









№	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции	Пищевая ценность (г)			Энерг. ост. (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
			Жиры		Угл.		B1	C	A	B2	Ca	P	Mg	Fe				
			4	5	6		8	9	10	11	12	13	14	15				
	2	3			7													
	<b>Завтрак</b>																	
	<b>Суп молочный с макаронными изделиями</b> , молоко 112,5, макаронные изделия - 18гр, масло слив 1,8, сахар 1,8, вода 97,2	180	7,4	8,5	22,9	197	0,1	1,62	0,03	0,2	156,2	136,1	25,56	0,39				
	<b>Яйцо вареное</b> яйцо 1 шт /40гр	1 шт	5,08	4,6	0,28	62,8	0,01	0	0,02	0,24	7,3	23,96	1,44	0,34				
	<b>Чай с сахаром</b> 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				
	<b>Сок фруктовый</b>	200	1	0,2	20,2	92	0,02	4	0	0,02	14	14	8	2,8				
	<b>Батон нарезной</b>	15	3,42	1,26	23,13	117,9	0,054	0	0	0,018	9	28,8	5,4	0,54				
	<b>Обед</b>																	
	<b>Салат из свеклы отварной</b> Свекла 72,6 масло раст 3	60	0,86	3,05	5,7	45,21	0,01	1,4	0	0	17,6	19,12	18,38	0,68				
	<b>Рассольник "Ленинградский"</b> картофель 80 крупа рисовая 4 Морковь 10 Лук репка 5 Огурец соленый 14 Вода 150 Масло раст 4	200	4,02	9,04	25,9	119,68	0,08	13,42	0,016	0	22,16	52,6	26,04	0,82				
219	<b>Тфтели из птицы с соусом</b> фарш птицы 65,25 хлеб пшеничный 13,5 лук репка 19,01 мука пшеничная 7,3 масло слив 6 соль 2 томат пюре 1,6 каша гречневая рассыпчатая тречка 09,29 соль 0,75 масло 5,25	90\40	38,22	18,11	28,98	294,67	0,06	3,84	0,03	0,15	28,17	146,4	63,83	1,46				
445	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> Сухофрукты 25 Сахар 15,0, Вода 190	150	8,75	6,62	43,07	279	0,285	0	0,03	0,135	17,24	207,5	138,8	4,665				
283\2009	<b>Хлеб ржаной</b>	180	0,56	0	27,89	113,79	0,01	0,15	0,01	0	56,45	24	18	0,8				
6.3.5.3	<b>Батон нарезной</b>	20	1,65	0,3	8,35	43,5	0,045	0	0	0,02	9	39,5	12	1				
6.1.3.2.2	<b>Итого:</b>	15	3,42	1,26	23,13	117,9	0,054	0	0,018	0	159,6	517,9	282,4	9,965				
	<b>Итого:</b>		57,48	38,38	163	1073,8	0,544	18,81	0,086	0,323								
табл	<b>Полдник</b>	75	5,25	12,57	41,7	275,25	0,01	0,18	0,01	0,05	49,6	69	7,61	0,18				
2.2.7	<b>Кекс лимонный</b>	180	5,4	5	21,6	158	0,06	1,8	40	0,26	242	188	30	0,2				
табл	<b>Напиток Снежок</b> Снежок 180	45	1,88	15,25	31,25	265	0,02	0	3	0,01	4,0	21	3	0,3				
	<b>Кондитерские изделия</b>		10,65	17,57	63,3	433,25	0,07	1,98	40,01	0,31	291,6	257	37,6	0,38				
	<b>Итого за день:</b>		69,13	56,15	246,5	1539	0,634	24,79	40,1	0,653	465,2	788,9	328	13,15				





