

СОГЛАСОВАНО:

Директор МБОУ Лицей № 73 г. Пензы

В.А. Копешкин

УТВЕРЖДАЮ:

Индивидуальный предприниматель

О.Б. Шептунова

ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ Индивидуального Предпринимателя Шептуновой О.Б.

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

Составлено в соответствии с СанПин 2.3./2.4.3590-20 Постановление № 32 от 27.10.2020г.г.

Все расчеты к меню прилагаются.

Сезонный период: осень-зима

01.02.2025г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

27.02.25 10:18 (MSK)

Сертификат FF656207A76A9CF2019308F6FA4F8B43
Действует с 27.03.24 по 20.06.25

День 1

День 1

№ рецептур	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции	Пищевая ценность (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Белки	Жиры	Угл.		B1	C	A	B2	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	Завтрак													
45	Каша Дружба Крупа рисовая 11,25, Крупа пшено 8,25, Молоко 76,52, Вода 52,52, Сахар 3,75, масло сливочное 3,75	200	6,55	8,33	35,09	241,11	0,04	0,22	0,01	0	81,67	78,36	15,44	0,66
	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92	0,02	4	0	0,02	14	14	8	2,8
	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	0,86
	Бутерброд с сыром сыр 21 батон 30	20\30	5,76	8,3	11,96	157	0,04	0,11	59	0,06	139,2	96	9,45	0,49
	Хлеб ржаной	20	1,65	0,3	8,35	43,5	0,045	0	0	0,02	9	39,5	12	1
	Итого		15,16	17,18	90,61	590,61	0,145	4,43	59,01	0,11	249,12	236,1	49,29	5,81
	Обед													
46	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	100	1,53	5,06	9,03	86,66	0,01	38,46	0	0,03	51,61	27,03	14,63	0,61
	Суп картофельный с клецками с курицей, картофель 66,25 морковь 12,5 лук 12 масло 3,75 бульон 187,5 мука 10 яйцо 2,5 вода 15 курица 15.	10\250	5,55	4,9	16,84	133,94	0,08	2,9	0,06	0	31,89	100,9	19,51	1,46
	Плов курица 92,67 рис 54,5 масло слив 8 лук репка 9,6 морковь 15,2 соль 1,33 томат паста 3 вода 106,67	200	25,32	9,57	41,07	356	0,16	2,75	0,04	0,25	28,96	314,5	62,13	3,03
	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	45	3,71	0,67	18,78	97,88	0,081	0	0	0,036	16,2	71,1	21,6	1,8
184	Батон нарезной	15	1,125	0,43	7,71	39,3	0	0	0	0	2,85	9,75	1,95	0,18
	Итого		37,795	20,63	121,3	827,57	0,341	44,26	0,11	0,316	188	541,6	126,7	8,67
	Полдник													
	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
	Кекс лимонный	75	5,25	12,57	41,7	275,25	0,01	0,18	0,01	0,05	49,6	69	7,61	0,18
9.1.2.6	Фрукты сезонного значения	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	0	0,02	16	11	9	2,2
	Итого		5,51	12,62	56,92	334,25	0,01	3,08	0,01	0,06	57,65	78,78	12,85	1,08
	Итого за день:		58,465	50,43	268,9	1752,43	0,496	51,77	59,13	0,486	494,7	856,5	188,8	15,56

