

СОГЛАСОВАНО:

Директор МБОУ Лицей № 73 г. Пензы



В.А. Копешкин

УТВЕРЖДАЮ:

Индивидуальный предприниматель



О.Б. Шелтунова

## ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ

*Индивидуального Предпринимателя Шелтуновой О.Б.*

*На оказании услуги по обеспечению горячим питанием учащихся в возрасте 12 летчстарше, в специально оборудованной школьной столовой, отвечающей предъявляемым требованиям в здании МБОУ Лицей № 73, по адресу: г. Пенза, ул. Ладожская, 125*

*Составлено в соответствии с Сан ПиН 2.3./2.4.3590-20 № 32 от 27.10.2020 г.  
Все расчеты прилагаются*

07.10.2024г.

*Сезонный период: осень- зима*



День 2.2

№ рецепта	Наименование блюда	Масса порции	Пищевая ценность (г)			Э/ценн, ккал	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)						
			Белки	Жиры	Угл.		B1	C	A	B2	Ca	P	Mg						
														4	5	6	8	9	10
1	2 Завтрак	3				7													
3	Залепанка из творога: творог 95, мука 8, молоко 24, яйцо 3, сахар 6,46, ванилин 0,015, сметана 5,2, сухари 5,2, масло слив 5,2, Чай с сахаром и лимоном Чай 1,0 сахар 15,0 Вода 200,0 Лимон 8,0	80 180/15/7	24 0,26	25,2 0,05	23,9 15,22	425 59	0,07 0	0,6 2,9	0,2 0	0	0,01	0	297,0	347	38	5,24			
328	Каша молочная манная Манка 22,35 Молоко 76,5 Вода 50,85 Сахар 4,5 Масло сливочное 7,5	250	4,47	8,85	23,27	190,5	0,06	0,99	0,05	0,12		100	89,27	14,93					
85	Бутерброд с джемом из абрикосов джем 10,1 хлеб пшеничный (батон нарезной) 15	10/15	1,21	0,45	14,35	66	0,025	24	0	0	0	4,5	14,55	5,85					
6.3.5.3	Хлеб ржаной	10	1,65	0,3	8,35	43,5	0,045	0	0	0,02		9	39,5	12					
	Итого		31,59	34,85	85,09	784	0,2	28,49	0,25	0,15		418,55	500,1	76,02					
	Обед																		
2	Винегрет овощной Картофель 17,34 Свекла 11,46 Морковь 7,56 Огурцы соленые 22,6 Лук репка 10,74 Масло растительное 6,0	100	1,23	10,11	7,46	126,7	0,02	5,61	0	0,02		14,7	24,35	11,08					
96	Борщ из св. капусты с картофелем Свекла 50,0 Капуста белокочанная свежая 25,0 Картофель 26,75 Масло сливочное 5,0 Морковь 12,5 Лук репка 12 Томатная паста 3 Сахар 2,5 Лимонная кислота	250	2,06	5,27	13,01	108	0,05	20,46	0,025	0,05		42,89	55,5	22,33					
157	Ежики курица 86,66 Вода 10 Рис 8,38 Лук 35,00 Масло 13,33 мука 6,7 соль 1	100	13,01	17,49	13,36	265	0,06	3	0,06	0,11		22,14	141,4	26,16					
447	Макаронные изделия отварные Макароны 61,12 Масло слив 6,3 Соль 9	180	6,58	5,98	41,86	253,8	0,14	0	0,036	0,06		49,14	72,07	29,51					
433	Чай с сахаром Чай 1 сахар 15 вода 200	180	0,2	0,05	15,01	57	0	0,1	0	0,01		5,25	8,24	4,4					
6.3.5.3	Хлеб ржаной	15	2,97	0,54	15,03	78,3	0,081	0	0	0,036		16,2	71,1	21,6					
	Итого	100	26,05	39,44	105,7	888,8	0,351	29,17	0,121	0,286		150,32	372,6	115,1					
	2-й вариант салата : огурцы свежие		0,654	5	2,76	60	0	12,2	0	0		13	18	18					
	Полдник																		
	Батон нарезной	25	1,88	15,25	31,25	265	0,02	0	3	0,01		4,0	21	3					
283/2009	Компот из смеси сухофруктов Сухофрукты 25	180	0,56	0	27,89	113,79	0,01	0,15	0,01	0		56,45	18,31	6,86					
9.1.2.6	Фрукты сезонного значения	150	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	0	0,02		16	11	9					
	Итого		2,44	15,25	59,14	378,79	0,03	0,15	3,01	0,01		60,45	39,31	9,86					
	Итого за день		60,08	89,54	250	2051,59	0,581	57,87	3,387	0,446		629,32	972,7	207					