День 7 День 7

№ по порядку	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции	Пищевая ценность (г)			Э/ценн ость. (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)							
			Жиры		Угл.		B1	C	A	B2	Ca	P	Mg	Fe						
			4	5	6															
1	Завтрак																			
323	Каша вязкая молочная пшеничная Пшено 48,2 Молоко 92,6 Сахар 6 Вода 61,8 Масло сливочное 10, соль 1	165	8,18	12,8	42,46	318	0,22	1,2	0,06	0,16	129,1	197,5	53,22	1,42						
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						
1.1.16	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92	0,02	4	0	0,02	14	14	8	2,8						
3.5.3	Хлеб ржаной	20	1,65	0,3	8,35	43,5	0,045	0	0,03	0,06	156,6	106,5	17,4	0,76						
2003	Бутерброд с сыром сыр 16 батон 30	15(30)	5,76	5,25	14,94	133	0,05	0,24	0,03	0,06	316,8	367,3	95,86	6,88						
	<b>Итого</b>		<b>16,85</b>	<b>18,6</b>	<b>101,2</b>	<b>645,5</b>	<b>0,335</b>	<b>8,34</b>	<b>0,09</b>	<b>0,27</b>										
	<b>Обед</b>																			
45	Салат из белокочанной капусты Капуста 98,6 Лук зеленый 12,5 Сахар 5,0 Масло растительное 5,0 Лимонная кислота 0,18, Соль 0,6	60	1,53	5,06	9,03	86,66	0,01	38,46	0	0,03	51,61	27,03	14,63	0,61						
118	Суп картофельный с горохом Картофель 53,4 Горох 16,2 Масло сливочное 4,0 Лук репка 9,6 Морковь 10,0 Зелень 2,72 соль 0,2 вода 140	200	4,38	3,79	15,79	116,8	0,18	12,2	0,016	0,06	35,07	87,52	32,24	1,62						
205	Котлеты рубленные из птицы Мясо птицы 70,2 Хлеб 16,2 Сухари 9,0 Масло сливочное 5,4 Соль 0,8	90	22,5	12,89	14,78	266,4	0,11	0	0,09	0,14	27,49	207,2	29,83	2,18						
455	Соус красный основной : вода 25 масло слив 0,5 мука 1,25 томат 0,75 морковь 2,5 лук 69,29	25	0,2	0,43	1,56	10,93	0,01	0,49	0	0	1,69	3,44	1,76	0,06						
445	Каша гречневая рассыпчатая гречка 69,29 соль 0,75 масло 5,25	150	8,75	6,62	43,07	279	0,285	0	0,03	0,135	17,24	207,5	138,8	4,67						
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	56,45	18,31	6,86	1,59						
6.3.5.3	Хлеб ржаной	20	1,65	0,3	8,35	43,5	0,045	0	0	0,02	9	39,5	12	1						
6.1.3.2.2	Батон нарезной	15	3,42	1,26	23,13	117,9	0,054	0	0	0,018	9	28,8	5,4	0,54						
	<b>Итого</b>		<b>42,99</b>	<b>30,35</b>	<b>143,6</b>	<b>1035</b>	<b>0,704</b>	<b>51,3</b>	<b>0,146</b>	<b>0,403</b>										
таб	Полдник	39	2,5	6,55	26,71	175,89	0,03	0	46,8	0,03	8,97	25,35	3,9	0,31						
9.1.2.6	Печенье Домашнее	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	0	0,02	16	11	9	2,2						
288/ПР	Фрукты сезонного значения	180	5,59	6,38	9,38	117,31	0,04	0,5	0,02	0	200,9	142	21	0,17						
	Молоко кипяченое молоко 190		8,49	13,33	45,89	340,2	0,1	10,5	46,82	0,05	225,8	178,3	33,9	2,68						
	<b>Итого:</b>																			





