Согласовано
Директор

01.09.2025

Утверждаю
Директор ООО " Славиа"
Озрокова Ю.М.
01.09.2025

# Примерное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ

2025

## 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ

**1 день**

| 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 | 200 | 5,6 | 10,6 | 40,7 | 275,0 | 174 | 2011 |
| Фрукты свежие (яблоко) №338 | 100 | 0,4 | 0,4 | 9,5 | 45,6 | 338 | 2011 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,0 | 0,2 | 19,5 | 91,9 | ТТК 6 | |
| Чай с сахаром каркаде № 685 | 200/15 | 0,2 | 0,0 | 15,0 | 60,5 | 685 | 2004 |
| **Итого за прием пищи:** | **555** | **9,2** | **11,2** | **84,7** | **473,0** | | |

**12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ**

**2 день**

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| **Завтрак** | | | | | | | |
| Котлета рубленая из птицы № 294 | 90 | 14,6 | 18,7 | 13,6 | 223,0 | 294 | 2011 |
| Макаронные изделия отварные №203 | 150 | 5,5 | 5,7 | 33,2 | 206,4 | 203 | 2011 |
| Чай с сахаром и лимоном № 377 | 200/15/5 | 0,3 | 0,0 | 15,2 | 60,0 | 377 | 2011 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,0 | 0,2 | 19,5 | 91,9 | ТТК №6 | |
| **Итого за прием пищи:** | **500** | **23,4** | **24,6** | **81,5** | **581,3** | | |

**12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ**

**3 день**

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| **Завтрак** | | | | | | | |
| Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, помидор соленый, огурец соленый, свекла отварная) | 60 | 0,5 | 0,1 | 0,1 | 7,6 | ТТК № 1,2,3,4,5 | |
| Гречка по-купечески № 468 | 200 | 21,9 | 25,3 | 40,1 | 425,0 | 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:** | **500** | **25,7** | **25,7** | **69,9** | **567,5** | | |

**12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ**

**4 день**

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| **Завтрак** | | | | | | | |
| Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, помидор соленый, огурец соленый, свекла отварная) | 60 | 0,5 | 0,1 | 0,1 | 7,6 | ТТК № 1,2,3,4,5 | |
| Плов из птицы № 291 | 200 | 15,3 | 20,8 | 39,2 | 410,6 | 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 пищи:** | **515** | **18,9** | **21,1** | **76,1** | **569,4** | | |

**12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ**

**5 день**

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| **Завтрак** | | | | | | | |
| Лапшевник с творогом №208 | 200 | 10,9 | 10,6 | 39,0 | 320,5 | 208 | 2011 |
| Соус молочный (сладкий) №596 | 60 | 1,0 | 3,6 | 6,8 | 53,9 | 596 | 2011 |
| 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:** | **515** | **15,1** | **14,4** | **80,3** | **526,8** | | |

**12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ**

**6 день**

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| **Завтрак** | | | | | | | |
| Гуляш из мяса птицы №290 | 90 | 11,1 | 10,4 | 3,2 | 150,3 | 290 | 2011 |
| Каша вязкая гречневая №302 | 150 | 6,1 | 4,8 | 37,8 | 178,2 | 302 | 2004 |
| Хлеб пшеничный | 45 | 3,8 | 0,2 | 21,9 | 103,4 | ТТК№6 | |
| Чай с сахаром № 376 | 200/15 | 0,1 | 0,0 | 17,3 | 59,3 | 376 | 2011 |
| **Итого за прием пищи:** | **500** | **21,1** | **15,4** | **80,2** | **491,2** | | |

**12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ**

**7 день**

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| **Завтрак** | | | | | | | |
| Каша вязкая молочная из риса и пшена Дружба №175 | 200 | 5,0 | 10,1 | 30,5 | 260,8 | 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:** | **500** | **13,5** | **22,5** | **79,8** | **577,4** | | |

**12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ**

**8 день**

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| **Завтрак** | | | | | | | |
| Фрикадельки из птицы с соусом 297/593 | 90/30 | 16,0 | 12,8 | 8,0 | 191,4 | 297/593 | 2011/2004 |
| Рис отварной с овощами № 180 | 150 | 6,5 | 6,8 | 40,2 | 217,2 | 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:** | **525** | **25,7** | **19,8** | **82,7** | **561,0** | | |

**12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ**

**9 день**

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| **Завтрак** | | | | | | | |
| Котлета рубленая из птицы № 294 | 90 | 14,6 | 18,7 | 13,6 | 223 | 294 | 2011 |
| Каша вязкая гречневая №302 | 150 | 6,1 | 4,8 | 27,8 | 178,2 | 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 пшеничный | 40 | 3,0 | 0,2 | 19,5 | 91,9 | ТТК №6 | |
| **Итого за прием пищи:** | **510** | **25,1** | **26,3** | **73,6** | **568,1** | | |

**12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ**

**10 день**

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| **Завтрак** | | | | | | | |
| Каша молочная манная жидкая №311 | 200 | 5,5 | 7,2 | 33,6 | 243,0 | 311 | 2004 |
| Яйцо вареное вкрутую № 337 | 45 | 5,1 | 4,6 | 0,3 | 63,0 | 337 | 2004 |
| Чай с сахаром № 376 | 200/15 | 0,1 | 0,0 | 17,3 | 59,3 | 376 | 2011 |
| Хлеб пшеничный | 55 | 4,1 | 0,3 | 26,8 | 126,4 | ТТК №6 | |
| **Итого за прием пищи:** | **515** | **14,8** | **12,1** | **78,0** | **491,7** | | |

**12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ**

**11 день**

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| **Завтрак** | | | | | | | |
| Фрикадельки рыбные с соусом томатным №240/593 | 90/30 | 13,4 | 12,9 | 12,3 | 158,0 | 240/593 | 2011/2004 |
| Макаронные изделия отварные №203 | 150 | 5,4 | 5,7 | 33,2 | 206,4 | 203 | 2011 |
| Чай с сахаром и лимоном № 377 | 200/15/5 | 0,3 | 0,0 | 14,8 | 60,0 | 377 | 2011 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,0 | 0,2 | 19,5 | 91,9 | ТТК №6 | |
| **Итого за прием пищи:** | **530** | **22,1** | **18,8** | **79,8** | **516,3** | | |

## 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ

**12 день**

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| **Завтрак** | | | | | | | |
| Тефтели с соусом 2-вариант № 462/593 | 90/30 | 8,4 | 18,8 | 14,3 | 223,2 | 462/593 | 2004 |
| Каша пшеничная вязкая № 302 | 150 | 4,8 | 6,2 | 32,0 | 205,0 | 302 | 2004 |
| 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:** | **525** | **16,4** | **25,2** | **80,8** | **580,6** | | |

## 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ

**ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ**

| Итого | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал |
|---|---|---|---|---|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | |
| Итого за весь период | 231,0 | 235,5 | 972,4 | 6 592,8 |
| Среднее значение за период | 19,3 | 19,6 | 81,0 | 549,4 |

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

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

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГФУ НЦЗД 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.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.