

Согласовано

Директор МБОУ, ГС Ш №1

Скорняков А.А.

01.09



Утверждаю

Директор ООО "Славия"

Оноприенко Ю.М.

01.09.2026



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

2026

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

1 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)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,9	6,5	7,5	90,3	88	2011
Фрикадельки из птицы с соусом	100/30	16,5	14,8	8,9	212,7	297/593	2011/2004
Рис отварной с овощами	180	4,3	5,0	31,8	213,8	180	2016
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349	2011
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:	950	30,1	27,2	121,5	850,0		
Полдник							
Сок фруктовый	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707	2004
Яблоки печеные	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:		31,8	28,0	178,4	1 094,8		

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

2 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)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с крупой (рис)	250	1,9	2,8	12,1	108,0	101	2011
Гречка по-купечески	200	21,9	25,3	40,1	429,4	468	2024
Чай черный с яблоком	200	0,1	0,0	28,2	95,3	ТТКС47	2025
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Хлеб пеклеваннойый	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	830	30,2	28,9	118,1	816,5		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	36,0	202,0		
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	2011
Чай с сахаром каркаде	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:		34,8	34,3	178,6	1 124,6		

Примерное 12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием (обед + полдник) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 12-18 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)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп из овощей	250	1,9	3,8	11,1	85,4	135	2004
Фрикадельки рыбные	100	13,3	15,6	10,9	140,0	240	2011
Соус томатный	30	1,1	2,5	2,5	52,0	593	2004
Картофельное пюре	180	4,7	4,7	30,0	237,4	128	2011
Компот из свежих плодов	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631	2004
Хлеб пшеничный	60	4,4	0,4	29,2	137,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	970	29,6	27,8	133,1	875,3		
Полдник							
Фрукты свежие (яблоко)	150	0,6	0,6	14,3	68,4	338	2011
Сок фруктовый	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707	2004
Итого за прием пищи:	350	1,7	0,8	33,8	151,8		
Всего за день:		31,3	28,6	166,9	1 027,1		

Примерное 12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием (обед + полдник) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 12-18 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)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,9	3,1	7,5	90,3	88	2011
Гуляш из филе птицы	100	13,8	20,7	1,2	200,0	290	2011
Макаронные изделия отварные	180	6,5	6,8	33,1	247,7	203	2011
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349	2011
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:	920	29,6	31,5	115,1	871,2		
Полдник							
Бутерброд с маслом	30/10	2,3	7,5	14,7	135,0	1	2011
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	2011
Чай с сахаром и лимоном	200/15/5	0,3	0,0	15,2	60,0	377	2011
Итого за прием пищи:	362	3,0	7,9	39,4	240,6		
Всего за день:		32,6	39,4	154,5	1 111,8		

Примерное 12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием (обед + полдник) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 12-18 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							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Борщ с капустой и картофелем	250	1,6	4,0	10,4	84,5	82	2011
Тфтели с соусом 2-вариант	100/30	10,4	22,0	15,9	281,3	462/593	2004
Каша вязкая гречневая	180	7,9	5,0	33,4	213,8	302	2004
Чай черный с яблоком	200	0,1	0,0	28,2	95,3	ТТКС47	2025
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	950	27,0	31,9	130,4	881,6		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	36,0	202,0		
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	2011
Чай с сахаром	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376	2004
Итого за прием пищи:	365	4,5	5,4	62,8	306,9		
Всего за день:		31,5	37,3	193,2	1 188,5		

Примерное 12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием (обед + полдник) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 12-18 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 (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с горохом	250	5,8	5,5	21,0	147,3	102	2011
Птица, тушенная в соусе с овощами	230	14,8	25,0	24,9	378,4	488	2004
Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0,1	27,4	112,6	349	2011
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	870	28,1	31,5	115,8	845,0		
Полдник							
Бутерброд с маслом	40/10	2,8	9,4	18,4	168,6	1	2011
Фрукты свежие (яблоко)	120	0,5	0,5	11,4	54,7	338	2011
Сок фруктовый	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707	2004
Итого за прием пищи:	350	4,2	10,1	47,5	303,6		
Всего за день:		32,3	41,6	163,3	1 148,6		