День 3

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевая ценность (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)						
			Белки	Жиры	Угл.		B1	C	A	B2	Ca	P	Mg	Fe					
															4	5	6	8	9
1	2	3	4	5	6	7													
	Завтрак																		
11.1.1.16	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92		0,02	4	0	0,02	14	14	8	2,8				
130M	Суп молочный с крупой пшено молоко 100, пшено 16, масло слив 1,6, сахар 2,0 вода 84	250	5,81	6,31	21,68	267		0,1	1,62	0,03	0,2	156,2	136,1	25,56	0,39				
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	0,86				
1.6.1.8	Сыр "Российский", сыр российский 16	15	3,48	4,43	0	54,6		0,006	0,105	0,39	0,045	132	75	5,25	0,15				
6.3.5.3	Хлеб ржаной	10	0,66	0,12	3,34	17,4		0,045	0	0	0,02	3,5	15,8	4,7	0,4				
6.1.3.2.2	Батон нарезной	15	1,125	0,43	7,71	39,3		0	0	0	0	2,85	9,75	1,95	0,18				
	Итого		12,925	11,6	56,09	478,8		0,196	1,825	0,42	0,295	308,8	284,4	53,86	2,98				
	Обед																		
61	Салат из свежих помидоров с растительным маслом помид св 86,1 лук реп 23,8 масло раст 8,3	100	1,05	8,47	4,6	100		0,05	20,33	0	0,06	20,13	30,67	17,58	0,8				
106	Суп-лапша "Домашняя" мука 18,7 масло слив 5 яйцо 5 вода 237,5 соль 0,0,25	250	2,78	4,94	13,62	111		0,05	1	0,04	0,04	11,85	37,85	10,3	0,61				
158	Жаркое По-Домашнему курица 25,97 картоф 157,17 лук репка 14,12 мас слив 5,88 том пюре 7,06 соль 0,52	250	20,78	7,25	20,51	341		0,23	25,78	0,02	0,27	27,26	265,7	51,51	3,17				
282/ПР	Компот из свежих плодов или ягод Яблоки св 45,4 Сахар 15 лим кис-та 0,2	200	0,16	0	14,99	80,64		0,03	3,6	0,14	0,2	21,5	22,46	12,6	0,65				
6.3.5.3	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				
6.1.3.2.2	Батон нарезной	15	1,125	0,43	7,71	39,3		0	0	0	0	2,85	9,75	1,95	0,18				
	Итого		28,865	21,6	76,46	750,24		0,441	50,71	0,2	0,606	99,79	437,5	115,5	7,21				
	2-й вариант салата																		
9/Пр	Салат из моркови Морковь 110, Масло растительное 10, сахар 3	100	1,13	10,08	10,38	136,8		0,03	4,4	0,1	4,75	35,92	36,85	25,85	1,08				
	Полдник																		
9.1.2.6 таб	Фрукты сезонного значения	140	0,4	0,4	9,8	47		0,03	10	0	0,02	16	11	9	2,2				
	Печенье Домашнее	39	2,5	6,55	26,71	175,89		0,03	0	46,8	0,03	8,97	25,35	3,9	0,31				
288/ПР	Молоко кипяченое молоко 210	180	5,59	6,38	9,38	117,31		0,04	0,5	0,02	0	200,9	142	21	0,17				
	итого		8,49	13,3	45,89	340,2		0,1	10,5	46,82	0,05	225,8	178,3	33,9	2,68				
	Итого за день		50,28	46,6	178,4	1569,24		0,737	63,04	47,44	0,951	634,4	900,2	203,3	72,9				

Документ подписан электронной подписью

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

27.02.25 10:18 (MSK)

