

Согласовано  
 Директор МОУ Шк 67  
 В. В. Бессонов  
 13.10.2025  
 МОУ Шк 67  
 № 13.10.2025

Утверждено: ООО Виво Маркет  
 Гюрина К.В.

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ г.Волгограда

I Вариант

Прем пищи, наименования блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СВЕКЛА С МАСЛОМ	100	1,42	5,91	8,29	91,92	ТТК №543	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ)	250	7,34	9,20	18,55	186,36	ТТК №43	
КОТЛЕТА ДОМАШНЯЯ	100	11,48	13,49	13,56	221,57	ТТК №896	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,67	3,76	32,65	191,12	ТТК №129	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТТК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,37	0,30	14,49	70,50	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ	40	2,37	0,47	15,48	76,44	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>900</b>	<b>31,66</b>	<b>33,13</b>	<b>113,73</b>	<b>880,72</b>		

Зав. производством Щедриченко Е. А.



Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ г.Волгограда

2 Вариант

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	100	0,80	0,10	1,70	10,90	ТТК №4	
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250	3,92	9,89	13,28	157,81	ТТК №47	
ЖАРКОЕ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	200	16,13	13,71	24,67	286,59	ТТК №48	
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,10	0,03	10,67	42,57	ТТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,74	0,60	28,98	141,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
ПЕЧЕНЬЕ	20	1,16	3,69	8,38	71,37	ТТК №473	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>890</b>	<b>30,51</b>	<b>28,74</b>	<b>111,62</b>	<b>828,44</b>		

Зав. производством Федоренко Е. А.



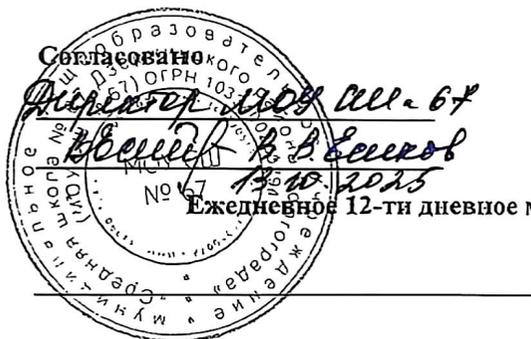
Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ г. Волгограда

3 Вариант

Прем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
КАПУСТА КВАШЕНАЯ С МАСЛОМ	100	1,80	6,00	1,40	66,90	ТТК №179	
СУП С КРУПОЙ (рисовая)	250	3,31	12,30	11,06	168,18	ТТК №44	
ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ	200	12,66	13,66	32,59	303,94	ТТК №468	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,74	0,60	28,98	141,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>870</b>	<b>26,32</b>	<b>33,32</b>	<b>108,79</b>	<b>842,44</b>		

Зав. производством

*Федоренко В. А.*



Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ г.Волгограда

4 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СВЕКЛА С МАСЛОМ	100	1,42	5,91	8,29	91,92	ТТК №543	
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	2,68	6,35	13,41	121,51	ТТК №204	
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	100	10,89	16,76	10,63	236,92	ТТК №62	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,67	3,76	32,65	191,12	ТТК №129	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТТК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,40	19,32	94,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	40	2,37	0,47	15,48	76,44	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>910</b>	<b>27,20</b>	<b>33,65</b>	<b>110,49</b>	<b>854,72</b>		

Зав. производством

*Редченко В. А.*



5 Вариант

Прем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СВЕКЛА ОТВАРНАЯ	100	1,46	0,10	8,54	40,90	ТТК №5	
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250	3,92	9,89	13,28	157,81	ТТК №47	
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	17,32	19,54	41,11	409,58	ТТК №67	
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,10	0,03	10,67	42,57	ТТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,83	0,49	23,43	113,98	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ	50	2,96	0,58	19,35	95,55	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>850</b>	<b>29,59</b>	<b>30,63</b>	<b>116,38</b>	<b>860,39</b>		

Зав. производством

Федоренко В. А.



6 Вариант

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	100	0,80	0,10	1,70	10,90	ТТК №4	
СУП С КРУПОЙ (рисовая)	250	3,31	12,30	11,06	168,18	ТТК №44	
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И КУРИЦЕЙ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	200	15,96	19,11	56,82	463,11	ТТК №564	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,40	19,32	94,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>850</b>	<b>27,04</b>	<b>32,67</b>	<b>123,66</b>	<b>898,61</b>		

Зав. производством Федоренко В. А.



Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ г.Волгограда

7 Вариант

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ	100	1,07	0,10	1,55	11,38	ТТК №27	
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	1,51	11,10	10,56	148,18	ТТК №28	
КОТЛЕТА РЫБНАЯ (милитай)	100	11,89	10,93	14,04	202,09	ТТК №77	
КАША РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ	180	4,59	5,11	45,25	245,35	ТТК №180	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТТК №241	
СОК/НЕКТАР В АССОРТИМЕНТЕ	200	0,97	0,19	19,59	83,42	ТТК №343	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,40	19,32	94,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	50	2,96	0,58	19,35	95,55	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1120</b>	<b>26,16</b>	<b>28,41</b>	<b>140,37</b>	<b>922,78</b>		

Зав. производством

*Федоркина Е. А.*



Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ г.Волгограда

8 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
КАПУСТА КВАШЕНАЯ С МАСЛОМ	100	1,80	6,00	1,40	66,90	ТТК №179	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	3,48	12,60	20,78	210,44	ТТК №46	
ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ	200	12,66	13,66	32,59	303,94	ТТК №468	
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,10	0,03	10,67	42,57	ТТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,74	0,60	28,98	141,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>870</b>	<b>26,44</b>	<b>33,61</b>	<b>118,36</b>	<b>883,05</b>		

Зав. производством

*Чедоренко В.А.*



Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ г.Волгограда

9 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	100	0,80	0,10	1,70	10,90	ТТК №4	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ)	250	7,34	9,20	18,55	186,36	ТТК №43	
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	17,32	19,54	41,11	409,58	ТТК №67	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,83	0,49	23,43	113,98	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	50	2,96	0,58	19,35	95,55	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>850</b>	<b>32,40</b>	<b>29,95</b>	<b>114,96</b>	<b>860,59</b>		

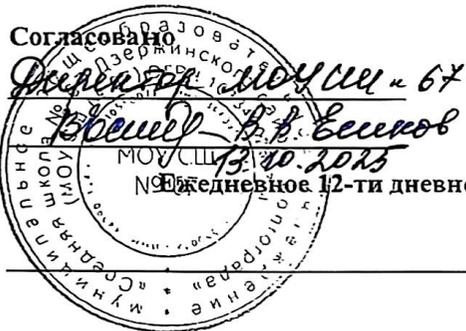
Зав. производством Чедоренко В.А.



10 Вариант

Прем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СВЕКЛА ОТВАРНАЯ	100	1,46	0,10	8,54	40,90	ТТК №5	
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250	3,92	9,89	13,28	157,81	ТТК №47	
ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	250	19,26	22,46	65,16	539,82	ТТК №116	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТТК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,66	47,30	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	30	1,78	0,35	11,61	57,33	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>850</b>	<b>28,01</b>	<b>33,00</b>	<b>118,96</b>	<b>885,97</b>		

Зав. производством Федоренко В. П.



№ Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ г.Волгограда

11 Вариант

Прим пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ	100	1,07	0,10	1,55	11,38	ТТК №27	
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	2,68	6,35	13,41	121,51	ТТК №204	
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И КУРИЦЕЙ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	200	15,96	19,11	56,82	463,11	ТТК №564	
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,10	0,03	10,67	42,57	ТТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,83	0,49	23,43	113,98	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
ПЕЧЕНЬЕ	20	1,16	3,69	8,38	71,37	ТТК №473	
Итого за прием пищи:	880	28,46	30,49	138,20	942,12		

Зав. производством

*Федоренко В.А.*



Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ г.Волгограда

12 Вариант

Прим. пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	100	0,80	0,10	1,70	10,90	ТТК №4	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	3,48	12,60	20,78	210,44	ТТК №46	
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	13,83	15,70	26,10	301,02	ТТК №71	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,74	0,60	28,98	141,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>870</b>	<b>26,66</b>	<b>29,76</b>	<b>112,32</b>	<b>825,78</b>		

Зав. производством

*Федоренко В. А.*