



Примерное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием
(завтрак+полдник) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей -
инвалидов в образовательных учреждениях возрастной группы 12-18 лет

12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием ОВЗ (завтрак+полдник) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ
1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Каша вязкая молочная рисовая №174	250	7,0	13,3	50,9	341,9	174	2011
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	2011
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,4	114,9	ТТК 6	
Чай с сахаром каркаде № 685	200/15	0,2	0,0	15,0	60,5	685	2004
Итого за прием пищи:	615	11,3	14,0	99,8	562,9		
Полдник							
Сок фруктовый №707	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707	2004
Яблоки печеные №372	150	0,6	0,6	37,4	161,4	372	2011
Итого за прием пищи:	350	1,7	0,8	56,9	244,8		
Всего за день:		13,0	14,8	156,7	807,7		

12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием ОВЗ (завтрак+полдник) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ
2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Котлета рубленая из птицы № 294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294	2011
Макаронные изделия отварные №203	180	6,6	6,8	39,8	247,7	203	2011
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/5	0,3	0,0	15,2	60,0	377	2011
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,4	114,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	550	26,9	27,9	94,5	670,4		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	36,0	202,0		
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	2011
Чай с сахаром каркаде №685	200/15	0,2	0,0	15,0	60,5	685	2004
Итого за прием пищи:	365	4,6	5,4	60,5	308,1		
Всего за день:		31,5	33,3	155,0	978,5		

12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием ОВЗ (завтрак+полдник) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ
3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,2	0,2	12,7	ТТК 1,2,3,4,5	
Гречка по-купечески № 468	230	25,2	29,1	46,1	488,8	ТТК 468	2024
Чай черный с яблоком № 547	200	0,3	0,1	10,2	43,0	ТТк 547	2025
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	570	29,3	29,6	76,0	636,4		
Полдник							
Фрукты свежие (яблоко) №338	150	0,4	0,4	9,5	45,6	338	2011
Сок фруктовый №707	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707	2004
Итого за прием пищи:	350	1,5	0,6	29,0	129,0		
Всего за день:		30,8	30,2	105,0	765,4		

12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием ОВЗ (завтрак+полдник) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ
4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,1	0,1	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Плов из птицы № 291	230	17,6	23,9	45,1	472,2	291	2011
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	585	21,5	24,2	82,0	631,0		
Полдник							
Бутерброд с маслом №1	30/10	2,3	7,5	14,7	135,0	1	2011
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	2011
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/5	0,3	0,0	15,2	60,0	377	2011
Итого за прием пищи:	360	3,0	7,9	39,4	240,6		
Всего за день:		24,5	32,1	121,4	871,6		

12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием ОВЗ (завтрак+полдник) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ
5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Макароны , запеченные с яйцом № 206	250	12,5	10,0	46,3	365,0	206	2011
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	2011
Чай с сахаром № 376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376	2011
Хлеб пшеничный	45	3,8	0,2	21,9	103,4	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	610	16,8	10,6	95,0	573,3		
Полдник							
Бутерброд с маслом №1	40/10	3,1	10,5	19,6	168,9	1	2011
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	2011
Сок фруктовый №707	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707	2004
Итого за прием пищи:	350	4,6	11,1	48,6	297,9		
Всего за день:		21,5	27,7	135,9	882,2		

**12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием ОВЗ (завтрак+полдник) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ
6 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Гуляш из мяса птицы №337	100	12,3	11,5	3,5	167,0	337	2011
Каша вязкая гречневая №302	180	7,3	5,8	33,4	213,8	302	2004
Хлеб пшеничный	55	4,1	0,3	26,8	126,3	ТТК№6	
Чай с сахаром № 376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376	2011
Итого за прием пищи:	550	23,8	17,6	81,0	566,4		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	36,0	202,0		
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	2011
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376	2011
Итого за прием пищи:	365	4,5	5,4	62,8	306,9		
Всего за день:		28,3	23,0	143,8	873,3		

12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием ОВЗ (завтрак+полдник) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ
7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Каша вязкая молочная из риса и пшена Дружба №175	250	6,3	12,6	38,1	326,0	175	2011
Бутерброд с маслом и сыром № 3	60/10/10	8,3	12,4	34,3	255,0	3	2004
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/5	0,2	0,0	15,0	61,6	377	2011
Итого за прием пищи:	550	14,8	25,0	87,4	642,6		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	36,0	202,0		
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	2011
Чай с молоком №378	200	1,7	1,9	17,3	87,0	378	2011
Итого за прием пищи:	350	6,1	7,3	62,8	334,6		
		20,8	32,3	150,2	977,2		

