

Сертификат
00A661894C4806
B3E34AF1C0A96F
29EF6
Владелец:
Шведова Елена
Николаевна
Действителен: с
08.10.2025 до
01.01.2027

ДОКУМЕНТ
ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ
ПОДПИСЬЮ

Директор МОУ «ЦН № 134 "Паровозик"
Шведова Е.Н. 17.08.2026

Ковалёв Р.С. 17.08.2026



Примерное меню питания для обеспечения полноценного питания (полнорационное) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда

Вариант

Прием пищи, наименование блюда

Масса порции

Пищевые вещества

Белки, г

Жиры, г

Углеводы, г

Энергетическая
ценность, ккал

Технологическая
документация

ХЛЕБОВОУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (пирожок печеный с картошкой, салатом, бутерброд, пирожок печеный с вишней, пломбир московский и т.д.)

КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДИЛА

Итого за прием пищи:

150

200

350

10,56

14,45

109,97

606,10

Сборная рецептура для ТТК
Сборная рецептура для ТТК

2 Вариант

Прием пищи, наименование блюда

Масса порции

Пищевые вещества

Белки, г

Жиры, г

Углеводы, г

Энергетическая
ценность, ккал

Технологическая
документация

ХЛЕБОВОУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (пирожок печеный с картошкой, салатом, бутерброд, пирожок печеный с вишней, пломбир московский и т.д.)

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ

Итого за прием пищи:

150

200

350

12,76

9,27

94,63

617,30

Сборная рецептура для ТТК
Сборная рецептура для ТТК

3 Вариант

Прием пищи, наименование блюда

Масса порции

Пищевые вещества

Белки, г

Жиры, г

Углеводы, г

Энергетическая
ценность, ккал

Технологическая
документация

ХЛЕБОВОУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (пирожок печеный с картошкой, салатом, бутерброд, пирожок печеный с вишней, пломбир московский и т.д.)

КОМОДОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (абрикос)

Итого за прием пищи:

150

200

350

5,59

8,69

113,45

569,60

Сборная рецептура для ТТК
Сборная рецептура для ТТК

4 Вариант

Прием пищи, наименование блюда

Масса порции

Пищевые вещества

Белки, г

Жиры, г

Углеводы, г

Энергетическая
ценность, ккал

Технологическая
документация

ХЛЕБОВОУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (пирожок печеный с картошкой, салатом, бутерброд, пирожок печеный с вишней, пломбир московский и т.д.)

КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДИЛА

Итого за прием пищи:

150

200

350

10,93

14,79

111,42

620,46

Сборная рецептура для ТТК
Сборная рецептура для ТТК

Примерное 12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием (полдники) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда

5 Вариант

Приним пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Подлинник						
ХЛЕБОВУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (пирожок печеный с картофелем, сладкая булочка, пирожок печеный с вишней, плюшка московская и т.д.) КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	150					Сборник рецептов или ТТК
	200					
	Итого за прием пищи:	350	12,76	9,37	95,63	517,30

6 Вариант

Примем пищи, наименования блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Подлинник						
ХЛЕБОВОУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (пирожок печеный с картофелем, сладкая булочка, пирожок печеный с вишней, плюшка московская и т.д.) КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблок)	150					Сборник рецептов или ТТК
	200					
	Итого за прием пищи:	350	8,99	8,69	113,45	569,60

7 Вариант

Приним пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Подлинник						
ХЛЕБОВУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (пирожок печеный с картофелем, сладкая булочка, пирожок печеный с вишней, плюшка московская и т.д.)	150					Сборник рецептов или ТТК
	200					
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА	350					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:		10,56	14,45	109,07	606,10	

8 Вариант

8 Вариант						
Прим пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Подлинник						
ХЛЕБОВУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (пирожок печеный с картофелем, сладкая булочка, пирожок печеный с вишней, плюшка московская и т.д.) КОМПОТ ИЗ ЯГОДА	150					Сборник рецептов или ТТК
	200					Сборник рецептов или ТТК
	350	10,96	8,17	97,13	506,40	
Итого за прием пищи:						

Примерное 12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием (подлинки) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда

9 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
ХЛЕБОВУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (пирожок печеный с картофелем, сладкая булочка, пирожок печеный с вишней, плюшка московская и т.д.) КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	150					Сборник рецептов или ТТК
	200					Сборник рецептов или ТТК
Итого за прием пищи:						

10 Вариант

10 Вариант									
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
Подлинки									
ХЛЕБОВУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (пирожок печёный с картофелем, сладкая булочка, пирожок печёный с вишней, плюшка московская и т.д.)	150							Сборник рецептов или ТТК	
	200								
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА								
Итого за прием пищи:	350	8,89	8,49	114,15		567,20		Сборник рецептов или ТТК	

11 Вариант

1.1. Вариант									
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
Подлинки									
ХЛЕБОВУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (пирожок печеный с картофелем, сладкая булочка, пирожок печеный с вишней, плюшка московская и т.д.) КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	150						Сборник рецептов или ТТК		
	200						Сборник рецептов или ТТК		
	350	10,96	8,17	97,13	506,40				
Итого за прием пищи:									

12 Вариант

12 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Подлинки						
ХЛЕБОВУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (пирожок печеный с картофелем, сладкая булочка, пирожок печеный с вишней, плюшка московская и т.д.) КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	150					Сборник рецептов или ТТК
	200					
	350					
Итого за прием пищи:		13,13	16,09	109,12	633,26	Сборник рецептов или ТТК
ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ						
Итого						
Итого за период		б	ж	уг	ккал	
Среднее значение за период		132,62	136,82	1 274,37	6 852,58	
Соотношение пищевых веществ		1	1	106,20	571,05	
				4		