

«Согласовано»
Директор МАОУ «Привольненская СШ имени М.С.Шумилова»

 /Л.Ю.Зубкова/

М.П.



«Утверждаю»

И.П. Чернецкая С.Д.

 /С.Д.Чернецкая/

М.П.



**Десятидневное меню для организации питания детей
обучающихся общеобразовательных школ детей-инвалидов, детей с ОВЗ
Светлоярского муниципального района Волгоградской области
На 2025-2026 учебный год**

Сборник рецептур на продукцию общественного питания
/Составитель Могильный М.П.-М., Дели плюс 2013-1008с. ISBN 978-5-905170-02-7
Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/
Под редакцией Могильный М.П.
И Тутельяна В.А. М.: Дели принт. 2011.-544с ISBN 978-5-94343-230-9
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах
Лапшина В.Т. (ред). М.: Хлебпродинформ, 2004.-640 с. ISBN 5-93109-070-3
Сборник типовых меню и рецептур Блюд для организации питания детей школьного возраста в организациях
с круглосуточным режимом пребывания и иными режимами функционирования. Новосибирск, 2020г



С.Д. Чернецкая

Согласовано:

Директор

Л.Ю. Зубкова

Примерное десятидневное меню приготавливаемых блюд для питания учащихся с ОВЗ возрастной категории 7-11 лет

День 1 Неделя 1

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Стоимость блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептов	№Рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
			г.	г.	г.			
Каша рисовая молочная	61,19	200	6,42	4,90	33,97	205,60	НИИ гигиены 2020	54-9к-2020
Масло сливочное (порциями)	7,35	10	0,10	8,30	0,10	74,90	НИИ гигиены 2020	54-19з-2020
Сыр твердых сортов в нарезке	19,11	30	7,02	5,80	0,00	109,10	НИИ гигиены 2020	54-1з-2020
Батон нарезной	6,47	60	4,80	0,60	31,80	150,00	Сборник рецептов 2012	125
Чай черный байховый с сахаром	16,88	200	0,20	0,00	6,40	26,40	НИИ гигиены 2020	54-2пн-2020
Итого за завтрак	111	500	18,54	19,60	72,27	566,00		

ОБЕД

Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, огурец соленый, помидор соленый)	15	60	0,66	0,12	2,28	13,20	Сборник рецептов 2015	70
Борщ с капустой и картофелем	20	250	2,15	6,10	12,97	115,42	НИИ гигиены 2020	54-2с-2020
Картофельное пюре	15	200	4,00	7,60	31,60	211,00	НИИ гигиены 2020	54-11г-2020
Птица, в соусе с томатом	50	100	14,40	11,00	3,20	222,10	Сборник рецептов 2004	179, ТТК №1
Компот из плодов или ягод сушеных (шиповник)	10	200	0,35	0,08	29,85	122,00	Сборник рецептов 2011	348
Хлеб ржано-пшеничный пеклеванный	2,5	30	2,50	0,50	12,70	66,10	Сборник рецептов 2013	8
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	2,5	30	2,40	0,30	14,60	72,60	Треб.по орг.питания 2012	13003

Итого за обед	115	870	26,46	25,70	107,20	822,42		
---------------	-----	-----	-------	-------	--------	--------	--	--

День 2 Неделя 1

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Стоимость блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептур	№Рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
		г.	г.	г.	г.			
Каша гречневая рассыпчатая	8,94	150	8,20	6,50	42,80	262,50	НИИ гигиены 2020	54-4г-2020
Гуляш	63,28	100	4,90	8,50	4,02	115,00	Сборник рецептур 2004	491, ТТК №2
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, огурец соленый, помидор соленый)	5,46	60	0,66	0,12	2,28	13,20	Сборник рецептур 2015	70
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	4,45	60	4,80	0,92	26,20	147,60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Компот из ягод (смородина)	28,88	200	0,30	0,10	8,40	35,40	НИИ гигиены 2020	54-8хн-2020
Итого за завтрак	111	570	18,86	16,14	83,70	573,70		

ОБЕД

Салат из белокочанной капусты с морковью	15	60	1,00	6,00	6,10	82,40	НИИ гигиены 2020	54-8з-2020
Суп-лапша домашняя	20	250	2,63	5,14	12,54	106,9	Сборник рецептур 2020	66
Макароньы отварные	15	150	5,00	5,30	35,00	208,00	НИИ гигиены 2020	54-1г-2020
Котлеты из курицы	50	100	11,50	6,60	9,40	128,30	НИИ гигиены 2021	54-5м-2020, ТТК №3
Компот из смеси сухофруктов	10	200	0,60	0,00	22,70	93,20	Сборник рецептур 2011	54-7хн-2020
Хлеб ржано-пшеничный пеклеванный	2,5	30	2,50	0,50	12,70	66,10	Сборник рецептур 2013	8
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	2,5	30	2,40	0,30	14,60	72,60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Итого за обед	115	820	25,63	23,84	113,04	757,50		

День 3 Неделя 1

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Стоимость блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептур	№Рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
		г.	г.	г.	г.			