№ п/п	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции	Пищевая ценность (г)			Э/ценно сть. (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
	2	3				7																	
	Завтрак																						
21.10.24	<u>Запеканка из творога:</u> творог 95, мука 8, молоко 24, яйцо 3, сахар 6,46, ванилин 0,015, сметана 5,2, сухари 5,2, масло слив 5,2,	100	24	25,2	23,9	425	0,07	0,6	0,2	0	297,0	347	38	1									
21.10.24	<u>Каша молочная манная</u> Манка 22,35 Молоко 76,5 Вода 50,85 Сахар 4,5 Масло сливочное 7,5	165	4,47	8,85	23,27	190,5	0,06	0,99	0,05	0,12	100	89,27	14,93	0,32									
21.10.24	<u>Чай с сахаром</u> 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	0,86									
21.10.24	<u>Бутерброд с джемом из абрикосов</u> джем 15,1 хлеб пшеничный (батон нарезной) 25	15/25	1,21	0,45	14,35	66	0,025	24	0	4,5	14,55	5,85	0,4										
21.10.24	<u>Хлеб ржаной</u>	25	1,65	0,3	8,35	42,75	0,045	0	0	0,02	8,75	39,5	11,75	0,98									
	<b>Итого</b>		<b>31,53</b>	<b>34,85</b>	<b>84,88</b>	<b>781,25</b>	<b>0,2</b>	<b>25,69</b>	<b>0,25</b>	<b>0,15</b>	<b>415,5</b>	<b>498,6</b>	<b>74,93</b>	<b>3,56</b>									
	<b>Обед</b>																						
9/Пр	<u>Салат из моркови</u> Морковь 66, Масло растительное 6, сахар 1,8	60	0,68	6,05	6,23	82,08	0,02	2,64	0,06	0	21,55	22,11	15,51	0,65									
106	<u>Суп-лапша "Домашняя"</u> мука 14,96 лук-репка 9,6 масло слив 4 яйцо 4 вода 192,8 соль 0,2	200	2,24	3,95	10,9	88,8	0,04	0,8	0,03	0,03	9,48	30,28	8,24	0,49									
230	<u>Рыба запеченная с морковью</u> треска - филе 101,6, лук репчатый 16,32, морковь 20, сметана 20, мука пшеничная 6, масло растительное 8, сыр 8, соль 1,6	110	13,09	10,31	4,87	165	0,13	3,33	0,05	0,21	141,3	283,8	45,87	1,15									
443	<u>Картофельное пюре</u> Картофель 171,0 Молоко 23,7 Масло сливочное 5,25 Соль 7,5	150	3,24	5,6	22,05	156	0,15	25,95	0,03	0,13	69,5	96,71	34,49	1,4									
434	<u>Чай с сахаром и лимоном</u> Чай 1,0 сахар 15,0 Вода 200,0 Лимон 8,0	180/157	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	<u>Хлеб ржаной</u>	25	1,65	0,3	8,35	43,5	0,045	0	0	0,02	9	39,5	12	1									
6.1.3.2.2	<u>Батон нарезной</u>	15	3,42	1,26	23,13	117,9	0,054	0	0	0,018	9	28,8	5,4	0,54									
	<b>Итого</b>	<b>60</b>	<b>24,58</b>	<b>27,52</b>	<b>90,75</b>	<b>712,28</b>	<b>0,439</b>	<b>35,62</b>	<b>0,17</b>	<b>0,418</b>	<b>267,9</b>	<b>511</b>	<b>126,8</b>	<b>6,13</b>									
	<b>2-й вариант салата : огурцы свежие</b>		<b>0,654</b>	<b>5</b>	<b>2,76</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>12,2</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>0,5</b>										
табл	<b>Полдник</b>																						
табл	<u>Кекс лимонный</u>	75	5,25	12,57	41,7	275,25	0,01	0,18	0,01	0,05	49,6	69	7,61	0,18									
270/Пр	<u>Какао с молоком (2-ой вариант)</u> 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	131,7	122,3	17,02	0,66									
табл	<u>Кондитерские изделия</u>	45	1,88	15,25	31,25	265	0,02	0	3	0,01	4,0	21	3	0,3									
	<b>Итого:</b>		<b>10,1</b>	<b>17,61</b>	<b>74,43</b>	<b>470,96</b>	<b>0,04</b>	<b>0,5</b>	<b>0,03</b>	<b>0,05</b>	<b>181,3</b>	<b>191,3</b>	<b>24,63</b>	<b>0,84</b>									
	<b>Итого за день:</b>		<b>66,21</b>	<b>79,98</b>	<b>250,1</b>	<b>1964,49</b>	<b>0,679</b>	<b>61,81</b>	<b>0,45</b>	<b>0,618</b>	<b>864,7</b>	<b>1201</b>	<b>226,3</b>	<b>10,53</b>									

