



СОГЛАСОВАНО:

Директор МБОУ Лицей № 73 г. Пензы

В.А. Колешкин



УТВЕРЖДАЮ:

Индивидуальный предприниматель

С.А. Дадасова

ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ индивидуального предпринимателя Дадасова С.А.

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: весна-лето

17.04.2026г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

30.04.26 14:56 (MSK)

Сертификат 5B5D74B476AEA475DBE955FA58F32601
Действует с 16.06.25 по 09.09.26

День 1

День 1

№ рецепта урока	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			
															4	5	6
1	2	3				7											
	Завтрак																
02/Пр	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			
		125	0	0	13,75	55	0,3	10	0	0,02	16	11	9	2,2			
2008	Пюре фруктовое	180	0,2	0,05	15,01	57	0	0,1	0	0,01	5,25	8,24	4,4	0,86			
433	Чай с сахаром Чай 1 сахар 15 вода 200	20\30	5,76	8,3	11,96	157	0,04	0,11	59	0,06	139,2	96	9,45	0,49			
90 2003	Бутерброд с сыром сыр 21 батон 30	20	1,65	0,3	8,35	43,5	0,045	0	0	0,02	9	39,5	12	1			
6.3.5.3	Хлеб ржаной		14,16	16,98	84,16	553,61	0,425	10,43	59,01	0,11	251,12	233,1	50,29	5,21			
	Итого																
	Обед																
7/ПР	Салат из квашеной капусты с луком Капуста 116 Лук репка 12 Масло растительное 10,0	100	1,6	10	3,58	110,6	0,02	18,97	0	4,5	41,98	30,98	14,36	0,57			
2009	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			
46/ПР	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			
283\200	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	1,59			
9	Сахар 15,0, Вода 190	45	3,71	0,67	18,78	97,88	0,081	0	0	0,036	16,2	71,1	21,6	1,8			
6.3.5.3	Хлеб ржаной	15	1,125	0,43	7,71	39,3	0	0	0	0	2,85	9,75	1,95	0,18			
6.1.3.2.2	Батон нарезной		37,865	25,57	115,9	851,51	0,351	24,77	0,11	4,786	178,3	545,5	126,4	8,63			
	Итого																
	Полдник																
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			
табл	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:		57,535	55,17	257	1739,37	0,786	38,28	59,13	4,956	487,1	857,4	189,6	14,92			

День 3

День 3

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевая ценность (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
			Белки	Жиры	Угл.		В1	С	А	В2	Са	Р	Mg	Fe				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15				
	Завтрак																	
11.1.1.16	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92	0,02	4	0	0,02	14		8	2,8				
130M	Суп молочный с крупой пшено молоко 100, пшено 16, масло слив 1,6, сахар 2,0 вода 84	200	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	10	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	10	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																	
12	Огурец свежий огурцы 105,2	100	0,8	0,1	2,6	14	0,02	10	0	0,04	23	42	14	0,6				
106	Суп-лапша "Домашняя" мука 18,7 масло слив 5 яйцо 5 вода 237,5 соль 0,025	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	180	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	10	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	10	1,125	0,43	7,71	39,3	0	0	0	0	2,85	9,75	1,95	0,18				
	Итого		28,615	13,3	74,46	664,24	0,411	40,38	0,2	0,586	102,7	448,9	112	7,01				
	2-й вариант салата																	
61	Салат из свежих помидоров с растительным маслом помид св 86,1 лук	100	1,05	8,47	4,6	100	0,05	20,33	0	0,06	20,13	30,67	17,58	0,8				
	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		50,03	38,2	176,4	1483,24	0,707	52,71	47,44	0,931	637,3	911,5	199,7	12,7				