Сертификат FF656207A76A9CF2019308F6FA4F8B43
Действует с 27.03.24 по 20.06.25

№ по счету Был	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции	Пищевая ценность (г)				Энерг. ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)				
			Белки	Жиры	Угл.			B1	C	A	B2	Ca	P	Mg	Fe			
3	2	3	4	5	6	7		8	9	10	11	12	13	14	15			
	Завтрак																	
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			
364	Омлет из яиц Яйцо 55 Молоко 20,4 Масло слив 6 Соль 0,4	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			
330	Каша молочная рисовая(жидкая) Рис 22,35 Молоко 76,5 Вода 50,85 Сахар-песок 4,5 Сол 0,75 Масло сливочное 7,5	250	3,74	8,85	24,1	192		0,05	0,99	0,05	0,12	97,34	103,8	22,08	0,31			
табл	Пряник шоколадный	35	1,72	0,96	27,16	117,6		0,03	0	0	0,01	4	16,5	2,7	0,3			
1.3.2.2	Батон нарезной	15	1,125	0,43	7,71	39,3		0	0	0	0	2,85	9,75	1,95	0,18			
3.3.5.3	Хлеб ржаной	15	0,99	0,18	5,01	26,1		0,081	0	0	0,036	16,2	71,1	21,6	1,8			
	Итого		13,865	19,84	80,82	548,15		0,251	4,46	0,44	0,776	253,5	484,7	74,5	6,55			
	Обед																	
50	Винегрет овощной Картофель 28,9 Свекла 23 Морковь 12,6 Огурцы соленые 18,8 Лук репка 17,9 капуста квашеная 21,4 Масло растительное 7,0	100	1,4	10,04	7,46	125		0,02	5,61	0	0,02	14,7	24,35	11,08	0,46			
42/Пр	Рассольник "Ленинградский" со сметаной картофель 100 крупа рисовая 5 Морковь 12,5 Лук репка 6,25 Огурец соленый 17,5 Вода 187,5 Масло	250	5,03	11,3	32,38	149,6		0,1	16,78	0,02	0	27,7	65,75	32,55	1,2			
тк,453	Шашлык из куриного филе с томатным соусом грудка 90,5 масло раст 3,75 соль 0,94 масло слив 5,63 сметана 7,5 томат 3,75.Соус мука 1,25 масло сд.1,25 томат 3,75.сахар 0,75	100	14,52	15,18	2,71	204,8		0,06	0	0,05	0,08	14,32	107,9	15,53	1,12			
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	1,19			
33/2009	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			
3.3.5.3	Хлеб ржаной	25	1,65	0,3	8,35	43,5		0,045	0	0	0,02	9	39,5	12	1			
1.3.2.2	Батон нарезной	15	1,125	0,43	7,71	39,3		0	0	0	0	2,85	9,75	1,95	0,18			
	Итого:		30,865	43,23	128,4	929,79		0,375	22,54	0,116	0,18	174,2	337,7	109,5	6,74			
23/Пр	Второй вариант салата 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			
табл	Полоник																	
1.2.7	Выпечка	100	9,12	3,36	61,65	314,4		0,14	0	0	0,04	24	74	14,4	1,4			
1.2.6	Напиток Снежок Снежок 150	150	5,4	5	21,6	158		0,06	1,8	40	0,26	242	188	30	0,2			
	Фрукты сезонного значения	100	0,4	0,4	9,8	47		0,03	10	0	0,02	16	11	9	2,2			
	Итого:		14,52	8,36	83,25	472,4		0,2	1,8	40	0,3	266	262	44,4	1,6			
	Итого за день:		59,25	71,43	292,4	1950,3		0,826	28,8	40,56	1,256	693,7	1084	228	14,89			

День 5

День 5

№ рецепта	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		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
	Завтрак															
33/Пр	Запеканка из творога: творог 95, мука 8, молоко 24, яйцо 3, сахар 6,46, ванилин	80	24	25,2	23,9	425	0,07	0,6	0,2	0	297,0	347	38	1		
30/13	Кофейный напиток с молоком	180	2,79	3,19	19,71	118,69	0,03	1	0,02	0	121,3	91	14	0,14		
29/6/Пр	Кофейный напиток 2,0 Сахар 15,0 Молоко 2,35 Манка 22,35	250	4,47	8,85	23,27	190,5	0,06	0,99	0,05	0,12	100	89,27	14,93	0,32		
328	Капуста 68,75 Вода 50,85 Сахар 4,5 Масло 10/15	10/15	1,21	0,45	14,35	66	0,025	24	0	0	4,5	14,55	5,85	0,4		
85	Бутерброд с джемом из абрикосов	15	0,99	0,18	5,01	26,1	0,081	0	0	0,036	16,2	71,1	21,6	1,8		
33.5.3	Хлеб ржаной		33,46	37,87	86,24	826,29	0,266	26,59	0,27	0,156	539	612,9	94,38	3,66		
	Итого															
	Обед															
9/Пр	Салат из моркови Морковь 110, Масло растительное 10, сахар 3	100	1,13	10,08	10,38	136,8	0,03	4,4	0,1	4,75	35,92	36,85	25,85	1,08		
63	Щи из свежей капусты с картофелем	250	2,09	6,33	10,64	107,83	0,05	14,36	0,15	0,22	76,87	60,89	35,8	1,12		
449	Капуста 68,75 Картофель 40Морковь 12,5 Лук реп 12,5 петрушка 3,8 масло вода 200	180	3,69	4,85	37,51	213	0,03	0	0,03	0,02	4,83	79,74	26,27	0,53		
	Рис припущенный Рис крупа 52,5 Масло сливочное 5,25															
219	Тефтели из птицы с соусом фарш птицы 72,5 хлеб пшеничный 15 лук реп 21,12 мука пшеничная 9,12 масло 7,5 соль	150	44,1	20,9	33,43	340	0,08	4,82	0,03	0,18	35,3	183,5	79,98	1,83		
11.1.1.5	Сок фруктовый	180	0,6	0,4	32,6	140	0,04	4	0	0,02	40	24	18	0,8		
6.3.5.3	Хлеб ржаной	15	0,99	0,18	5,01	26,1	0,081	0	0	0,036	16,2	71,1	21,6	1,8		
6.1.3.2.2	Батон нарезной	15	1,125	0,43	7,71	39,3	0	0	0	0	2,85	9,75	1,95	0,18		
	Итого		53,725	43,17	137,3	1003,03	0,311	27,58	0,31	5,226	212	465,9	209,5	7,34		
	2-й вариант салата:Салат школьный	100	1,42	8,42	6,73	108,33	0,02	8,42	0	0,03	31,17	39,02	18,78	1,07		
	Полдник	120	10,25	13,64	52,05	372	0,11	0,42	0,18	0,11	48,2	87,44	15,14	1,28		
табл	Сочник	180	0,6	0,4	32,6	140	0,04	4	0	0,02	40	24	18	0,8		
11.1.1.5	Сок виноградный	50	1,88	15,25	31,25	265	0,02	0	3	0,01	4,0	21	3	0,3		
табл	Кондитерские изделия		10,85	14,04	84,65	512	0,15	4,42	0,18	0,13	88,21	111,4	33,14	2,08		
	Итого:		98,035	95,08	308,2	2341,32	0,727	58,59	0,76	5,512	839,2	1190	337	13,08		
	Итого за день:															

