

Директор МОУ СОШ

2025 г.



Директор ООО "Венера"

МВШНОВА И.В.

2025T



2025 r.

10-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием (обед+полдник) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
Овощи по сезону (отурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, отурец соленый, помидор соленый, свекла отварная, икра из свеклы)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	ТТК № 1,2,3,4,5,78	2021/2004
Щи из свежей капусты с картофелем №88	200	1,5	4,9	7,4	72,2	88	2011
Котлета рубленая из птицы № 498	90	10,5	11,6	20,6	206,0	498	2004
Макаронные изделия отварные №516	150	5,3	6,2	29,3	221,0	516	2004
Чай с сахаром и лимоном № 686	200	0,3	0,0	15,2	60,0	686	2004
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Хлеб пеклеваный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	780	24,4	23,7	116,2	767,3		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	2011
Чай с сахаром каркаде №685	180	0,2	0,0	13,5	54,5	685	2004
Итого за прием пищи:	300	2,2	2,4	37,4	180,9		
Всего за день:		26,6	26,1	153,6	948,2		

10-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием (обед+полдник) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
Овощи по сезону (отурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, отурец соленый, помидор соленый, свекла отварная икра из свеклы,)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5,78	2021/2004
Суп картофельный с крупной (рис) № 101	200	1,5	2,2	9,7	70,0	101	2011
Пельмени отварные с маслом № 719	200	19,0	22,8	39,5	440,0	719	2004
Кисель из повидла №647	200	0,1	0,0	28,2	95,3	647	2004
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Хлеб пеклеваннный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	780	26,6	25,7	114,4	784,0		
Полдник							
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	2011
Сок фруктовый (яблочный) №707	200	0,9	0,2	17,7	80,3	707	2004
Итого за прием пищи:	300	1,3	0,6	27,2	125,9		
Всего за день:		27,9	26,3	141,6	909,9		

10-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием (обед+полдник) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
		Обед					
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная, икра из свежлы)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5, 78	2021/2004
Рассольник Ленинградский № 132	200	2,4	3,2	16,1	108,0	132	2004
Плов из птицы № 492	200	18,4	23,3	36,5	389,0	492	2004
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631	2004
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Хлеб пеклеваный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	740	27,0	27,4	116,7	786,8		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Фрукты свежие №388	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	2011
Напиток из плодов шиповника №398	180	0,1	0,0	25,4	86,0	398	2011
Итого за прием пищи:	300	2,1	2,4	49,3	212,4		
Всего за день:		29,1	29,8	166,0	999,2		

10-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием (обед+полдник) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная, икра из свеклы)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5,78	2021/2004
Борщ с капустой и картофелем со сметаной №82	200/5	1,6	4,0	10,4	84,5	82	2011
Печень по-строгановски №431	100	13,6	13,6	12,0	215,0	431	2004
Картофель отварной или картофельное пюре	150	4,0	7,3	24,3	167,0	518/520	2004
Чай с сахаром и лимоном №686	200/15/7	0,2	0,0	15,0	58,0	686	2004
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеваный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	827	26,1	25,7	103,5	726,1		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	2011
Чай с сахаром №685	180	0,2	0,0	13,5	55,4	685	2004
Итого за прием пищи:	300	2,2	2,4	37,4	181,8		
Всего за день:		28,3	28,1	140,9	907,9		

10-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием (обед+полдник) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
Овоши по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная, икра из свеклы)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	ТТК № 1,2,3,4,5,78	2021/2004
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	200	3,8	3,2	12,4	94,0	103	2011
Гуляш из филе птицы № 337	100	9,2	12,7	0,5	156,0	337	2004
Каша гречневая вязкая №302	150	4,5	6,8	22,4	171,0	302	2004
Кисель из повидла №647	200	0,1	0,0	28,2	95,3	647	2004
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеваный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	800	25,1	23,8	112,0	747,3		
Полдник							
Бутерброд с маслом №1/2011	20/5	1,4	4,7	9,2	84,4	1	2011
Сок фруктовый (яблочный) №707	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707	2004
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	2011
Итого за прием пищи:	305	2,7	5,3	36,4	210,3		
Всего за день:		27,8	29,1	148,4	957,6		