Документ подписан электронной подписью

№ по порядку	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции и	Пищевая ценность (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)				
			Белки	Жиры	Угл.		В1	С	А	В2	Са	Р	Mg	Fe			
															4	5	6
2		3															
Завтрак																	
234	Чай с сахаром 1,0 сахар 15,0 Вода 200,0	200	0,26	0,05	15,22	59	0	2,9	0	0,01	8,05	9,78	5,24	0,9			
235	Омлет натуральный Яйцо 101,54 Молоко 63,46	70	7,11	11,04	1,9	134,6	0,06	0,28	0,2	0,3	63	137	10,5	1,53			
236	Масло слив 12,7 Соль 0,76																
237	Каша молочная рисовая(жидкая) Рис 22,35	230	3,74	8,85	24,1	192	0,05	0,99	0,05	0,12	97,34	103,8	22,08	0,31			
238	Молоко 76,5 Вода 50,85 Сахар-песок 4,5 Сол 0,75	35	1,72	0,96	27,16	117,6	0,03	0	0	0,01	4	16,5	2,7	0,3			
239	Масло сливочное 7,5	15	1,125	0,43	7,71	39,3	0	0	0	0	2,85	9,75	1,95	0,18			
240	Пряник шоколадный	15	0,99	0,18	5,01	26,1	0,081	0	0	0,036	16,2	71,1	21,6	1,8			
241	Батон нарезной	15	14,945	21,51	81,1	568,6	0,221	4,17	0,25	0,476	191,4	347,9	64,1	5,02			
242	Хлеб ржаной																
Итого																	
Обед																	
81	Маринированная 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			
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			
447	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 сл 1,25 томат 3,75 сахар 0,75 Макароны из твердых сортов пшеницы Макароны 61,12	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	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			
83/2009	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	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	Батон нарезной	15	1,125	0,43	7,71	39,3	0	0	0	0	2,85	9,75	1,95	0,18			
	Итого:		31,065	43,19	124,5	915,39	0,365	35,89	0,116	4,36	201,4	344,3	111,7	6,85			
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 2.2.7	Полоник	100	9,12	3,36	61,65	314,4	0,14	0	0	0,04	24	74	14,4	1,4			
9.1.2.6	Выпечка	150	5,4	5	21,6	158	0,06	1,8	40	0,26	242	188	30	0,2			
	Напиток Снежок	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	0	0,02	16	11	9	2,2			
	Фрукты сезонного значения		14,52	8,36	83,25	472,4	0,2	1,8	40	0,3	266	262	44,4	1,6			
	Итого:		60,53	73,06	288,8	1956,4	0,786	41,86	40,37	5,136	658,9	954,2	220	13,47			
	Итого за день:																

День 5

День 5															Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
№ рецепта Уроки	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	14	15	
1	2 Завтрак	3				7																				
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												
2013	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												
286/Пр	Кофейный напиток 2,0 Сахар 15,0 Молоко каша молочная манная 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	Молоко 76,5 Вода 50,85 Сахар 4,5 Масло	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												
3.5.3	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																									
50	Винегрет овощной Картофель 28,9 Свекла 23 Морковь 12,6 Огурцы соленые	100	1,4	10,04	7,46	125	0,02	5,61	0	0,02	14,7	24,35	11,08	0,46												
63	Щи из свежей капусты с картофелем Капуста 68,75 Картофель 40Морковь 12,5 Лук реп 12,5 петрушка 3,8 масло вода 200	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	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												
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		53,995	43,13	134,4	991,23	0,301	28,79	0,21	0,496	190,8	453,4	194,7	6,72												
	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																									
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												
11.1.1.5	Сок виноградный	180	0,6	0,4	32,6	140	0,04	4	0	0,02	40	24	18	0,8												
табл	Кондитерские изделия	50	1,88	15,25	31,25	265	0,02	0	3	0,01	4,0	21	3	0,3												
	Итого:		10,85	14,04	84,65	512	0,15	4,42	0,18	0,13	88,21	111,4	33,14	2,08												
	Итого за день:		98,305	95,04	305,3	2329,52	0,717	59,8	0,66	0,782	818	1178	322,2	12,46												

Документ подписан электронной подписью

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

30.04.26 14:56 (MSK)

Сертификат 5B5D74B476AEA475DBE955FA58F32601
Действует с 16.06.25 по 09.09.26

День 6

№ рецептуры	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		
			Белки	Жиры	Угл.												
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			
631.3.2.2	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			
44ПР	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	Котлеты 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	84,2	141,47	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			
516ПР	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