Документ подписан электронной подписью

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

27.02.25 10:18 (MSK)

Сертификат FF656207A76A9CF2019308F6FA4F8B43
Действует с 27.03.24 по 20.06.25

№ рецептуры	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	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
	Завтрак																
158	Жаркое По-Домашнему курица 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	Чай с сахаром и лимоном 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			
3/Пр	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			
6.3.2.2	Батон нарезной	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	Хлеб ржаной	25	1,65	0,3	8,35	43,5	0,045	0	0	0,02	9	39,5	12	1			
	Итого		27,54	13,94	76,71	530,04	0,339	31,01	0,02	0,318	82,64	375,6	104,8	6,74			
	Обед																
72	Салат картофельный с растительным маслом 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			
44/Пр	Суп из овощей Капуста 25,0 Картофель 66,25 Морковь 12,5 Лук репка12 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	Комплеты из рыбы 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	Рагу из овощей Картофель 77,04 Морковь 40,86 Лук репка 22,32 Капуста76,68 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	Чай с молоком 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	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			
	Итого		25,04	33,64	82,2	741,41	0,461	62,21	0,08	0,386	252,2	486,2	141,7	6,39			
	Полдник																
9.1.2.6	Фрукты сезонного значения	150	0,8	0,8	19,6	94	0,06	20	0	0,04	32	22	18	4,4			
516/Пр	Кефир кефир 156	150	5,8	5	8	100	0,08	1,4	0,04	0	240,1	180	28	0,2			
табл	Вафли	50	1,88	15,25	31,25	271,25	0,02	0	3	0,01	4	21	3	0,3			
	Итого:		8,48	21,05	58,85	465,25	0,16	21,4	3,04	0,05	276,1	223	49	4,9			
	Итого за день:		61,06	68,63	217,8	1736,8	0,96	114,6	3,14	0,754	611	1085	301,5	18,03			

Документ подписан Электронной подписью

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение лицей № 73 г. Пензы "Лицей информационных систем и технологий", Копёшкин Вячеслав Александрович, Директор

27.02.25 10:18 (MSK)