№ рецепту рецепты	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции	Пищевая ценность (г)			Э/ценн ость. (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)				
			Белки	Жиры	Угл.		B1	C	A	B2	Ca	P	Mg	Fe			
1	2 Завтрак	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
158	<u>Жаркое По-Домашнему курица</u> 25,97 картоф 157,17 лук репка 14,12 мас слив 5,88 том пюре 7,06 соль 0,52	200	20,78	7,25	20,51	234,29	0,23	25,78	0,02	0,27	27,26	265,7	51,51	3,17			
434	<u>Чай с сахаром и лимоном</u> Чай 1,0 сахар 15,0 Вода 200,0 Лимон 8,0	180/15/7	0,26	0,05	15,22	59	0	2,9	0	0,01	8,05	9,78	5,24	0,9			
33Пр	<u>Салат из свеклы отварной</u> Свекла 121 масло раст 5	100	1,43	5,08	9,5	75,35	0,01	2,33	0	0	29,33	31,87	30,63	1,13			
61.3.2.2	<u>Батон нарезной</u>	30	3,42	1,26	23,13	117,9	0,054	0	0	0,018	9	28,8	5,4	0,54			
6.3.5.3	<u>Хлеб ржаной</u>	25	1,65	0,3	8,35	43,5	0,045	0	0	0,02	9	39,5	12	1			
	<b>Итого</b>		<b>27,54</b>	<b>13,94</b>	<b>76,71</b>	<b>530,04</b>	<b>0,339</b>	<b>31,01</b>	<b>0,02</b>	<b>0,318</b>	<b>82,64</b>	<b>375,6</b>	<b>104,8</b>	<b>6,74</b>			
	<b>Обед</b>																
72	<u>Салат картофельный с растительным маслом</u> Картофель 56,5 Огурец соленый 31,33 Лук репка 11,83 горошек зеленый конс. 25,67масло растительное 8,33 соль 1	100	1,7	8,55	9,28	123,33	0,07	12,38	0	0,03	20,08	46,68	18,35	0,75			
44ПР	<u>Суп из овощей</u> Капуста 25,0 Картофель 66,25 Морковь 12,5 Лук репка 12 Зел. горошек 11,5 вода 187,5 масло раст 5 сметана 10	250	1,93	5,86	12,59	115,24	0,06	5,32	0,03	0	29,09	45,75	23,6	0,67			
226	<u>Коплеты из рыбы</u> рыба 89 хлеб 18 молоко 25,0 сухари 10 соль 2 масло раст 8	100	13,6	9,86	16,9	212	0,12	0,96	0	0,14	60,66	186,7	34,08	1,18			
317	<u>Рагу из овощей</u> Картофель 77,04 Морковь 40,86 Лук репка 22,32 Капуста 76,68 Масло сливочное 8,28 Мука 2,7 Соль 1,08 Сахар 0,82 Томатная паста 1,62	180	3,3	7,2	19,04	156,6	0,11	42,83	0,04	0,1	62,6	85,24	40	1,37			
431	<u>Чай с молоком</u> Чай 0,7 сахар 7,0 Вода 150,0 Молоко 50,0	180	1,54	1,63	9,36	56	0,02	0,72	0,01	0,08	63,6	50,76	10,08	0,62			
6.3.5.3	<u>Хлеб ржаной</u>	25	2,97	0,54	15,03	78,3	0,081	0	0	0,036	16,2	71,1	21,6	1,8			
	<b>Итого</b>		<b>25,04</b>	<b>33,64</b>	<b>82,2</b>	<b>741,47</b>	<b>0,461</b>	<b>62,21</b>	<b>0,08</b>	<b>0,386</b>	<b>252,2</b>	<b>486,2</b>	<b>141,7</b>	<b>6,39</b>			
	<b>Полдник</b>																
9.1.2.6	<u>Фрукты сезонного значения</u>	150	0,8	0,8	19,6	94	0,06	20	0	0,04	32	22	18	4,4			
516ПР табл	<u>Кефир кефир 156</u>	150	5,8	5	8	100	0,08	1,4	0,04	0	240,1	180	28	0,2			
	<u>Вафли</u>	50	1,88	15,25	31,25	271,25	0,02	0	3	0,01	4	21	3	0,3			
	<b>Итого:</b>		<b>8,48</b>	<b>21,05</b>	<b>58,85</b>	<b>465,25</b>	<b>0,16</b>	<b>21,4</b>	<b>3,04</b>	<b>0,05</b>	<b>276,1</b>	<b>223</b>	<b>49</b>	<b>4,9</b>			
	<b>Итого за день:</b>		<b>61,06</b>	<b>68,63</b>	<b>217,8</b>	<b>1736,8</b>	<b>0,96</b>	<b>114,6</b>	<b>3,14</b>	<b>0,754</b>	<b>611</b>	<b>1085</b>	<b>301,5</b>	<b>18,03</b>			











