

Согласовано:

МКОУ СПШ № 4  
МКОУ  
СПШ № 4  
Быкадорова Л.В.  
"09" января 2025

Утверждаю:

Директор ООО "Венера"  
И.В. Иванова  
"09" января 2025

### Примерное 10-ти дневное меню

для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся с ОВЗ  
возрастной группы 12-18 лет

**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) ОВЗ обучающихся возрастной группы 12-18 лет**

**МОУ**

**1 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,7	12,8	62,0	ТТК № 1,2,3,4,5	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	250	1,9	5,0	9,3	90,3	88	2011
Фрикадельки из птицы с соусом № 297/593	100/30	17,8	14,2	8,9	212,7	297/593	2011/2004
Каша гречневая вязкая № 302	180	5,8	7,4	33,6	216,7	302	2004
Компот из смеси сухофруктов №349	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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>950</b>	<b>34,5</b>	<b>28,0</b>	<b>136,2</b>	<b>902,2</b>		
<b>Полдник</b>							
Чай с сахаром каркаде №685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	685	2004
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	35,5	202,0		
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>4,6</b>	<b>5,4</b>	<b>60,0</b>	<b>308,1</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>39,1</b>	<b>33,4</b>	<b>196,2</b>	<b>1 210,3</b>		

**2 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Обед</b>							

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

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) № 101	250	1,9	2,8	12,1	87,5	101	2011
Котлета рубленая из птицы № 294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294	2004
Макаронные изделия отварные №203	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203	2011
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 пеклеваный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>910</b>	<b>31,0</b>	<b>31,2</b>	<b>121,3</b>	<b>862,1</b>		
<b>Полдник</b>							
Сок фруктовый (яблочный) №707	200	1,1	0,2	19,5	83,4		
Фрукты свежие	150	0,6	0,6	14,3	68,4	338	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>1,7</b>	<b>0,8</b>	<b>33,8</b>	<b>151,8</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>32,7</b>	<b>32,0</b>	<b>155,1</b>	<b>1 013,9</b>		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) ОВЗ обучающихся возрастной группы 12-18 лет  
МОУ

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порция	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,7	12,8	62,0	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп из овощей №135	250	1,9	3,8	11,1	85,4	135	2004
Котлета рыбная Любительская № 390	100	13,3	14,2	10,9	140,0	390	2004
Картофель отварной или картофельное пюре №125	180	4,7	4,7	47,3	237,4	125/128	2011
Компот из свежих плодов № 631	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 пеклеваный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК № 7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>940</b>	<b>29,9</b>	<b>24,4</b>	<b>159,0</b>	<b>872,6</b>		
<b>Полдник</b>							
Напиток из плодов шиповника №398	200	0,7	0,3	20,1	98,1	398	2011
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	2011
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	35,5	202,0		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>5,1</b>	<b>5,8</b>	<b>65,1</b>	<b>345,7</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>35,0</b>	<b>30,2</b>	<b>224,1</b>	<b>1 218,3</b>		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) ОВЗ обучающихся возрастной группы 12-18 лет  
МОУ

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Обед</b>							
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	2011
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	250	2,9	2,8	20,1	117,5	103	2011
Плов из птицы №492	230	23,5	29,1	42,0	437,2	492	2004
Компот из смеси сухофруктов №349	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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>870</b>	<b>33,8</b>	<b>32,8</b>	<b>135,4</b>	<b>887,9</b>		
<b>Полдник</b>							
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376	2011
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	35,5	202,0		
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>365</b>	<b>4,5</b>	<b>5,4</b>	<b>59,8</b>	<b>306,9</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>38,3</b>	<b>38,2</b>	<b>195,2</b>	<b>1 194,8</b>		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) ОВЗ обучающихся возрастной группы 12-18 лет  
МОУ

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г			
<b>Обед</b>						
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,2	1,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Борщ с капустой и картофелем №82	250	1,6	4,0	10,4	82	2011
Тфтели с соусом 2-вариант № 462/593	100/30	10,4	22,0	15,9	462/593	2004
Каша ячневая вязкая № 302	180	5,8	7,4	33,6	302	2004
Кисель из повидла №647	200	0,1	0,0	28,2	647	2004
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	ТТК № 6	
Хлеб пеклеваный	40	2,5	0,4	16,5	ТТК № 7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>950</b>	<b>24,9</b>	<b>34,3</b>	<b>130,6</b>	<b>884,5</b>	
<b>Полдник</b>						
Булерброд с маслом №1/2011	30/10	2,3	7,5	14,7	1	2011
Фрукты свежие	150	0,6	0,6	14,3	338	2011
Сок фруктовый (яблочный) №707	180	0,9	0,2	17,7	707	2004
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>370</b>	<b>3,8</b>	<b>8,3</b>	<b>46,7</b>	<b>283,7</b>	
<b>Всего за день:</b>		<b>28,7</b>	<b>42,6</b>	<b>177,3</b>	<b>1 168,2</b>	

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) ОВЗ обучающихся возрастной группы 12-18 лет  
МОУ

