



Согласовано

Директор

Утв. меню для детей с ограниченными возможностями здоровья

01.01.2026

Утверждаю  
Директор ООО "Славия"  
Оноприенко Ю.М.

01.01.2026

Примерное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием  
(завтрак+полдник) детей с ограниченными возможностями здоровья, детей -  
инвалидов в образовательных учреждениях возрастной группы 12-18 лет

2026

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

**1 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Каша вязкая молочная рисовая №174	250	7.0	13.3	50.9	341.9	174	2011
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0.4	0.4	9.5	45.6	338	2011
Хлеб пшеничный	50	3.7	0.3	24.4	114.9	ТТК 6	
Чай с сахаром каркаде № 685	200/15	0.2	0.0	15.0	60.5	685	2004
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>615</b>	<b>11.3</b>	<b>14.0</b>	<b>99.8</b>	<b>562.9</b>		
<b>Полдник</b>							
Сок фруктовый №707	200	1.1	0.2	19.5	83.4	707	2004
Яблоки печенные №372	150	0.6	0.6	37.4	161.4	372	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>1.7</b>	<b>0.8</b>	<b>56.9</b>	<b>244.8</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>13.0</b>	<b>14.8</b>	<b>156.7</b>	<b>807.7</b>		

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

**2 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Котлета рубленая из птицы № 294	100	16.2	20.8	15.1	247.8	294	2011
Макаронные изделия отварные №203	180	6.6	6.8	39.8	247.7	203	2011
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/5	0.3	0.0	15.2	60.0	377	2011
Хлеб пшеничный	50	3.8	0.3	24.4	114.9	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>26.9</b>	<b>27.9</b>	<b>94.5</b>	<b>670.4</b>		
<b>Полдник</b>							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4.0	5.0	36.0	202.0		
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0.4	0.4	9.5	45.6	338	2011
Чай с сахаром каркаде №685	200/15	0.2	0.0	15.0	60.5	685	2004
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>365</b>	<b>4.6</b>	<b>5.4</b>	<b>60.5</b>	<b>308.1</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>31.5</b>	<b>33.3</b>	<b>155.0</b>	<b>978.5</b>		

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

**3 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, свекла отварная)	100	0.8	0.2	0.2	12.7	ТТК 1,2,3,4,5	
Гречка по-купечески № 468	230	25.2	29.1	46.1	488.8	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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>570</b>	<b>29.3</b>	<b>29.6</b>	<b>76.0</b>	<b>636.4</b>		
<b>Полдник</b>							
Фрукты свежие (яблоко) №338	150	0.4	0.4	9.5	45.6	338	2011
Сок фруктовый №707	200	1.1	0.2	19.5	83.4	707	2004
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>1.5</b>	<b>0.6</b>	<b>29.0</b>	<b>129.0</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>30.8</b>	<b>30.2</b>	<b>105.0</b>	<b>765.4</b>		

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

**4 день**

<b>Прием пищи, наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества</b>			<b>Энергетическая ценность, ккал</b>	<b>№ рецептуры</b>	<b>Сборник рецептур</b>
		<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>			
<b>Завтрак</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, свекла отварная)	100	0.8	0.1	0.1	7.6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Плов из птицы № 291	230	17.6	23.9	45.1	472.2	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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>585</b>	<b>21.5</b>	<b>24.2</b>	<b>82.0</b>	<b>631.0</b>		

**Полдник**

Бутерброд с маслом №1	30/10	2.3	7.5	14.7	135.0	1	2011
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0.4	0.4	9.5	45.6	338	2011
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/5	0.3	0.0	15.2	60.0	377	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>360</b>	<b>3.0</b>	<b>7.9</b>	<b>39.4</b>	<b>240.6</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>24.5</b>	<b>32.1</b>	<b>121.4</b>	<b>871.6</b>		

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

**5 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Макароны , запеченные с яйцом № 206	250	12.5	10.0	46.3	365.0	206	2011
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0.4	0.4	9.5	45.6	338	2011
Чай с сахаром № 376	200/15	0.1	0.0	17.3	59.3	376	2011
Хлеб пшеничный	45	3.8	0.2	21.9	103.4	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>610</b>	<b>16.8</b>	<b>10.6</b>	<b>95.0</b>	<b>573.3</b>		
<b>Полдник</b>							
Бутерброд с маслом №1	40/10	3.1	10.5	19.6	168.9	1	2011
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0.4	0.4	9.5	45.6	338	2011
Сок фруктовый №707	200	1.1	0.2	19.5	83.4	707	2004
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>4.6</b>	<b>11.1</b>	<b>48.6</b>	<b>297.9</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>21.5</b>	<b>27.7</b>	<b>135.9</b>	<b>882.2</b>		

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

**6 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Гуляш из мяса птицы №337	100	12.3	11.5	3.5	167.0	337	2011
Каша вязкая гречневая №302	180	7.3	5.8	33.4	213.8	302	2004
Хлеб пшеничный	55	4.1	0.3	26.8	126.3	ТТК№6	
Чай с сахаром № 376	200/15	0.1	0.0	17.3	59.3	376	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>23.8</b>	<b>17.6</b>	<b>81.0</b>	<b>566.4</b>		
<b>Полдник</b>							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4.0	5.0	36.0	202.0		
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0.4	0.4	9.5	45.6	338	2011
Чай с сахаром №376	200/15	0.1	0.0	17.3	59.3	376	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>365</b>	<b>4.5</b>	<b>5.4</b>	<b>62.8</b>	<b>306.9</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>28.3</b>	<b>23.0</b>	<b>143.8</b>	<b>873.3</b>		