Сертификат FF656207A76A9CF20193
Действует с 27.03.24 по 20.06.25

День 7 День 7

№ рецептуры	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	3	4	5	6	7	8	9	10	11		12	13	14	15
	Завтрак														
323	Каша вязкая молочная пшеничная Пшено 48,2 Молоко 92,6 Сахар 6 Вода 61,8 Масло	200	8,18	12,8	42,46	318	0,22	1,2	0,06	0,16		129,1	197,5	53,22	1,42
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		156,6	106,5	17,4	0,76
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	0,86
111.1.16	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92	0,02	4	0	0,02		14	14	8	2,8
33.5.3	Хлеб ржаной	25	1,65	0,3	8,35	43,5	0,045	0	0	0,02		9	39,5	12	1
	Итого		16,79	18,6	101	643,5	0,335	5,54	0,09	0,27		314	365,8	95,02	6,84
	Обед														
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	100	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 66,75 Горох 20,25 Масло 5 Лук репка 12 Морковь 12,5 Зелень 3,38 соль 0,25 вода 175	250	5,48	4,74	19,74	146	0,23	15,25	0,02	0,075		43,84	109,4	40,3	2,02
205	Котлеты рубленные из птицы Мясо птицы 70,2 Хлеб 16,2 Сухари 9,0 Масло сливочное 5,4	100	22,5	12,89	14,78	266,4	0,11	0	0,09	0,14		27,49	207,2	29,83	2,18
445	Гречка отварная гречка 83,14 соль 0,9	180	10,5	7,99	51,68	334,8	0,342	0	0,04	0,16		20,69	249	166,6	5,59
455	Соус красный основной : вода 25 масло	25	0,2	0,43	1,56	10,93	0,01	0,49	0	0		1,69	3,44	1,76	0,06
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	15	0,99	0,18	5,01	26,1	0,081	0	0	0,036		16,2	71,1	21,6	1,8
	Итого		41,76	31,29	129,7	984,68	0,793	54,35	0,16	0,441		218	685,5	281,5	13,9
	Полдник														
таб	Печенье Домашнее	70	5	13	53	360	0,06	0	92	0,06		17	51	8	0,62
9.1.2.6	Фрукты сезонного значения	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	0	0,02		16	11	9	2,2
288(ПР	Молоко кипяченое молоко 190	180	5,59	6,38	9,38	117,31	0,04	0,5	0,02	0		200,9	142	21	0,17
	Итого:		5,4	13,4	62,8	407	0,09	10	92	0,08		33	62	17	2,82
	Итого за день:		63,95	63,29	293,5	2035,2	1,218	69,89	92,25	0,791		564,9	1113	393,6	23,5

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

27.02.25 10:18 (MSK)

Сертификат EF656207A76A9CF2019308F6FA4F8B43
Действует с 27.03.24 по 20.06.25

№ по рецепту	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		
2	Завтрак	3	4	5	6	7	8	9	10	11		12	13	14	15	
11	Суп молочный с крупной рисовой, молоко 100, рис 12гр, масло слив 1,6, сахар 2, вода 105	200	3,65	4,64	15,27	116,8	0,085	1,3	0,02	0,15		121,9	108,3	20,05	0,19	
18	Кофейный напиток с молоком Кофейный	180	2,79	3,19	19,71	118,69	0,03	1	0,02	0		121,3	91	14	0,14	
35	Хлеб ржаной	45	3,71	0,67	18,78	97,88	0,081	0	0	0,036		16,2	71,1	21,6	1,8	
38	Бутерброд с маслом, масло 10 батон 20	10/20	1,42	5,49	9,01	91,8	2	0	0	0,01		4,68	16,44	5,96	0,37	
208	Пюре фруктовое	125	0	0	13,75	55	0,3	10	0	0,02		16	11	9	2,2	
	Итого		11,57	13,99	62,77	425,17	2,196	2,3	0,04	0,196		264,1	286,8	61,61	2,5	
	Обед															
39	Салат "Школьный" Свекла 76,67 Лук 3,33 Огурцы соленые 25,0 Зеленый горошек 15,33 Масло растительное 8,33	100	1,42	8,42	6,73	108,33	0,02	8,42	0	0,03		31,17	39,02	18,78	1,07	
46/ПР	Суп картофельный с клецками, картофель 53 морковь 10 лук 9,6 масло слив 3 бульон 150 мука 8 яйцо 2,5 вода 12	250	3	2,63	13,472	89,55	0,064	2,32	0,048	0		25,51	80,69	15,61	1,168	
453	Шашлык из куриного филе с томатным соусом, грудка 90,5 масло раст 3,75 соль 0,94	100	14,52	15,18	2,71	204,8	0,06	0	0,05	0,08		14,32	107,9	15,53	1,12	
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	1,19	
280	Компот из плодов сушеных (курага)	180	0,33	0	22,66	92	0,01	0,28	0	0,02		51,84	33,63	25,2	7,14	
35	Хлеб ржаной	15	0,99	0,18	5,01	26,1	0,081	0	0	0,036		16,2	71,1	21,6	1,8	
35	Итого	100	26,84	32,39	92,44	774,58	0,375	11,02	0,134	0,226		188,2	404,4	126,2	13,49	
	2-вариант салата: салат из св помидоров		1	8,5	4,6	100	0,5	20	0	0,3		21	30,6	17,6	0,8	
табл	Полдник															
22.7	Круассан с начинкой	75	4,6	14,62	35	309	0,06	0,28	0,12	0,07		32,1	58,29	10,1	0,85	
1.2.6	Йогурт 2.5% йогурт 180	180	5,4	5	21,6	158	0,06	1,8	0,4	0,26		242	188	30	0,2	
	Фрукты сезонного значения	100	0,4	0,4	9,8	47	0,3	10	0	0,02		16	11	9	2,2	
	Итого		38,81	46,78	165	1246,8	2,871	23,32	0,174	0,442		468,3	702,3	196,8	18,19	
	Итого за день:		39,81	55,28	169,6	1346,8	3,371	43,32	0,174	0,742		489,3	732,9	214,4	18,99	