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Обед</b>							
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 №102	250	5,8	5,5	19,0	147,3	102	2011
Птица, тушенная в соусе с овощами №488	230	14,8	26,0	16,6	378,4	488	2004
Компот из смеси сухофруктов (изюм) №348	200	0,5	0,1	27,4	112,6	348	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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>870</b>	<b>28,1</b>	<b>32,5</b>	<b>105,5</b>	<b>845,0</b>		

**Полдник**

Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	0,2	0,0	15,0	61,6	377	2011
Яблоко печеное №372	150	0,6	0,6	37,4	161,5	372	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>372</b>	<b>0,8</b>	<b>0,6</b>	<b>52,4</b>	<b>223,1</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>28,9</b>	<b>33,1</b>	<b>157,9</b>	<b>1 068,1</b>		

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Обед</b>							

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

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	2004
Суп из овощей №135	250	1,9	3,8	11,1	85,4	135	2011
Котлета рубленая из птицы №294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294	2011
Макаронные изделия отварные №203	180	6,5	6,8	28,2	247,7	302	2011
Компот из свежих плодов № 631	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 пеклеваный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>920</b>	<b>31,8</b>	<b>32,5</b>	<b>124,0</b>	<b>898,7</b>		
<b>Полдник</b>							
Чай с молоком №378	200	1,7	1,3	17,3	86,7	378	2011
Кондитеские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	35,5	202,0		
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>6,1</b>	<b>6,7</b>	<b>62,3</b>	<b>334,3</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>37,9</b>	<b>39,2</b>	<b>186,3</b>	<b>1 233,0</b>		



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) ОВЗ обучающихся возрастной группы 12-18 лет  
МОУ

8 день							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Обед</b>							
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 №103	250	2,9	2,8	20,1	117,5	103	2011
Плов из пшеницы №492	230	23,5	29,1	42,0	437,2	492	2004
Компот из смеси сухофруктов №349	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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>870</b>	<b>33,8</b>	<b>32,8</b>	<b>135,4</b>	<b>887,9</b>		
<b>Полдник</b>							
Напиток из плодов шиповника №398	180	0,6	0,3	18,1	88,3	398	2011
Бутерброд с маслом №1/2011	30/10	2,3	7,5	14,7	135,0	1	2011
Фрукты свежие	150	0,6	0,6	14,3	68,4		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>370</b>	<b>3,5</b>	<b>8,4</b>	<b>47,1</b>	<b>291,7</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>37,3</b>	<b>41,2</b>	<b>182,5</b>	<b>1 179,6</b>		

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) ОВЗ обучающихся возрастной группы 12-18 лет  
МОУ

9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г			
<b>Обед</b>						
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,2	1,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	250	1,9	5,0	9,3	88	2011
Тефтели с соусом 2-вариант № 462/593	100/30	10,4	22,0	15,9	462/593	2004
Каша гречневая вязкая №302	180	5,8	7,4	33,6	302	2004
Кисель из повидла №647	200	0,1	0,0	28,2	647	2004
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	ТТК № 6	
Хлеб пеклеваный	50	3,2	0,4	20,6	ТТК № 7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>960</b>	<b>25,9</b>	<b>35,3</b>	<b>133,6</b>	<b>925,0</b>	
<b>Полдник</b>						
Фрукты свежие	120	0,5	0,5	11,4		
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	35,5		
Сок фруктовый (яблочный) №707	180	0,9	0,2	17,7	707	2004
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>5,4</b>	<b>5,7</b>	<b>64,6</b>	<b>337,0</b>	
<b>Всего за день:</b>		<b>31,3</b>	<b>41,0</b>	<b>198,2</b>	<b>1 262,0</b>	

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) ОВЗ обучающихся возрастной группы 12-18 лет  
МОУ

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Обед</b>							
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 №102	250	5,8	5,5	15,2	147,3	102	2011
Котлета рыбная Любительская № 390	100	13,3	14,2	10,9	140,0	390	2004
Картофель отварной или картофельное пюре №125	180	4,7	4,7	47,3	237,4	125/128	2011
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 пеклеваный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>920</b>	<b>31,0</b>	<b>25,5</b>	<b>135,4</b>	<b>823,3</b>		
<b>Полдник</b>							
Чай с сахаром №376	200	0,1	0,0	14,8	59,3	376	2011
Бутерброд с маслом №1/2011	40/10	2,3	7,5	14,7	135,0	1	2011
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>2,8</b>	<b>7,9</b>	<b>39,0</b>	<b>239,9</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>33,8</b>	<b>33,4</b>	<b>174,4</b>	<b>1 063,2</b>		

**ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ**

<b>Итого</b>	<b>б</b>	<b>ж</b>	<b>уг</b>	<b>ккал</b>
<b>Итого за период</b>	<b>343,0</b>	<b>364,3</b>	<b>1 847,2</b>	<b>11 611,4</b>
<b>Среднее значение за период</b>	<b>34,3</b>	<b>36,4</b>	<b>184,7</b>	<b>1161,1</b>

## 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) ОВЗ обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ

---

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи 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.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.