

Директор

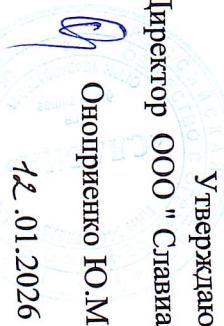
Согласовано



Примерное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки)
обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ

2026

Утверждаю
Директор ООО "Славия"
Оноприенко Ю.М.



**12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы
12-18 лет МОУ**

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 каркале № 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		

12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы

12-18 лет МОУ

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	2 день			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Пищевые вещества	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	ТГК №6	
Итого за прием пищи:	550	26,9	27,9	94,5	670,4		

12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы

12-18 лет МОУ

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	3 день			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Пищевые вещества	Белки, г	Жиры, г			
Завтрак							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, помидор соленый, 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		

12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы

12-18 лет МОУ

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	4 день			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Пищевые вещества	Белки, г	Жиры, г			
Завтрак							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, помидор соленый, огурец соленый, свекла отварная)	100	0,5	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 пиши:	585	21,2	24,2	82,0	631,0		

12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы

12-18 лет МОУ

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	5 день			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Протеин, 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	ТГК №6	
Итого за прием пищи:	610	16,8	10,6	95,0	573,3		

12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы

12-18 лет МОУ

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	6 день			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Пищевые вещества	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак							
Гуляши из мяса птицы №337	100	12,3	11,5	3,5	167,0	337	2011
Каппа 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	386	2011
Итого за прием пищи:	550	23,8	17,6	81,0	566,4		

**12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы
12-18 лет МОУ**

Прием пищи, наименование блюда	7 день				Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
	Масса порции	Пищевые вещества	Белки, г	Жиры, 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		

**12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы
12-18 лет МОУ**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	8 день			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Пищевые вещества	Белки, г	Жиры, 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		

12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы

12-18 лет МОУ

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	9 день			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Пищевые вещества	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
Чай черный с яблоком №547	200	0,3	0,1	10,2	43,0	ТТК 547	2025
Хлеб шпеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	550	27,9	29,4	80,7	628,5		

12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы

12-18 лет МОУ

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	10 день			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Пищевые вещества	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		

**12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы
12-18 лет МОУ**

Прием пищи, наименование блюда	11 день			Энергети-ческая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
	Масса порции	Пищевые вещества	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
Макаронные изделия отварные №203	180	6,7	6,8	39,8	248,0	203
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/5	0,3	0,0	14,8	60,0	377
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ПТК №6
Итого за прием пищи:	570	24,8	23,7	88,5	571,9	

**12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы
12-18 лет МОУ**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	12 день			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
Каппа пшеничная вязкая № 302	180	5,8	7,4	38,4	246,0	302	2004
Чай с сахаром каркале № 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		

**12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) 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	254,5	267,1	1 060,3	7 311,0
Среднее значение за период	21,2	22,3	88,4	609,3

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

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

Сборник рецептур блок и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГФУ НГЗД Минздрава России, НИИ ГиОЗДиП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издатель Научный центр Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: Делли прнт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.