

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

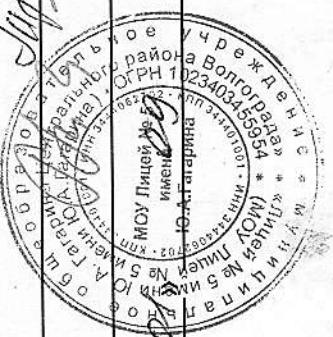
УТВЕРЖДАЮ:

Региональный руководитель г.Волгограда  
Е.С. Прокудина  
« 01 » июня 2025 г.



СОГЛАСОВАНО:

Руководитель общеобразовательного учреждения № 5  
*Ивановка*  
« 01 » июня 2025 г.



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

**1 Вариант**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Обед</b>						
СВЕКЛА С МАСЛОМ	100				Сборник рецептур или ТТК	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ)	250				Сборник рецептур или ТТК	
КОЛЛЕТА ДОМАШНЯЯ	100				Сборник рецептур или ТТК	
МАКАРОНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180				Сборник рецептур или ТТК	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200				Сборник рецептур или ТТК	
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	70				Сборник рецептур или ТТК	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>900</b>	<b>31,66</b>	<b>33,13</b>	<b>113,73</b>	<b>880,72</b>	

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

**2 Вариант**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Обед</b>						
ОВОЦЫ ПО СЕЗОНУ	100				Сборник рецептур или ТТК	
ЦИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250				Сборник рецептур или ТТК	
ЖАРКОЕ ПО ДРЕВЕНСКИ	200				Сборник рецептур или ТТК	
ЧАЙ С САХАРОМ	200				Сборник рецептур или ТТК	
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	120				Сборник рецептур или ТТК	
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	20				Сборник рецептур или ТТК	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>890</b>	<b>30,51</b>	<b>28,74</b>	<b>111,62</b>	<b>828,44</b>	

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

**3 Вариант**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Обед</b>						
ОВОЦИ ПО СЕЗОНУ	100					Сборник рецептур или ТТК
СУП С КРУЛОЙ (рисовая)	250					Сборник рецептур или ТТК
ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ	200					Сборник рецептур или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200					Сборник рецептур или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	120					Сборник рецептур или ТТК
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>870</b>	<b>26,27</b>	<b>27,42</b>	<b>110,30</b>	<b>797,85</b>	

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

**4 Вариант**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Обед</b>						
СВЕКЛА С МАСЛОМ	100				Сборник рецептур или ГТК	
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250				Сборник рецептур или ГТК	
КОЛЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	100				Сборник рецептур или ГТК	
МАКАРОНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180				Сборник рецептур или ГТК	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200				Сборник рецептур или ГТК	
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	80				Сборник рецептур или ГТК	
<b>Итого за прием пиши:</b>	<b>910</b>	<b>27,20</b>	<b>33,65</b>	<b>110,49</b>	<b>854,72</b>	

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

**5 Вариант**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Обед						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	100				Сборник рецептур или ТТК	
ЦИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАРТОФЕЛЕМ	250				Сборник рецептур или ТТК	
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200				Сборник рецептур или ТТК	
ЧАЙ С САХАРОМ	200				Сборник рецептур или ТТК	
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	100				Сборник рецептур или ТТК	
Итого за прием пиши:	<b>850</b>	<b>29,20</b>	<b>30,63</b>	<b>109,39</b>	<b>830,87</b>	

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

6 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Обед</b>						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	100				Сборник рецептур или ТТК	
СУП С КРУГОЙ (рисовая)	250				Сборник рецептур или ТТК	
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ	200				Сборник рецептур или ТТК	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200				Сборник рецептур или ТТК	
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	100				Сборник рецептур или ТТК	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>850</b>	<b>27,04</b>	<b>32,67</b>	<b>123,66</b>	<b>898,61</b>	

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

7 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Принесенные вещества		Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г		
<b>Обед</b>					
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	100				Сборник рецептур или ТТК
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250				Сборник рецептур или ТТК
КОЛЛЕТА РЫБНОЙ (минтай)	100				Сборник рецептур или ТТК
КАША РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ	180				Сборник рецептур или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200				Сборник рецептур или ТТК
СОК/НЕКСТАР В АССОРТИМЕНТЕ	200				Сборник рецептур или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	90				Сборник рецептур или ТТК
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1120</b>	<b>26,16</b>	<b>28,41</b>	<b>140,37</b>	<b>922,78</b>

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

**8 Вариант**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Обед</b>						
ОВОЦИ ПО СЕЗОНУ	100				Сборник рецептур или ТТК	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250				Сборник рецептур или ТТК	
ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ	200				Сборник рецептур или ТТК	
ЧАЙ С САХАРОМ	200				Сборник рецептур или ТТК	
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	120				Сборник рецептур или ТТК	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>370</b>	<b>26,39</b>	<b>27,71</b>	<b>119,87</b>	<b>838,46</b>	

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

**9 Вариант**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Обед</b>						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	100					Сборник рецептур или ТТК
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ)	250					Сборник рецептур или ТТК
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200					Сборник рецептур или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200					Сборник рецептур или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	100					Сборник рецептур или ТТК
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>850</b>	<b>32,40</b>	<b>29,95</b>	<b>114,96</b>	<b>860,59</b>	

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

**10 Вариант**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Обед</b>						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	100					Сборник рецептур или ТТК
ЦИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250					Сборник рецептур или ТТК
ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	250					Сборник рецептур или ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200					Сборник рецептур или ТТК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	50					Сборник рецептур или ТТК
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>850</b>	<b>28,01</b>	<b>33,00</b>	<b>118,96</b>	<b>885,97</b>	

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

**11 Вариант**

Прием пищи, памисование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Обед</b>						
ОВОЦЫ ПО СЕЗОНУ	100				Сборник рецептур или ТТК	
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250				Сборник рецептур или ТТК	
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ	200				Сборник рецептур или ТТК	
ЧАЙ С САХАРОМ	200				Сборник рецептур или ТТК	
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	110				Сборник рецептур или ТТК	
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	20				Сборник рецептур или ТТК	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>380</b>	<b>28,46</b>	<b>30,49</b>	<b>138,20</b>	<b>942,12</b>	

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

12 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	Технологическая документация
		Белки, г	Жиры, г		
<b>Обед</b>					
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	100				Сборник рецептур или ГК
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛЯМИ	250				Сборник рецептур или ГК
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200				Сборник рецептур или ГК
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200				Сборник рецептур или ГК
ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ	120				Сборник рецептур или ГК
Итого за прием пищи:	870	26,66	29,76	112,32	825,78
<b>ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ</b>					
Итого	6	ж	ж	ут	ккал
Итого за период	339,96	365,56	1 423,87	10 366,91	
Среднее значение за период	28,33	30,46	118,66	863,91	
Соотношение пищевых веществ	1	1	4		