

УТВЕРЖДАЮ:

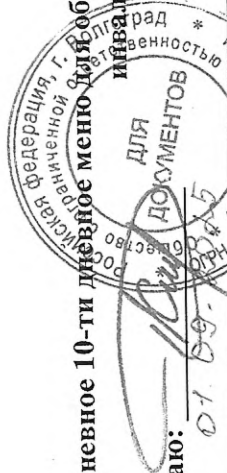
Директор

СОГЛАСОВАНО:

Директор



Примерное 10-ти дневное меню
для обеспечения бесплатным
питанием (2-й прием пищи)
обучающихся с ограниченными возможностями
здоровья, детей-инвалидов
возрастной группы 7-11 лет



Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 7-11 лет.

Утверждаю: _____

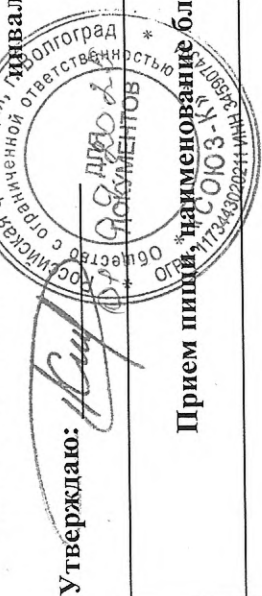
Согласовано: _____
01.09.2025 11:41

1 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
2-й прием пищи							
Прием пищи, наименование блюда	200	4,72	4,96	10,16	110,40	ТК № 54-2С	2022
	200	0,40	0,00	20,40	84,30	ТК №639	2004
	30	2,34	0,30	14,46	70,08	ТТК №6	
	430	7,46	5,26	45,02	264,78		
Итого за прием пищи:							

Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 7-11 лет.

Согласовано: *Директор МБОУ "Водородный лицей"*
О.А. Овчинникова



Утверждаю: *Директор*
 2 Вариант

Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
2-й прием пищи								
Суп картофельный с макаронными изделиями ТК №54-7С			200	5,12	2,80	1,84	ТК №54-7С	2022
Чай с сахаром ТК №376			200	0,20	0,00	15,00	ТК №376	2017
Хлеб пшеничный ТТК №6			30	2,34	0,30	14,46	ТТК №6	
Итого за прием пищи:			430	7,66	3,10	31,30	247,68	



Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 7-11 лет.

Согласовано: Директор МКОУ «Добродетельной с/пос. Спасского н.п.»
01.09.2022

Утверждаю: _____

3 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
2-й прием пищи							
Суп гороховый ТК № 54-8с	200	6,68	4,60	16,24	133,12	ТК №54-8С	2022
Чай с сахаром каркаде ТК № 376 а	200	0,18	0,00	15,00	58,00	ТК № 376 а	2017
Хлеб пшеничный ТТК №6	30	2,34	0,30	14,46	70,08	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	430	9,2	4,9	45,7	261,2		



Ежедневное 100-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 7-11 лет.

Утверждаю:

Согласовано:

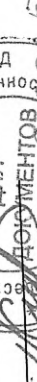
4 Вариант

Прием пищи, наименование блюда

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Углеводы, г					
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
2-й прием пищи							
Щи из свежей капусты ТК №54-1с	200	4,64	5,60	5,72	92,16	ТК №54-1С	2022
Компот из смеси сухофруктов ТК № 639	200	0,40	0,00	20,40	84,30	ТК №639	2004
Хлеб пшеничный ТТК №6	30	2,34	0,30	14,46	70,08	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	430	7,38	5,9	40,58	246,54		

Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 7-11 лет.

Согласовано: Директор ООО «Воскресенский И.В.»

Утверждаю:  Д. О. ГЕРАСИМОВ 01.09.2022 * «СОЮЗ-К» * РП 1134-002111	5 Вариант	Энергети-ческая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур			
					Пищевые вещества		
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Прием пищи, наименование блюда	2-й прием пищи						
	Масса порции	4,72	5,76	13,60	125,60	ТК №54-3С	2022
	200	0,20	0,00	15,00	58,00	ТК №376	2017
Рассольник Ленинградский ТК № 54-3С	200					ТТК №6	
чай с сахаром ТК №376	30	2,34	0,30	14,46	70,08		
Хлеб пшеничный ТТК №6	430	7,26	6,06	43,06	253,68		
Итого за прием пищи:							



Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 7-11 лет.

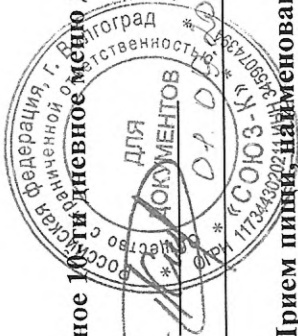
Согласовано: Директор СОУЗ «Волгоградской области»
01.09.2025

Утверждаю:

01.09.2025

6 Вариант

6 Вариант							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
2-й прием пищи							
Суп гороховый ТК № 54-8с	200	6,68	4,60	16,24	133,12	ТК №54-8С	2022
Чай с сахаром каркаде ТК № 376 а	200	0,18	0,00	15,00	58,00	ТК № 376 а	2017
Хлеб пшеничный ТТК №6	30	2,34	0,30	14,46	70,08	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	430	9,2	4,9	45,7	261,2		



Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 7-11 лет.