10-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием (обед+полдник) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
Овощи по сезону (отрупец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, отрупец соленый, помидор соленый, свекла отварная, икра из свеклы)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5, 78	2021/2004
Суп картофельный с горохом №102	200	3,8	4,0	15,2	117,8	102	2011
Тефтели с соусом 2-вариант № 462/593	90/30	9,4	15,8	14,3	223,2	462/593	2004
Макаронные изделия отварные №516	150	5,3	6,2	35,3	221,0	516	2004
Чай с сахаром и лимоном № 686	200/157	0,3	0,0	15,2	60,0	686	2004
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Хлеб пеклеваный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	810	24,8	26,7	117,0	800,7		
Полдник							
Чай с сахаром № 685	200	0,2	0,0	15,0	58,0	685	2004
Яблоко печеное № 372	100	0,4	0,4	24,9	108,0	338	
Итого за прием пищи:	300	2,6	0,4	39,9	166,0		
Всего за день:		27,4	27,1	156,9	966,7		

10-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием (обед+полдник) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная, икра из свеклы)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5,7 8	2021/2004
Рассольник Ленинградский № 132	200	2,4	3,2	16,1	108,0	132	2004
Плов из птицы № 492	200	18,4	23,3	36,5	389,0	492	2011
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631	2004
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,1	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	740	27,0	27,4	116,7	786,0		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	2011
Чай с молоком №378	180	1,5	1,1	15,6	78,0	378	2011
Итого за прием пищи:	300	3,5	3,5	39,5	204,4		
Всего за день:		30,5	30,9	156,2	990,4		

10-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием (обед+полдник) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ

8 день							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная, икра из свеклы)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5,78	2021/2004
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	200	2,3	2,2	12,4	94,0	103	2011
Тефтели рыбные с соусом томатным № 239	90/30	10,5	15,1	12,2	168,0	239	2011
Картофель отварной или картофельное пюре	150	4,0	7,3	24,3	167,0	518/520	2004
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,1	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	810	23,2	25,3	116,7	733,4		
Полдник							
Бутерброд с маслом №1/2011	20/5	1,4	4,7	9,2	84,4	1	2011
Напиток из плодов шиповника №398	180	0,1	0,0	25,4	86,0	398	2011
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Итого за прием пищи:	305	1,9	5,1	44,1	216,0		
Всего за день:		25,1	30,4	160,8	949,4		

10-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием (обед+полдник) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ

9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Обед	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная, икра из свеклы)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5, 78	2021/2004
Щи из свежей капусты с картофелем №88	200	1,5	4,9	7,4	72,2	88	2011
Фрикадельки из птицы с соусом № 297/593	90/30	11,4	11,9	11,2	200,0	297/593	2011/2004
Макаронные изделия отварные №516	150	5,3	6,2	35,3	221,0	516	2004
Чай с сахаром и лимоном № 686	200	0,3	0,0	15,2	60,0	686	2004
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеваный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	852	25,9	23,8	115,0	774,5		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	2011
Сок фруктовый (яблочный) №707	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707	2004
Итого за прием пищи:	300	2,9	2,6	41,6	206,7		
Всего за день:		28,8	26,4	156,6	981,2		

10-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием (обед+полдник) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ

10 день							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная, икра из свеклы)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5,78	2021/2004
Суп картофельный с горохом №102	200	3,8	4,0	15,2	117,8	102	2011
Чахохбили № 491	100	10,1	12,3	20,4	206,0	491	2004
Каша гречневая вязкая №302	150	4,5	6,8	9,4	116,0	302	2004
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	19,5	91,9	631	2004
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	810	26,0	24,1	110,4	753,0		
Полдник							
Бутерброд с маслом №1/2011	20/5	1,4	4,7	9,2	84,8	1	2011
Чай с сахаром №685	180	0,1	0,0	14,8	59,3	685	2011
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Итого за прием пищи:	305	1,9	5,1	33,5	189,7		
Всего за день:		27,9	29,2	143,9	942,7		

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

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

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