Салат					
Смесь для бургеров ФКУ (Mevalia)	50	1/0,5	6,1/3,05	66/33	358/179
Помидор	60	0,37	10	1,1	
Огурец	25	0,9/0,22	0,2/0,05	2,6/0,65	97,15
Масло растительное	10	0,6/0,15	0,2/0,05	1,8/0,45	17/4,25
Чай с сахаром	16		99/9,9		12/3
Полдник					
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	33,28	
Сахар	10		7/1,4	39/7,8	170,4
Вода	120		99,8/9,98	405/40,5	

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 (Меваіа 500гр -420 руб
2. Хлеб белый (Балвіген 300 гр) -280 руб
3. Смесь для бургеров ФКУ (Меваіа) 350гр -560 руб
4. Пряник Глютенакс 150 гр -350 ру

После обеда ребенку необходимо выпить аминокислотную смесь РКУ Lorplex 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		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					
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		899/53
Хлеб Белый (Балвиген)	20	0,56/0,11	3,4/0,68	56,3/11,26	251/50,2
Вермишель №6 голубыми	65	0,21	4,42	53,32	255,8
Вермишель Балвиген	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 №6 (Дюпрофин)	50	0,59	10,1	10	136
Каруста 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 (Балвитен 300 гр) -280 рублей
2. Вермишель (Балвитен 250гр) -300 рублей
3. Рис нб (Лоррофин: 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 РКУ Lорlех 62,5 мл (готовый продукт, не требует разведения) - 800 рублей

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