Утверждаю: _____

Согласовано: _____

7 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
2-й прием пищи							
Щи из свежей капусты ТК №54-1с	200	4,64	5,60	5,72	92,16	ТК №54-1С	2022
Чай с сахаром и лимоном ТК № 377	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТК №377	2017
Хлеб пшеничный ТТК №6	30	2,34	0,30	14,46	70,08	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	430	7,28	5,90	35,38	222,24		



Ежедневное 10-дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 7-11 лет.

Согласовано: Директор МБОУ "Воскресенской сш"
01.09.2021

Утверждаю: Директор МБОУ "Воскресенской сш"
01.09.2021

8 Вариант

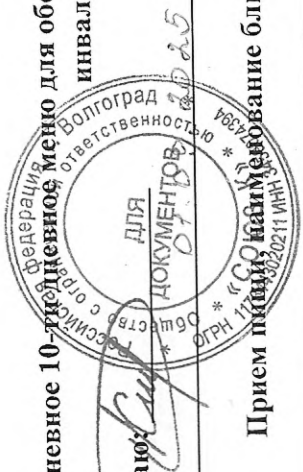
Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
2-й прием пищи								
Борщ с капустой и картофелем ТК №54-2С			200	4,72	4,96	10,16	ТК № 54-2С	2022
Компот из смеси сухофруктов ТК № 639			200	0,40	0,00	20,40	ТК №639	2004
Хлеб пшеничный ТТК №6			30	2,34	0,30	14,46	ТТК №6	
Итого за прием пищи:			430	7,46	5,26	45,02	264,78	

Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 7-11 лет.

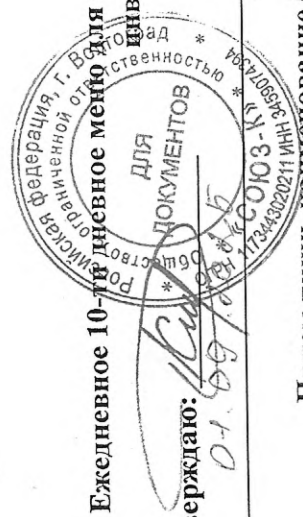
Согласовано: *Директор школы-интерната № 10 г. Волгограда*

9 Вариант

Утверждаю: *С.И. Сидорова*

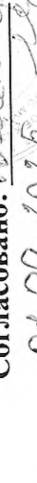


Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
2-й прием пищи							
Суп картофельный с макаронными изделиями ТК №54-7С	200	5,12	2,80	1,84	119,60	ТК №54-7С	2022
Чай с сахаром ТК №376	200	0,20	0,00	15,00	58,00	ТК №376	2017
Хлеб пшеничный ТТК №6	30	2,34	0,30	14,46	70,08	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	430	7,66	3,10	31,30	247,68		

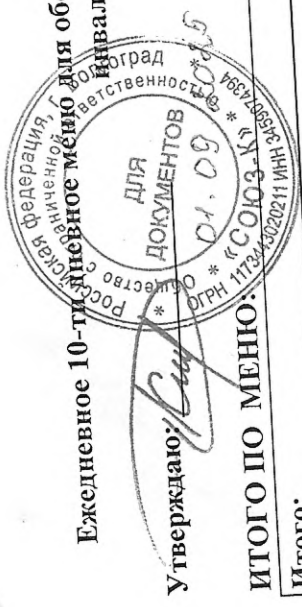


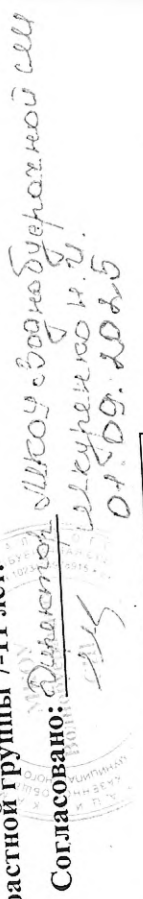
Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 7-11 лет.

Согласовано: *Директорской* *Взносодержающей* *с*
01.09.2021 *И.И. Гребенко и.и.*

Утверждаю:  01.09.2021		10 Вариант		Согласовано:  01.09.2021		Сборник рецептов	
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры		
		Белки, г	Жиры, г				
2-й прием пищи							
Рассольник Ленинградский ТК № 54-3С	200	4,72	5,76	125,60	ТК №54-3С	2022	
Компот из смеси сухофруктов ТК № 639	200	0,40	0,00	20,40	ТК №639	2004	
Хлеб пшеничный ТТК №6	30	2,34	0,30	14,46	ТТК №6		
Итого за прием пищи:	430	7,46	6,06	279,98			

Ежедневное 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (2-й прием пищи) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в образовательных учреждениях для возрастной группы 7-11 лет.

Утверждаю:  01.09.2025

Согласовано:  01.09.2025

ИТОГО ПО МЕНЮ:				б	ж	уг	ккал
Итого:				78,02	50,44	411,52	2 549,76
Итого за период:				7,802	5,044	41,152	254,976
Среднее значение за период:				1	1	4	
Соотношение пищевых веществ:							

Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ,

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 здоровья детей, 2016. - 560 с.

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

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544с.

Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет) / Новосибирск

2022. - 584с.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 199463268973859046802120201682333540321177793270

Владелец ШКУРЕНКО Наталья Ивановна

Действителен с 23.02.2025 по 23.02.2026