12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием ОВЗ (завтрак+полдник) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ
8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Фрикадельки из птицы с соусом 297/593	100/30	17,8	14,2	8,9	212,7	297/593	2011/2004
Рис отварной с овощами № 180	180	7,8	8,2	48,2	260,6	180	2016
Чай с сахаром каркаде № 685	200/15	0,2	0,0	15,0	60,5	685	2004
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	565	28,8	22,6	91,6	625,7		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	36,0	202,0		
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	2011
Сок фруктовый №707	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707	2004
Итого за прием пищи:	350	5,5	5,6	65,0	331,0		
Всего за день:		34,3	28,2	156,6	956,7		

12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием ОВЗ (завтрак+полдник) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ 9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Котлета рубленая из птицы № 294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294	2011
Каша вязкая гречневая № 302	180	7,3	5,8	33,4	213,8	302	2004
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	32,0	593	2004
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Чай черный с яблоком № 547	200	0,3	0,1	10,2	43,0	ТТК 547	2025
Итого за прием пищи:	550	27,9	29,4	80,7	628,5		
Полдник							
Бутерброд с маслом №1	40/10	3,1	10,5	19,6	168,9	1	2004
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	2011
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376	2011
Итого за прием пищи:	365	3,6	10,9	46,4	273,8		
Всего за день:		31,5	40,3	127,1	902,3		

12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием ОВЗ (завтрак+полдник) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ
10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Каша вязкая молочная кукурузная с творогом ТТК 515	250	6,3	5,0	35,0	222,0	ТТК 515	2025
Бутерброд с маслом и повидлом № 2	50/10/25	4,0	9,0	45,0	273,0	2	2011
Чай с сахаром каркаде № 685	200/15	0,2	0,0	15,0	60,5	685	2004
Итого за прием пищи:	550	10,5	14,0	95,0	555,5		
Полдник							
Яблоки печеные №372	150	0,6	0,6	37,4	161,4	372	2011
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/5	0,3	0,0	15,2	60,0	377	2011
Итого за прием пищи:	370	0,9	0,6	52,6	221,4		
Всего за день:		11,4	14,6	147,6	776,9		

12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием ОВЗ (завтрак+полдник) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ
11 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Фрикадельки рыбные с соусом томатным №240/593	100/30	14,8	16,7	14,4	172,0	240/593	2011/2004
Макаронные изделия отварные №203	180	6,7	6,8	39,8	248,0	203	2011
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/5	0,3	0,0	14,8	60,0	377	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	570	24,8	23,7	88,5	571,9		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	36,0	202,0		
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	2011
Чай с молоком №378	200	1,5	1,1	15,6	78,0	378	2011
Итого за прием пищи:	350	5,9	6,5	61,1	325,6		
Всего за день:		30,7	30,2	149,6	897,5		

12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием ОВЗ (завтрак+полдник) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ
12 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Тефтели с соусом 2-вариант № 462/593	100/30	9,4	20,9	15,9	248,0	462/593	2004
Каша пшеничная вязкая № 302	180	5,8	7,4	38,4	246,0	302	2004
Чай с сахаром каркаде №685	200/15	0,2	0,0	15,0	60,5	685	2004
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	565	18,4	28,5	88,8	646,4		
Полдник							
Фрукты свежие (яблоко) №338	150	0,6	0,6	37,4	161,4	338	2011
Сок фруктовый №707	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707	2004
Итого за прием пищи:	350	1,7	0,8	56,9	244,8		
Всего за день:		20,1	29,3	145,7	1 036,9		

12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием ОБЗ (завтрак+полдник) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Итого за весь период	304,1	335,9	1 686,0	10 734,4
Среднее значение за период	25,3	28,0	140,5	894,5

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 544с.

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептов олюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организации. Сборник технических нормативов. Ф1 Ф у НЦЗД Минздрава России, НИИ ГиОЗДиП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издатель Научный центр здоровья детей 2016 - 560 с

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 634721627414093995837494482188458045512377282770

Владелец Зимарина Ольга Владимировна

Действителен с 22.06.2023 по 21.06.2024