Декабрь 11

№ рецептуры	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции	Пищевая ценность (г)			ст. (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)				
			Белки	Жиры	Угл.		В1	С	А	В2	Ca	P	Mg	Fe			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
	<b>Завтрак</b>																
330	Каша молочная рисовая(жидкая) Рис 29,8 Молоко 102 Вода 67,8 Сахар-песок 6 Сол 1 Масло сливочное 10	210	4,98	11,8	32,14	256	0,06	1,32	0,06	0,16	130	138,4	29,44	0,42			
42/Пр	Салат из моркови с изюмом Морковь 110, Масло растительное 10, сахар 3 изюм 11	100	1,13	10,08	10,38	136,8	0,03	4,4	0,1	4,75	35,9	36,85	25,85	1,08			
42/Пр	Какао с молоком (2-ой вариант) Какао-порошок 5,0 Молоко 130,0 Вода 80,0 Сахар 25,0	180	4,85	5,04	32,73	195,71	0,03	0,32	0,02	0	132	122,3	17,02	0,66			
6.3.5.3	Хлеб ржаной	25	1,65	0,3	8,35	43,5	0,05	0	0	0,02	9	39,5	12	1			
6.1.3.2.2	Батон нарезной	35	3,42	1,26	23,13	117,9	0,05	0	0	0,018	9	28,8	5,4	0,54			
Итого	Обед		16,03	28,48	706,7	749,91	0,22	6,04	0,18	4,948	375	365,9	89,77	3,7			
81	Маринованная капуста капуста св 94 масло раст 10 сахар 4 соль 3 лим к-та 0,3	100	1,6	10	3,58	110,6	0,01	18,96	0	4,2	42	30,97	13,33	0,57			
42/Пр	Рассольник "Ленинградский" картофель 100 крупа рисовая 5 Морковь 12,5 Лук репка 6,25 Огурец соленый 17,5 Вода 187,5 Масло раст 5	250	5,03	11,3	32,38	149,6	0,1	16,78	0,02	0	27,7	65,75	32,55	1,2			
158	Жаркое По-Домашнему курица 25,97 картофель 157,17 лук репка 14,12 мас слив 5,88 том пюре 7,06 соль 0,52	250	20,78	7,25	20,51	234,29	0,23	25,78	0,02	0,27	27,3	265,7	51,51	3,17			
434	Чай с сахаром 1,0 сахар 15,0 Вода 200,0	180	0,26	0,05	15,22	59	0	2,9	0	0,01	8,05	9,78	5,24	0,9			
6.3.5.3	Хлеб ржаной	25	2,97	0,54	15,03	78,3	0,08	0	0	0,036	16,2	71,1	21,6	1,8			
6.1.3.2.2	Батон нарезной	15	3,42	1,26	23,13	117,9	0,05	0	0	0,018	9	28,8	5,4	0,54			
9.1.2.6	Полдник	150	0,8	0,8	19,6	94	0,06	20	0	0,04	32	22	18	4,4			
табл	Фрукты сезонного значения	25	1,88	15,25	31,25	265	0,02	0	3	0,01	4,0	21	3	0,3			
283/2009	Компот из смеси сухофруктов Сухофрукты 25 Сахар 15,0 Вода 190	180	0,56	0	27,89	113,79	0,01	0,15	0,01	0	56,5	18,31	6,86	1,59			
	Итого		3,24	16,05	78,74	472,79	0,09	20,15	3,01	0,05	92,5	61,31	27,86	6,29			
	Итого за день:		22,69	45,79	208,6	1340,6	0,36	26,19	3,19	5,016	417	456	123	10,5			

Документ подписан Электронной подписью

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЛИЦЕЙ № 73 Г. ПЕНЗЫ "ЛИЦЕЙ ИНФОРМАЦИОННЫХ СИСТЕМ И ТЕХНОЛОГИЙ", Копёшкин Вячеслав Александрович, Директор

21.10.24 10:09 (MSK)