Документ подписан электронно

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение лицей № 73 г. Пензы "Лицей информационных технологий"

39

46/ПР

453

447

280

35

35

табл

22.7

1.2.6

Итого

Итого за день:

27.02.25 10:18 (МЭ)

Сертификат FF656207 Действует с 27.03.24

Документ подписан электронно, сканом

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

27.02.25 10:18 (МФ)

Сертификат FF656207A76A9CF2019308F6FA4F8B43
Действует с 27.03.24 по 20.06.25

Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции и	Пищевая ценность (г)			Э/ценно сть. (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
		Белки	Жиры	Угл.		B1	C	A	B2	Ca	P	Mg	Fe		
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак															
Запеканка 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,	100	24	25,2	23,9	425	0,07	0,6	0,2	0	297,0	347	38	1		
Каша молочная манная Манка 22,35 Молоко 76,5 Вода 50,85 Сахар 4,5 Масло сливочное 7,5	200	4,47	8,85	23,27	190,5	0,06	0,99	0,05	0,12	100	89,27	14,93	0,32		
Чай с сахаром Чай 1 сахар 13,5вода 200	200	0,2	0,05	15,01	57	0	0,1	0	0,01	5,25	8,24	4,4	0,86		
Бутерброд с джемом джем 20,2 хлеб пшеничный (батон нарезной) 30	15/25	2,41	0,9	28,7	132	0,05	0,48	0	0,01	9	29,1	11,7	0,8		
Хлеб ржаной	10	0,66	0,12	3,34	17,4	0,045	0	0	0,02	3,5	15,8	4,7	0,4		
Итого		31,74	35,12	94,22	821,9	0,225	2,17	0,25	0,16	414,8	489,4	73,73	3,38		
Обед															
Салат из свежих помидоров и огурцов помидоры 56,5 огурцы 43,8 лук репка 14,3 масло	100	0,95	6,07	0,74	70	0,04	9,43	0	0,03	27,18	30,1	16,5	0,76		
Суп-лапша "Домашняя" мука 18,7 масло слив 5 яйцо 5 вода 237,5 соль 0,0,25	250	2,78	4,94	13,62	111	0,05	1	0,04	0,04	11,85	37,85	10,3	0,61		
Рыба запеченная с морковью рыба - филе 87, лук репчатый 20,4, морковь 25, сметана 25, мука пшеничная 7,5, масло растительное 10, сыр 10, соль 2	110	23,8	18,75	8,87	300	0,16	4,16	0,06	0,26	176,6	354,8	57,34	1,43		
Картофельное пюре Картофель 205,2 Молоко 28,44 Масло сливочное 6,3 Соль 9	180	3,89	6,72	26,46	187,2	0,18	31,14	0,04	0,16	83,4	116,1	41,39	1,68		
Чай с сахаром и лимоном Чай 0,8 сахар 13,5 Вода 180 Лимон 7,2	180/15/7	0,26	0,05	15,22	59	0	2,9	0	0,01	8,05	9,78	5,24	0,9		
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		
Итого		34,65	37,07	79,94	805,5	0,511	48,63	0,14	0,536	323,3	619,6	152,4	7,18		
Салат из моркови Морковь 66, Масло	100	0,68	6,05	6,23	82,08	0,02	2,64	0,06	0	21,55	22,11	15,51	0,65		
Полдник	75	5,25	12,57	41,7	275,25	0,01	0,18	0,01	0,05	49,6	69	7,61	0,18		
Кекс лимонный	180	4,85	5,04	32,73	195,71	0,03	0,32	0,02	0	131,7	122,3	17,02	0,66		
Какао с молоком (2-ой вариант) Какао-порошок 5,0 Молоко 130,0 Вода 80,0 Сахар 25,0	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	0	0,02	16	11	9	2,2		
Фрукты сезонного значения		10,1	17,61	14,43	470,96	0,04	0,5	0,03	0,05	187,3	191,3	24,63	0,84		
Итого за день:		16,49	89,8	248,6	2098,36	0,176	51,3	0,42	0,146	919,4	1300	250,1	11,4		