Макароны отварные с сыром	29,77	200	8,50	10,6	23,64	210,56	НИИ гигиены 2020	54-3г-2020, ТТК №4
Фрукты (Апельсин)	38,85	150	1,35	0,3	12,15	70,5	Сборник рецептур 2013	9
Батон нарезной	6,47	60	4,80	0,60	31,80	150,00	Сборник рецептур 2012	125
Какао с молоком	35,91	200	4,60	4,30	12,40	106,70	НИИ гигиены 2020	54-7гн-2020
Итого за завтрак	111	610	19,25	15,80	79,99	537,76		

ОБЕД

Салат из свеклы отварной	15	60	0,80	2,70	4,60	45,60	НИИ гигиены 2020	54-13з-2020
Суп крестьянский с пшеном	20	250	6,10	6,50	33,50	173,60	Сборник рецептур 2004	138, ТТК№20
Жаркое по-домашнему	65	200	14,10	16,30	33,60	395,10	НИИ гигиены 2020	54-9м-2020, ТТК №10
Чай каркаде	10	200	0,10	0,03	11,00	35,00	Сборник рецептур 2004	685 ТТК №18
Хлеб ржано-пшеничный пеклеванный	2,5	30	2,50	0,50	12,70	66,10	Сборник рецептур 2013	8
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	2,5	30	2,40	0,30	14,60	72,60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Итого за обед	115	770	26,00	26,33	110,00	788,00		

День 4 Неделя 1

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Стоимость блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептур	№Рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
		г.	г.	г.	г.	ккал		
Плов с курицей	73,09	180	13,68	15,68	32,52	307,68	Сборник рецептур 2013	30
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, огурец соленый, помидор соленый)	19,11	100	1,10	0,20	3,80	22,00	Сборник рецептур 2015	71
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	2,07	30	2,40	0,30	14,60	72,60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Компот из свежих плодов	16,73	200	0,16	0,16	23,88	97,60	Сборник рецептур 2011	372
Итого за завтрак	111	510,00	17,34	16,34	75	499,88		

ОБЕД

Салат из квашенной капусты	15	60	1,02	3,00	5,07	51,42	Сборник рецептур 2015	47
----------------------------	----	----	------	------	------	-------	-----------------------	----

Суп вермишелевый на мясном бульоне	20	250	4,29	3,33	20,90	130,73	Сборник рецептов 2003	22
Пельмени на бульоне	65	200	16,40	19,00	49,50	420,00	Сборник рецептов 2007	118, ТТК №5
Чай черный байховый с лимоном и сахаром	10	200	0,30	0,00	6,70	27,60	НИИ гигиены 2020	54-3п-2020
Хлеб ржано-пшеничный пеклеванный	2,5	30	2,50	0,50	12,70	66,10	Сборник рецептов 2013	8
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	2,5	30	2,40	0,30	14,60	72,60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Итого за обед	115	770	26,91	26,13	109,47	768,45		

День 5 Неделя 1

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Стоимость блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептов	№Рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
		г.	г.	г.	г.	ккал		
Котлеты рыбные в томатном соусе	47,57	90	8,24	9,57	22,50	210,8	Сборник рецептов 2004	388, ТТК 18
Макароны отварные	10,99	180	6,00	6,36	42,00	249,60	НИИ гигиены 2020	54-1г-2020
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, огурец соленый, помидор соленый)	19,11	70	0,66	0,12	2,28	13,20	Сборник рецептов 2015	70
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	4,45	60	4,80	0,92	26,20	147,60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Компот из ягод (смородина)	28,88	200	0,30	0,10	8,40	35,40	НИИ гигиены 2020	54-8хн-2020
Итого за завтрак	111	600	20,00	17,07	101,38	656,60		

ОБЕД

Винегрет с растительным маслом	15	60	0,75	5,32	4,50	68,85	НИИ гигиены 2020	54-16з-2020
Суп Полевой	20	250	4,86	2,96	13,84	130,00	Сборник рецептов 2004	117, ТТК №8
Тефтели мясные паровые	50	120	10,97	9,65	9,88	170	Сборник рецептов 2020	54-8м-2020, ТТК №9
Рис отварной	15	200	4,79	7,21	48,55	278,30	НИИ гигиены 2020	54-6г-2020
Чай каркаде	10	200	0,10	0,03	11,00	35,00	Сборник рецептов 2004	685 ТТК №18
Хлеб ржано-пшеничный пеклеванный	2,5	30	2,50	0,50	12,70	66,10	Сборник рецептов 2013	8

