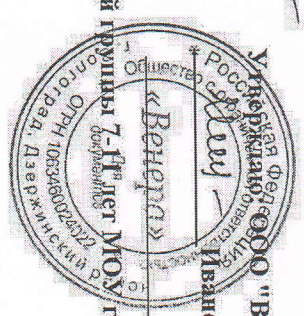




Согласовано
13.10.2020 года
10 лет 20 лет 30 лет 40 лет 50 лет 60 лет 70 лет 80 лет 90 лет 100 лет

конус before sleep -

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ г.Вологодра



Утверждено
Иванова И.В.
20 года

1 Вариант

Прием пищи, наименование Блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СВЕКЛА С МАСЛОМ	60	0,84	3,55	4,98	55,23	ТТК №543	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ)	200	5,87	8,21	14,86	156,81	ТТК №43	
КОТЛЕТА ДОМАШНЯЯ	90	9,83	13,25	12,20	207,37	ТТК №896	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,56	2,91	25,87	151,91	ТТК №129	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТТК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,37	0,30	14,49	70,50	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ	40	2,37	0,47	15,48	76,44	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	770	26,85	28,69	98,59	761,07		

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ г.Волгограда

2. А. Фурсов
13.10.2022



2 Вариант

Присм пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	0,48	0,06	1,02	7,80	ТТК №4	
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	200	2,55	7,92	10,45	123,28	ТТК №47	
ЖАРКОЕ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	150	12,10	10,27	18,51	214,87	ТТК №48	
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,10	0,03	10,67	42,57	ТТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,74	0,60	28,98	141,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
ПЕЧЕНЬЕ	20	1,16	3,69	8,38	71,37	ТТК №473	
Итого за присм пищи:	750	24,79	23,29	101,95	719,09		

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ г.Волгограда

Е.А. Астафьева

13.10.2013



3 Вариант

Прислать пищу, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
КАПУСТА КВАШЕНАЯ С МАСЛОМ	60	1,00	3,60	0,80	39,70	ТТК №179	
СУП С КРУПНОЙ (рисовая)	200	2,76	9,84	8,89	135,16	ТТК №44	
ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ	150	10,17	11,92	24,42	245,64	ТТК №468	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,74	0,60	28,98	141,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКСЕВАННЫЙ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
Итого за прислать пищу:	730	22,48	26,72	97,85	723,92		

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ г. Волгодвора



4 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СВЕКЛА С МАСЛОМ	60	0,84	3,55	4,98	55,23	ТТК №543	
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	2,34	5,05	10,11	95,25	ТТК №204	
КОГТЕЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	90	9,68	12,93	9,56	193,33	ТТК №62	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,56	2,91	25,87	151,91	ТТК №129	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТТК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,74	0,60	28,98	141,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	30	1,78	0,35	11,61	57,33	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	790	24,95	25,39	101,82	736,86		

Е.А. Дудинский

13.10.2022



5 Вариант

Пример пищи, наименование блюда

Масса порции

Пищевые вещества

Белки, г

Жиры, г

Углеводы, г

Энергетическая ценность, ккал

№ рецептуры

Сборник рецептур

Обед

СВЕКЛА ОТВАРНАЯ	60	0,87	0,06	5,12	24,44	ТТК №5	
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	200	2,55	7,92	10,45	123,28	ТТК №47	
ПЛОВ ИЗ ПИЦЦЫ	150	13,00	14,64	31,57	310,04	ТТК №67	
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,10	0,03	10,67	42,57	ТТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,83	0,49	23,43	113,98	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	50	2,96	0,58	19,35	95,55	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	710	23,31	23,72	100,59	709,86		

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ г. Волгодара

Л.А. Якутская

13.10.2024



6 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	0,48	0,06	1,02	7,80	ТТК №4	
СУП С КРУПНОЙ (рисовая)	200	2,76	9,84	8,89	135,16	ТТК №44	
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И КУРИЦЕЙ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	150	12,21	16,69	42,60	369,45	ТТК №564	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,40	19,32	94,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	710	22,42	27,75	106,59	768,83		