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

7 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 (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп из овощей	250	1,5	3,5	11,1	85,4	135	2004
Котлета рубленая из птицы	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294	2011
Макаронные изделия отварные	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203	2011
Компот из свежих плодов	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631	2011
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	920	31,4	32,2	124,0	898,7		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	36,0	202,0		
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	2011
Чай с молоком	200	1,6	1,2	17,3	86,6	378	2011
Итого за прием пищи:	350	6,0	6,6	62,8	334,2		
Всего за день:		37,4	38,8	186,8	1 232,9		

Примерное 12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием (обед + полдник) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 12-18 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)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,9	2,8	11,4	117,5	103	2011
Тефтели из птицы с соусом томатным	100/30	10,4	22,0	15,9	281,3	462/593	2004
Каша вязкая гречневая	180	7,3	5,8	33,4	213,8	302	2004
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349	2011
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	950	28,0	31,5	134,0	945,8		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	36,0	202,0		
Фрукты свежие (яблоко)	120	0,5	0,5	11,4	54,7	338	2011
Сок фруктовый	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707	2004
Итого за прием пищи:	350	5,4	5,7	65,1	337,0		
Всего за день:		33,4	37,2	199,1	1 282,8		

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

9 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)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,9	5,0	9,3	90,3	88	2011
Плов из птицы	230	21,3	26,1	42,0	437,2	291	2011
Чай черный с яблоком	200	0,1	0,0	28,2	95,3	ТТК547	2025
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:	880	31,0	32,0	126,1	849,2		
Полдник							
Бутерброд с маслом	30/10	2,3	7,5	14,7	135,0	1	2011
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	2011
Чай с сахаром	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376	2004
Итого за прием пищи:	355	2,8	7,9	41,5	239,9		
Всего за день:		33,8	39,9	167,6	1 089,1		

Примерное 12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием (обед + полдник) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 12-18 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)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с горохом	250	5,8	5,5	15,2	147,3	102	2011
Гречка по-купечески	230	25,2	29,1	46,1	488,8	ТТК 468	2024
Компот из свежих плодов	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	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	950	38,2	35,7	123,3	934,7		
Полдник							
Яблоки печеные	150	0,6	0,6	37,4	161,4	372	2011
Чай с сахаром и лимоном	200/15/5	0,3	0,0	15,2	60,0	377	2011
Итого за прием пищи:	372	0,9	0,6	52,6	221,4		
Всего за день:		39,1	36,3	175,9	1 156,1		

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

11 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)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с крупой (рис)	250	1,9	2,8	12,1	87,5	101	2011
Фрикадельки из птицы с соусом	100/30	15,6	18,3	8,9	212,7	297/593	2011/2004
Макаронные изделия отварные	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203	2011
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349	2011
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	950	31,4	28,8	122,5	881,1		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	36,0	202,0		
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	2011
Чай с молоком	200	1,7	1,2	17,3	86,6	378	2011
Итого за прием пищи:	350	6,1	6,6	62,8	334,2		
Всего за день:		37,5	35,4	185,3	1 215,3		

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

12 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 (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
	250	5,9	4,0	27,3	121,0	82	2011
	230	14,8	26,0	16,6	394,0	488	2004
	200	0,1	0,0	28,2	95,3	ТТК547	2025
	50	3,7	0,3	24,4	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	870	27,8	30,9	114,7	817,0		

Полдник

Фрукты свежие (яблоко)	150	0,6	0,6	14,3	68,4	338	2011
Сок фруктовый	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707	2004
Итого за прием пищи:	350	1,7	0,8	33,8	151,8		
Всего за день:		29,5	31,7	148,5	968,8		

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

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ				
Итого	б	ж	уг	ккал
Итого за период	405,0	428,5	2 098,1	13 640,4
Среднее значение за период	33,8	35,7	174,8	1 136,7

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

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

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