		г.	г.	г.	г.	ккал	Сборник рецептов	№ рецептуры
Каша гречневая рассыпчатая	8,94	150	8,20	6,50	42,80	262,50	НИИ гигиены 2020	54-4г-2020
Гуляш	63,28	100	4,90	8,50	4,02	115,00	Сборник рецептов 2005	246, ТТК №2
Салат из квашенной капусты	21,3	60	1,02	3,00	5,07	51,42	Сборник рецептов 2015	47
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	2,23	30	2,40	0,30	14,60	72,60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Чай черный байховый с лимоном и сахаром	15,25	200	0,30	0,00	6,70	27,60	НИИ гигиены 2020	54-3гн-2020
Итого за завтрак	111	540,00	16,82	18,30	73,19	529,12		

ОБЕД

Морковь по-корейски	15	60	1,00	3,00	26,00	153,00	ТТК 20	20
Щи по-уральски	20	250	1,80	5,50	7,00	147,00	Сборник рецептов 2004	128, ТТК 19
Плов с курицей	65	200	15,20	17,00	36,10	342,00	Сборник рецептов 2013	30
Чай черный байховый с сахаром	10	200	0,20	0,00	6,40	26,40	НИИ гигиены 2020	54-2гн-2020
Хлеб ржано-пшеничный пеклеванный	2,5	30	2,50	0,50	12,70	66,10	Сборник рецептов 2013	8
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	2,5	30	2,40	0,30	14,60	72,60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Итого за обед	115	770	23,10	26,30	102,80	807,10		

День 8 Неделя 2

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Стоимость блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептов	№Рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
		г.	г.	г.	г.	ккал		
Каша из пшена и риса молочная "Дружба"	51,74	150	8,70	12,00	38,40	230,60	Сборник рецептов	ТТК №12
Сыр твердых сортов в нарезке	19,11	30	7,02	5,80	0,00	109,10	НИИ гигиены 2020	54-1з-2020
Фрукты (Яблоко)	16,8	100	0,4	0,4	9,8	47	Сборник рецептов 2013	9
Батон нарезной	6,47	30	2,40	0,30	15,90	75,00	Сборник рецептов 2012	125
Чай черный байховый с сахаром	16,88	200	0,20	0,00	6,40	26,40	НИИ гигиены 2020	54-2гн-2020
Итого за завтрак	111	510	18,72	18,50	70,50	488,10		

Компот из смеси сухофруктов	10	200	0,60	0,00	22,70	93,20	НИИ гигиены 2020	54-7хн-2020
Хлеб ржано-пшеничный пеклеванный	2,5	30	2,50	0,50	12,70	66,10	Сборник рецептур 2013	8
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	2,5	30	2,40	0,30	14,60	72,60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Итого за обед	115	820	23,22	25,30	113,99	781,82		

День 10 Неделя 2

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Стоимость блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептур	№Рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
		г.	г.	г.	г.	ккал		
Запеканка творожно-манная со сгущенным молоком	68,45	200	16,54	12,05	24,4	247	Сборник рецептур 2011	237, ТТК №6
Булочка "Веснушка"	32,5	100	0,90	7,20	48,70	211,00	Сборник рецептур 2011	473, ТТК №7
Чай каркаде	10,05	200	0,10	0,03	9,90	35,00	Сборник рецептур 2004	685 ТТК №18
Итого за завтрак	111	500	17,54	19,28	83,00	493,00		

ОБЕД

Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, огурец соленый, помидор соленый)	15	60	0,66	0,12	2,28	13,20	Сборник рецептур 2015	70
--	----	----	------	------	------	-------	-----------------------	----

Суп крестьянский с перловой крупой	20	250	7,9	8,9	23,8	190,8	НИИ гигиены 2020	54-10с-2020, ТТК 17
Котлеты рыбные в томатном соусе	50	100	8,24	9,57	22,50	210,8	Сборник рецептов 2004	388, ТТК 18
Картофельное пюре	15	180	3,60	6,84	28,44	189,96	НИИ гигиены 2020	54-11г-2020
Чай черный байховый с сахаром	10	200	0,20	0,00	6,40	26,40	НИИ гигиены 2020	54-2п-2020
Хлеб ржано-пшеничный пеклеванный	2,5	30	2,50	0,50	12,70	66,10	Сборник рецептов 2013	8
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	2,5	30	2,40	0,30	14,60	72,60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Итого за обед	115	850	25,50	26,23	110,72	769,86		

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 блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна, - М.: ДеЛи плюс, 2015 г.

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

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

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

ИНЫМИ РЕЖИМАМИ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ/ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора (И.И. Новикова, С.П. Романенко, П.А. Вейних, Г.П. Излева, А.В. Сорокина, М.А.

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, под общей ред. проф. А.Я. Перевалова, составители
Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С. и др., 7-е издание с дополнениями, 2013г.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под ред. Могильного М.П., 2007г.

Технико-технологические карты