№ 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		
															4	5
1	2	3				7										
	Завтрак															
323	Каша вязкая молочная пшениная Пшено 48,2	200	8,18	12,8	42,46	318	0,22	1,2	0,06	0,16		129,1	197,5	53,22	1,42	
	Молоко 92,6 Сахар 6 Вода 61,8 Масло	10/15	5,76	5,25	14,94	133	0,05	0,24	0,03	0,06		156,6	106,5	17,4	0,76	
2003	Бутерброд с сыром сыр 16 батон 30	200	0,2	0,05	15,01	57	0	0,1	0	0,01		5,25	8,24	4,4	0,86	
433	Чай с сахаром Чай 1 сахар 15 вода 200	200	1	0,2	20,2	92	0,02	4	0	0,02		14	14	8	2,8	
1.1.16	Сок фруктовый 0,2л	200	1,65	0,3	8,35	43,5	0,045	0	0	0,02		9	39,5	12	1	
3.5.3	Хлеб ржаной	25	16,79	18,6	101	643,5	0,335	5,54	0,09	0,27		314	365,8	95,02	6,84	
	Итого															
	Обед															
7/ПР 2009	Салат из квашеной капусты с луком Капуста	100	1,6	10	3,58	110,6	0,02	18,97	0	4,5		41,98	30,98	14,36	0,57	
	116 Лук репка 12 Масло растительное 10,0															
	Суп картофельный с горохом Картофель															
118	66,75 Горох 20,25 Масло 5 Лук репка 12 Морковь	250	5,48	4,74	19,74	146	0,23	15,25	0,02	0,075		43,84	109,4	40,3	2,02	
	12,5 Зелень 3,38 соль 0,25 вода 175															
205	Котлеты рубленные из птицы Мясо птицы	100	22,5	12,89	14,78	266,4	0,11	0	0,09	0,14		27,49	207,2	29,83	2,18	
	70,2 Хлеб 16,2 Сухари 9,0 Масло сливочное 5,4	180	10,5	7,99	51,68	334,8	0,342	0	0,04	0,16		20,69	249	166,6	5,59	
445	Гречка отварная гречка 83,14 соль 0,9	25	0,2	0,43	1,56	10,93	0,01	0,49	0	0		1,69	3,44	1,76	0,06	
455	Соус красный основной : вода 25 масло															
283/2009	Компот из смеси сухофруктов Сухофрукты	180	0,56	0	27,89	113,79	0,01	0,15	0,01	0		56,45	18,31	6,86	1,59	
	25 Сахар 15,0 Вода 190	15	0,99	0,18	5,01	26,1	0,081	0	0	0,036		16,2	71,1	21,6	1,8	
6.3.5.3	Хлеб ржаной	15	1,125	0,43	7,71	39,3	0	0	0	0		2,85	9,75	1,95	0,18	
6.1.3.2.2	Батон нарезной		41,83	36,23	124,2	1008,6	0,803	34,86	0,16	4,911		208,3	689,5	281,3	13,8	
	Итого															
	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:		64,02	68,23	288	2059,1	1,228	50,4	92,25	5,261		555,3	1117	393,3	23,5	

Документ подписан электронной подписью

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

30.04.26 14:56 (MSK)

Сертификат 5B5D74B476AEA475DBE955FA58F32601
Действует с 16.06.25 по 09.09.26

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				
														4	5	6	8
2	3				7												
Завтрак																	
Суп молочный с крупной рисовой_молоко 100, рис 12гр, масло слив 1,6, сахар 2, вода 105	250	3,65	4,64	15,27	116,8	0,085	1,3	0,02	0,15	121,9	108,3	20,05	0,19				
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				
Хлеб ржаной	10	3,71	0,67	18,78	97,88	0,081	0	0	0,036	16,2	71,1	21,6	1,8				
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				
Фрукты сезонного значения	100	0,4	0,4	9,8	47	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																	
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				
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				
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	250	25,32	9,57	41,07	356	0,16	2,75	0,04	0,25	28,96	314,5	62,13	3,03				
Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92	0,02	4	0	0,02	14	14	8	2,8				
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				
Батон нарезной	15	1,125	0,43	7,71	39,3	0	0	0	0	2,85	9,75	1,95	0,18				
Итого	100	31,73	21	86,48	671,98	0,345	17,49	0,088	0,336	115,8	519,3	126,1	9,868				
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				
Полдник																	
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				
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				
Пюре фруктовое	125	0	0	13,75	55	0,3	10	0	0,02	16	11	9	2,2				
Итого		43,3	34,99	163	1152,2	2,841	29,79	0,128	0,552	396	817,2	196,7	14,57				
Итого за день:		44,3	43,49	167,6	1252,2	3,341	49,79	0,128	0,852	417	847,8	214,3	15,37				

№ документа Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 13»	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		
															4	5
1	2	3				7										
	Завтрак															
13.1.3	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		
13.2.8	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		
13.3.3	Чай с сахаром Чай 1 сахар 13,5 Вода 200	200	0,2	0,05	15,01	57	0	0,1	0	0,01	5,25	8,24	4,4	0,86		
13.5	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		
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		
	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															
61	Салат из свежих помидоров с растительным маслом помид св 86,1 лук реп 23,8 масло раст	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 0,025	250	2,78	4,94	13,62	111	0,05	1	0,04	0,04	11,85	37,85	10,3	0,61		
230	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		
443	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		
434	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		
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		
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		35,875	39,9	91,51	874,8	0,521	59,53	0,14	0,566	319,1	630	155,4	7,4		
78	Икра морковная морковь 56,4 лук репка 12,6	100	2,2	7,6	11,4	128	0,06	3,6	0	0,02	43	57	40	0,8		
табл	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		
270/Пр	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		
9.1.2.6	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	74,43	470,96	0,04	0,5	0,03	0,05	181,3	191,3	24,63	0,84		
	Итого:		17,715	92,53	260,2	2167,66	0,186	62,2	0,42	0,176	915,2	1311	253,8	11,62		
	Итого за день:															