# День 10

№ п/п	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции, (гр)	Пищевая ценность (г)			Энерг. ость. (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
			Жиры				Угл.	B1	C	A	B2	Ca	P	Mg	Fe			
			Белки	Жиры	Угл.													
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15				
	<b>Завтрак</b>																	
	Каша гречневая с молоком гречка Молоко 76,5																	
	Вода 50,85 Сахар-песок 4,5 Сол 0,75 Масло сливочное 7,5	180	7,4	8,5	22,9	197	0,1	1,62	0,03	0,2	156,2	136,1	25,56	0,39				
	<b>Сыр "Российский" сыр 11</b>	10	3,48	4,43	0	54,6	0,006	0,105	0,39	0,045	132	75	5,25	0,15				
	<b>Чай с сахаром Чай 1 сахар 15 вода 200</b>	180	0,2	0,05	15,01	57	0	0,1	0	0,01	5,25	8,24	4,4	0,86				
	<b>Омлет из яиц Яйцо 55 Молоко 20,4 Масло слив 6 Соль 0,4</b>	70	6,03	9,37	1,62	114,15	0,09	0,57	0,39	0,6	125,1	273,8	20,94	3,06				
	<b>Батон нарезной</b>	20	1,52	0,56	10,28	52,04	0,033	0	0	0,012	6	19,2	3,9	0,36				
	<b>Хлеб ржаной</b>	40	2,64	0,48	13,36	69,6	0,045	0	0	0,02	9	39,5	12	1				
	<b>Итого</b>		<b>21,27</b>	<b>23,39</b>	<b>63,17</b>	<b>544,39</b>	<b>0,274</b>	<b>2,395</b>	<b>0,81</b>	<b>0,887</b>	<b>433,54</b>	<b>551,8</b>	<b>72,05</b>	<b>5,82</b>				
	<b>Обед</b>																	
	<b>Винегрет овощной Картофель 17,34 Свекла 11,46 Морковь 7,56 Огурцы соленые 22,6 Лук репка 10,74 Масло растительное 6,0</b>	60	0,74	6,07	4,48	76	0,02	5,61	0	0,02	14,7	24,35	11,08	0,46				
	<b>Борщ из св. капусты с картофелем Свекла 40,0 Капуста белокочанная свежая 20,0 Картофель 21,4 Масло сливочное 4,0 Морковь 10 Лук репка 9,6 Томатная паста 2,4 Сахар 2 Лимонная кислота</b>	200	1,648	4,216	10,41	86,4	0,04	16,37	0,02	0,04	34,31	44,4	17,86	0,96				
	<b>Тефтели из птицы с соусом фарш птицы 65,25 хлеб пшеничный 13,5 лук репка 19,01 мука пшеничная 7,3 масло слив 6 соль 2 томат пюре 1,6 Рис припущенный Рис крупа 52,5 Масло</b>	90/40	38,22	18,11	28,98	294,67	0,06	3,84	0,03	0,15	28,17	146,4	63,83	1,46				
	<b>Кисель кисель 21,6 сахар 9 вода 171</b>	150	3,69	4,85	37,51	213	0,03	0	0,03	0,02	4,83	79,74	26,27	0,53				
	<b>Кисель кисель 21,6 сахар 9 вода 171</b>	180	1,22	0	26,12	104,57	0	0,1	0	0,01	0,61	0	0	0,86				
	<b>Хлеб ржаной</b>	40	1,65	0,3	8,35	43,5	0,045	0	0	0,02	9	0	12	1				
	<b>Батон нарезной</b>	20	2,28	0,84	15,417	78,678	0,033	0	0	0,012	6	0,09	3,9	0,36				
	<b>Итого</b>		<b>49,448</b>	<b>34,39</b>	<b>131,3</b>	<b>896,82</b>	<b>0,228</b>	<b>25,92</b>	<b>0,08</b>	<b>0,272</b>	<b>97,62</b>	<b>295</b>	<b>134,9</b>	<b>5,63</b>				
	<b>Полдник</b>																	
	<b>Фрукты сезонного значения</b>	100	0,8	0,8	19,6	94	0,06	20	0	0,04	32	22	18	4,4				
	<b>Печенье Домашнее</b>	39	2,5	6,55	26,71	175,89	0,03	0	46,8	0,03	8,97	25,35	3,9	0,31				
	<b>Напиток Йогуртовый 2.5% напиток йогурт 180</b>	180	5,4	5	21,6	158	0,06	1,8	0,4	0,26	242,0	188	30	0,2				
	<b>Итого:</b>		<b>8,7</b>	<b>12,35</b>	<b>67,91</b>	<b>427,89</b>	<b>0,15</b>	<b>21,8</b>	<b>47,2</b>	<b>0,33</b>	<b>282,97</b>	<b>235,4</b>	<b>51,9</b>	<b>4,91</b>				
	<b>Итого за день:</b>		<b>79,418</b>	<b>70,13</b>	<b>262,3</b>	<b>1869,1</b>	<b>0,652</b>	<b>50,71</b>	<b>48,09</b>	<b>1,489</b>	<b>814,13</b>	<b>1082</b>	<b>258,9</b>	<b>16,36</b>				





## СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ:

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

Приказ № 16-118 от 03.07.2023г. 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