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

**7 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Каша вязкая молочная из риса и пшена Дружба №175	250	6.3	12.6	38.1	326.0	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
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>14.8</b>	<b>25.0</b>	<b>87.4</b>	<b>642.6</b>		
<b>Полдник</b>							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4.0	5.0	36.0	202.0		
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0.4	0.4	9.5	45.6	338	2011
Чай с молоком №378	200	1.7	1.9	17.3	87.0	378	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>6.1</b>	<b>7.3</b>	<b>62.8</b>	<b>334.6</b>		
		<b>20.8</b>	<b>32.3</b>	<b>150.2</b>	<b>977.2</b>		

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

**8 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Фрикадельки из птицы с соусом 297/593	100/30	17.8	14.2	8.9	212.7	297/593	2011/2004
Рис отварной с овощами № 180	180	7.8	8.2	48.2	260.6	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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>565</b>	<b>28.8</b>	<b>22.6</b>	<b>91.6</b>	<b>625.7</b>		
<b>Полдник</b>							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4.0	5.0	36.0	202.0		
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0.4	0.4	9.5	45.6	338	2011
Сок фруктовый №707	200	1.1	0.2	19.5	83.4	707	2004
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>5.5</b>	<b>5.6</b>	<b>65.0</b>	<b>331.0</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>34.3</b>	<b>28.2</b>	<b>156.6</b>	<b>956.7</b>		

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

**9 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Котлета рубленая из птицы № 294	100	16.2	20.8	15.1	247.8	294	2011
Каша вязкая гречневая № 302	180	7.3	5.8	33.4	213.8	302	2004
Соус томатный №593	30	1.1	2.5	2.5	32.0	593	2004
Хлеб пшеничный	40	3.0	0.2	19.5	91.9	ТТК №6	
Чай черный с яблоком № 547	200	0.3	0.1	10.2	43.0	ТТК 547	2025
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>27.9</b>	<b>29.4</b>	<b>80.7</b>	<b>628.5</b>		

**Полдник**

Бутерброд с маслом №1	40/10	3.1	10.5	19.6	168.9	1	2004
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0.4	0.4	9.5	45.6	338	2011
Чай с сахаром №376	200/15	0.1	0.0	17.3	59.3	376	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>365</b>	<b>3.6</b>	<b>10.9</b>	<b>46.4</b>	<b>273.8</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>31.5</b>	<b>40.3</b>	<b>127.1</b>	<b>902.3</b>		

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

**10 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Каша вязкая молочная кукурузная с творогом ТТК 515	250	6.3	5.0	35.0	222.0	ТТК 515	2025
Бутерброд с маслом и повидлом № 2	50/10/25	4.0	9.0	45.0	273.0	2	2011
Чай с сахаром каркаде № 685	200/15	0.2	0.0	15.0	60.5	685	2004
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>10.5</b>	<b>14.0</b>	<b>95.0</b>	<b>555.5</b>		
<b>Полдник</b>							
Яблоки печеные №372	150	0.6	0.6	37.4	161.4	372	2011
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/5	0.3	0.0	15.2	60.0	377	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>370</b>	<b>0.9</b>	<b>0.6</b>	<b>52.6</b>	<b>221.4</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>11.4</b>	<b>14.6</b>	<b>147.6</b>	<b>776.9</b>		

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

**11 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Фрикадельки рыбные с соусом томатным №240/593	100/30	14.8	16.7	14.4	172.0	240/593	2011/2004
Макаронные изделия отварные №203	180	6.7	6.8	39.8	248.0	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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>570</b>	<b>24.8</b>	<b>23.7</b>	<b>88.5</b>	<b>571.9</b>		

**Полдник**

Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4.0	5.0	36.0	202.0		
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0.4	0.4	9.5	45.6	338	2011
Чай с молоком №378	200	1.5	1.1	15.6	78.0	378	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>5.9</b>	<b>6.5</b>	<b>61.1</b>	<b>325.6</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>30.7</b>	<b>30.2</b>	<b>149.6</b>	<b>897.5</b>		

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

**12 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Тефтели с соусом 2-вариант № 462/593	100/30	9.4	20.9	15.9	248.0	462/593	2004
Каша пшеничная вязкая № 302	180	5.8	7.4	38.4	246.0	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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>565</b>	<b>18.4</b>	<b>28.5</b>	<b>88.8</b>	<b>646.4</b>		
<b>Полдник</b>							
Фрукты свежие (яблоко) №338	150	0.6	0.6	37.4	161.4	338	2011
Сок фруктовый №707	200	1.1	0.2	19.5	83.4	707	2004
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>1.7</b>	<b>0.8</b>	<b>56.9</b>	<b>244.8</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>20.1</b>	<b>29.3</b>	<b>145.7</b>	<b>1,036.9</b>		

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

**ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ**

<b>Итого</b>	<b>Пищевые вещества</b>			<b>Энергети-ческая ценность, ккал</b>
	<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	
Итого за весь период	304.1	335.9	1,686.0	10,734.4
Среднее значение за период	25.3	28.0	140.5	894.5

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Де Ли 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 олад и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. Ф1 ФУ НЦЗД Минздрава России, НИИ ГиОЗДиП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издатель Научный центр здравоохранения детей и подростков, 2016. - 560 с.

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