Сертификат FF656207A76A9CF2019308F6FA4F8B43 Действует с 27.03.24 по 20.06.25

День 12

№ п/п	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции	Пищевая ценность (г)			Э/ценнос ть. (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)											
			Белки	Жиры	Угл.		B1	C	A	B2	Ca	P	Mg	Fe										
															4	5	6	8	9	10	11	12	13	14
	2	3				7																		
	Завтрак																							
	Котлеты рыбные "Любительские" горбуша 88,3 Морковь 25 Лук зеленый 10,0 Хлеб пшеничный 8 Яйцо 10,0 Молоко 10 Соль 2,5 Сухари 10 Масло раст 8	100	17,73	14,54	13,08	256	0,18	3,58	0,04	0,2	61,83	208,4	39,9	1,44										
	Капуста тушеная (свежая) Капуста 128,98 Морк 2,26 Лук 4,32 Томат 1,62 Мука 1,08 Сахар 2,7 Масло сл 3,16 соль 0,9	90	2,13	2,72	9,06	69,3	0,036	47,59	0,024	0,048	55,86	37,99	19,19	0,76										
	Картофельное пюре Картофель 102,6 Молоко 14,22 Масло сливочное 3,16 Соль 4,5	90	1,94	3,35	13,23	93,6	0,09	15,58	0,024	0,07	41,7	58,02	20,69	0,83										
	Чай с сахаром Чай 1 сахар 15 вода 180	180	0,2	0,05	15,01	57	0	0,1	0	0,01	5,25	8,24	4,4	0,86										
	Булгур с ожемом джем 20,2 хлео пшеничный (батон нарезной) 30	20/30	2,41	0,9	28,7	132	0,05	0,48	0	0,01	9	29,1	11,7	0,8										
	Хлеб ржаной	40	1,65	0,3	8,35	43,5	0,045	0	0,02	9	39,5	12	1											
	Итого		26,06	21,86	87,43	651,4	0,401	67,33	0,088	0,358	182,64	381,2	107,9	5,69										
	Салат из свеклы отварной Свекла 121 масло раст 5	100	1,43	5,08	9,5	75,35	0,01	2,33	0	0	29,33	31,87	30,63	1,13										
	Суп картофельный картофель 150, морковь 12,5, лук репчатый 12,0, масло слив 5	250	2,54	4,58	20	135	0,17	24,3	0,03	0,14	28,59	141,6	40,3	1,37										
	Биточки мясные из говядины Мясо котлетное 100,0 Хлеб 18 Сухари 10,0 Масло сливочное 6 Соль	100	15,75	13,03	15,78	246	0,08		0	0,03	18,13	149,5	30,13	1,53										
	Рагу из овощей Картофель 77,04 Морковь 40,86 Лук репка 22,32 Капуста 76,68 Масло сливочное 8,28 Мука 2,7 Соль 1,08 Сахар 0,82 Томатная паста	180	3,3	7,2	19,04	156,6	0,11	42,83	0,04	0,1	62,6	85,24	40	1,37										
	Компот из смеси сухофруктов Сухофрукты 25 Сахар 15,0, Вода 190	180	0,56	0	27,89	113,79	0,01	0,15	0,01	0	56,45	18,31	6,86	1,59										
	Хлеб ржаной	25	2,97	0,54	15,03	78,3	0,081	0	0	0,036	16,2	71,1	21,6	1,8										
	Батон нарезной	15	3,42	1,26	23,13	117,9	0,054	0	0	0,018	9	28,8	5,4	0,54										
	Итого		29,97	31,69	130,4	922,94	0,575	69,61	0,71	0,434	220,3	526,4	174,9	9,33										
	Полдник																							
	Кисель кисель 21,6 сахар 9 вода 171	180	1,22	0	26,12	104,57	0	0,1	0	0,01	0,61	0	0,86											
	Сочник	120	10,25	13,64	52,05	372	0,11	0,42	0,18	0,11	48,2	87,44	15,14	1,28										
	Кондитерские изделия	50	1,88	15,25	31,25	265	0,02	0	3	0,01	4,0	21	3	0,3										
	Итого		11,47	13,64	78,17	476,57	0,11	0,52	0,18	0,12	48,82	87,44	15,14	2,14										
	Итого за день:		67,5	67,19	296	2050,91	1,026	137,5	0,378	0,912	451,76	995	297,9	17,16										

## СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ:

Сан Пин 2.3./2.4./3590-20 постановление № 32 от 27.10.2020г.

Приказ № 16-118 от 03.07.02023г. Министерство образования Пензенской области « Об утверждении регионального стандарта организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений Пензенской области»

1. Справочник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений города Москвы. Выпуск 4 под редакцией Варфоломеевой В.Л.
2. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьников образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2009. ГКОУ ВПО « Пермская государственная медицинская академия» им. Академика Е.А. Вагнера, Уральский региональный центр питания
3. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьников образовательных учреждений, школ-интернатов, детских садов и детских оздоровительных учреждений Пермь 2013 ГКОУ ВПО « Пермская государственная медицинская академия» им. Академика Е.А. Вагнера, Уральский региональный центр питания