Документ подписан Электронным подписью

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

27.02.25 10:18 (MSK)

Сертификат FF656207A76A9CF2019308F6FA4F8B43
Действует с 27.03.24 по 20.06.25

День 10

№	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции, (гр)	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	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
	Завтрак																
	Каша гречневая с молоком гречка Молоко 76,5 Вода 50,85 Сахар-песок 4,5 Сол 0,75 Масло сливочное 7,5	200	7,4	8,5	22,9	197	0,1	1,62	0,03	0,2	156,2	136,1	25,56	0,39			
	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			
43	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92	0,02	4	0	0,02	14	14	8	2,8			
11,16																	
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	156,6	106,5	17,4	0,76			
3.5.3	Хлеб ржаной	15	0,99	0,18	5,01	26,1	0,081	0	0	0,036	16,2	71,1	21,6	1,8			
	Итого		15,35	14,18	78,06	505,1	0,251	5,96	0,06	0,326	348,24	335,9	76,96	6,61			
	Обед																
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	41,98	30,97	13,33	0,57			
	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			
42/Пр	Курица в соусе с томатом курица 138,67 Масло сливочное 6,0 Лук репка 6,2 Томатная пюре 6,2 Мука 1,25 Чеснок 0,6 Сметана 3,33 Морковь 6,2	100	23	27,75	3,63	356,19	0,05	1,34	0,04	0,73	20,14	125	18,85	1,42			
2010/Пр	Рис припущенный Рис крупа 52,5 Масло сливочное 5,25	180	3,69	4,85	37,51	213	0,03	0	0,03	0,02	4,83	79,74	26,27	0,53			
449	Компот из свежих плодов или ягод Яблоки св	180	0,16	0	14,99	60,64	0,03	3,6	0,14	0,2	21,5	22,46	12,6	0,65			
282/Пр	Хлеб ржаной	15	0,99	0,18	5,01	26,1	0,081	0	0	0,036	16,2	71,1	21,6	1,8			
3.5.3	Батон нарезной	15	1,125	0,43	7,71	39,3	0	0	0	0	2,85	9,75	1,95	0,18			
1.3.2.2	Итого		35,595	54,51	104,8	955,43	0,301	40,68	0,23	5,186	135,2	404,8	127,2	6,35			
	Винегрет овощной Картофель 17,34 Свекла	100	1,23	10,11	7,46	126,7	0,02	5,61	0	0,02	14,7	24,35	11,08	0,46			
2	Полоник																
1.2.6	Фрукты сезонного значения	100	0,8	0,8	19,6	94	0,06	20	0	0,04	32	22	18	4,4			
таб	Печенье Домашнее	70	5	13	53	351	0,06	0	92	0,06	17	51	7,8	0,62			
274	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	0,86			
	Итого:		1,02	13,8	98,72	549,57	0,12	20,1	92	0,11	49,67	73	25,8	5,88			
	Итого за день:		57,965	82,49	281,6	2010,1	0,672	66,74	92,29	5,622	533,05	813,7	229,9	18,84			