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ г. Волгограда

А.А. Ахмедович МОУ г. Волгограда
13.10.2023



7 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ	60	0,64	0,06	0,93	9,31	ТТК №27	
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1,20	8,84	8,44	118,12	ТТК №28	
КОТЛЕТА РЫБНАЯ (минтай)	90	10,7	9,18	12,64	175,98	ТТК №77	
КАША РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ	150	3,83	4,23	39,25	210,46	ТТК №180	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТТК №241	
СОК/НЕКТАР В АССОРТИМЕНТЕ	200	0,97	0,19	19,59	83,42	ТТК №343	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,37	0,30	14,49	70,50	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКСЕВАННЫЙ	40	2,37	0,47	15,48	76,44	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	970	22,09	23,27	121,53	787,04		

2.д. Аудитория
13.10.2025



8 Вариант

Присм пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
КАПУСТА КВАШЕНАЯ С МАСЛОМ	60	1,00	3,60	0,80	39,70	ТТК №179	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	4,79	10,07	16,59	176,15	ТТК №46	
ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ	150	10,17	11,92	24,42	245,64	ТТК №468	
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,10	0,03	10,67	42,57	ТТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,40	19,32	94,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
Итого за присм пищи:	710	22,88	26,74	95,74	716,26		

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения нормчим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ г.Волгограда

13.10.2022



9 Вариант

Присм пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	0,48	0,06	1,02	7,80	ТТК №4	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОРОВЫМИ (ТОРОХ)	200	5,87	8,21	14,86	156,81	ТТК №43	
ПШОВ ИЗ ПТИЦЫ	150	13,00	14,64	31,57	310,04	ТТК №67	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,40	19,32	94,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ	50	2,96	0,58	19,35	95,55	ТТК №7	
Итого за присм пищи:	700	25,62	23,93	96,94	708,42		

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения полноценным питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ г. Волгодонска

13.10.2018



10 Вариант

Присм пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СВЕКЛА ОТВАРНАЯ	60	0,87	0,06	5,12	24,44	ТТК №5	
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	200	2,55	7,92	10,45	123,28	ТТК №47	
ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	200	15,36	17,89	52,13	430,97	ТТК №116	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТТК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,66	47,30	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКСЕВАННЫЙ	30	1,78	0,35	11,61	57,33	ТТК №7	
Итого за присм пищи:	710	22,15	26,42	99,68	726,13		

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ г. Волгограда

Л.А. Фурманова
13.10.2015



II Вариант

Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ	60	0,64	0,06	0,93	9,31	ТТК №27	
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	2,34	5,05	10,11	95,25	ТТК №204	
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И КУРИЦЕЙ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	150	12,21	16,69	42,60	369,45	ТТК №564	
ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,09	0,02	9,60	38,32	ТТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,40	19,32	94,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКОЛЕВАННЫЙ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
ПЕЧЕНЬЕ	20	1,16	3,69	8,38	71,37	ТТК №473	
Итого за прием пищи:	710	23,26	26,63	114,88	795,90		

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения нормальным питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ г. Волгограда

З. А. Овчинникова
13.10.2025



12 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	0,48	0,06	1,02	7,80	ТТК №4	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	4,79	10,07	16,59	176,15	ТТК №46	
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	150	10,38	11,80	17,35	217,12	ТТК №71	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0,15	0,04	10,82	44,22	ТТК №301	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,74	0,60	28,98	141,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	60	3,66	0,72	23,94	118,20	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	730	24,20	23,29	98,70	704,49		

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ г.Волгограда

2.4. *Александр*
13.10.2022



4 Вариант

Прим. пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СВЕКЛА С МАСЛОМ	100	1,42	5,91	8,29	91,92	ТТК №543	
РАССОЛЫНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	2,68	6,35	13,41	121,51	ТТК №204	
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	100	10,89	16,76	10,63	236,92	ТТК №62	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,67	3,76	32,65	191,12	ТТК №129	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200	0,01	0,00	10,71	42,81	ТТК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,40	19,32	94,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	40	2,37	0,47	15,48	76,44	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	910	27,20	33,65	110,49	854,72		