ДЕНЬ 11

День 11

№ рецепта	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции и	Пищевая ценность (г)				ст. (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Белки	Жиры	Угл.			B1	C	A	B2	Ca	P	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
Завтрак																	
330	Каша молочная рисовая(жидкая) Рис 29,8 Молоко 102 Вода 67,8 Сахар-песок 6 Сол 1 Масло сливочное 10	200	4,98	11,8	32,14	256	0,06	1,32	0,06	0,16	130	138,4	29,44	0,42			
		125	0	0	13,75	55	0,3	10	0	0,02	16	11	9	2,2			
		35	1,72	0,96	27,16	117,6	0,03	0	0	0,01	4	16,5	2,7	0,3			
табл	Пряник шоколадный																
270/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			
63.5.3	Хлеб ржаной	10	0,66	0,12	3,34	17,4	0,05	0	0	0,02	3,5	15,8	4,7	0,4			
6.3.2.2	Батон нарезной	15	1,125	0,43	7,71	39,3	0	0	0	0	2,85	9,75	1,95	0,18			
	Итого		13,335	18,35	116,8	681,01	0,47	11,64	0,08	0,21	288	313,8	64,81	4,16			
Обед																	
12	Мазайка картофель 34,25 кукуруза конс 21 морковь 33,75 огурцы сол 25 масло раст 8,3	100	0,8	0,1	2,6	121,7	0,02	10	0	0,04	23	42	14	0,6			
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 0,12 Соль 0,5 Вода 200 Сметана 5,0	250	2,06	5,27	13,01	108	0,05	20,46	0,025	0,05	42,9	55,5	22,33	1,2			
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	49,1	72,07	29,51	1,19			
219	Тефтели из птицы с соусом фарш птицы 72,5	150	44,1	20,9	33,43	340	0,08	4,82	0,03	0,18	35,3	183,5	79,98	1,83			
274	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	0,86			
6.3.5.3	Хлеб ржаной	15	0,99	0,18	5,01	26,1	0,08	0	0	0,036	16,2	71,1	21,6	1,8			
6.1.3.2.2	Батон нарезной	15	1,125	0,43	7,71	39,3	0	0	0	0	2,85	9,75	1,95	0,18			
	Итого		56,88	32,86	129,7	993,47	0,37	35,38	0,091	0,376	170	433,9	169,4	7,66			
Полдник																	
9.1.2.6	Фрукты сезонного значения	150	0,8	0,8	19,6	94	0,06	20	0	0,04	32	22	18	4,4			
табл	Кондитерские изделия	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:		17,7	34,83	203,3	1193,1	0,56	31,79	3,09	0,26	383	384,9	94,62	10,6			

Документ подписан электронно-цифровой подписью

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 11 г. Ижевск»

27.02.25 10:18 (MSK)

Сертификат FFC56201

Документ подписан электронно

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

27.02.25 10:18 (MSK)

Сертификат FE656207A76A9CF2019308F6FA4F8B43
Действует с 27.03.24 по 20.06.25

День 12

№ документа	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		
2	Завтрак	3	4	5	6	7	8	9	10	11		12	13	14	15	
209	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	
210	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	
211	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	
213	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	
215	Бутерброд с ожемом джем 20,2 хлеб 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	
216	Хлеб ржаной	40	1,65	0,3	8,35	43,5	0,045	0	0	0,02		9	39,5	12	1	
23/Пр	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	
27.02.25	Салат из свежкы 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	
10:18 (MSK)	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	
167	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	0,14		18,13	149,5	30,13	1,53	
317	Рагу из овощей Картофель 77,04 Морковь 40,86 Лук репка 22,32 Капуста76,68 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	
209	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	
23.5.3	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	
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	
	Итого		29,97	31,69	130,4	922,94	0,575	69,61	0,11	0,434		220,3	526,4	174,9	9,33	
	Полдник															
274	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	0,86	
табл	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	
табл	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:

СанПин 2.3./2.24.3590-20 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 организаций Пензенской области»

- 1.Справочник рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений города Москвы. Выпуск 4 под редакцией Варфоломеевой В.Л.
- 2.Сборник технологических нормативов, рецептур 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. акад. Е.А.Вагнера Уральский региональный центр питания.
- 3.Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьников образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2013. ГКОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия» им. акад. Е.А.Вагнера Уральский региональный центр питания.
4. ФГБУН « ФИЦ питания, биотехнологии и безопасности пищи». Сборник технических нормативов СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦИЮ для обучающихся во всех образовательных учреждениях. МОСКВА ДеЛи 2022.