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	
2		3	4	5	6		7	8	9	10	11			12	13	14	15	
Завтрак																		
1	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	
43	Чай с сахаром Чай 1 сахар 15 вода 180	200	0,2	0,05	15,01		57	0	0,1	0	0,01			5,25	8,24	4,4	0,86	
12,6	Фрукты сезонного значения	100	0,8	0,8	19,6		94	0,06	20	0	0,04			32	22	18	4,4	
2003	Бутерброд с сыром сыр 16 батон 30	10/20	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	20	0,99	0,18	5,01		26,1	0,081	0	0	0,036			16,2	71,1	21,6	1,8	
	Итого		15,15	14,78	77,46		507,1	0,291	21,96	0,06	0,346			366,24	343,9	86,96	8,21	
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	
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	
10/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	
449	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	
282/ПР	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	
3,5,3	Хлеб ржаной	10	0,99	0,18	5,01		26,1	0,081	0	0	0,036			16,2	71,1	21,6	1,8	
1.3.2.2	Батон нарезной	10	1,125	0,43	7,71		39,3	0	0	0	0			2,85	9,75	1,95	0,18	
	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	
2	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	
9,1,2,6	Полдник																	
таб	Фрукты сезонного значения	100	0,8	0,8	19,6		94	0,06	20	0	0,04			32	22	18	4,4	
274	Печенье Домашнее	70	5	13	53		351	0,06	0	92	0,06			17	51	7,8	0,62	
	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	20,7	92	0,11			49,61	73	25,8	5,88	
	Итого за день:		57,765	83,09	281		2012,1	0,712	82,74	92,29	5,642			551,05	821,7	239,9	20,44	

Декабрь 11

№ рецепта	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции, и	Пищевая ценность (г)				ст. (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Белки	Жиры	Угл.	В1		С	А	В2	Са	Р	Mg	Fe			
															4	5	6
1	2	3	4	5	6	7											
Завтрак																	
330	Каша молочная рисовая(жилая) 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		
2008	Пюре фруктовое																
	Пряник шоколадный																
	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			
635.3	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			
	Итого		12,21	17,92	109,1	641,71	0,47	11,64	0,08	0,21	285	304	62,86	3,98			
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	250	2,06	5,27	13,01	108	0,05	20,46	0,025	0,05	42,9	55,5	22,33	1,2			
	Томатная паста 3 Сахар 2,5 Лимонная кислота 0,12 Соль 0,5 Вода 200 Сметана 5,0																
447	Макаронные изделия отварные Макароны 61,12	180	6,58	5,98	41,86	253,8	0,14	0	0,036	0,06	49,1	72,07	29,51	1,19			
	Масло слив 6,3 Соль 9	150	44,1	20,9	33,43	340	0,08	4,82	0,03	0,18	35,3	183,5	79,98	1,83			
	Тефтели из птицы с соусом фарш птицы 72,5	180	1,22	0	26,12	104,57	0	0,1	0	0,01	0,61	0	0	0,86			
219	Кисель кисель 21,6 сахар 9 вода 171	15	0,99	0,18	5,01	26,1	0,08	0	0	0,036	16,2	71,1	21,6	1,8			
	Хлеб ржаной	15	1,125	0,43	7,71	39,3	0	0	0	0	2,85	9,75	1,95	0,18			
	Батон нарезной		56,88	32,86	129,7	993,47	0,37	35,38	0,091	0,376	170	433,9	169,4	7,66			
6.1.3.2.2	Итого																
9.1.2.6	Полдник	150	0,8	0,8	19,6	94	0,06	20	0	0,04	32	22	18	4,4			
	Фрукты сезонного значения	25	1,88	15,25	31,25	265	0,02	0	3	0,01	4,0	21	3	0,3			
	Кондитерские изделия																
табл	Компот из смеси сухофруктов Сухофрукты 25	180	0,56	0	27,89	113,79	0,01	0,15	0,01	0	56,5	18,31	6,86	1,59			
	Сахар 15,0 Вода 190		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		16,575	34,4	195,6	1153,8	0,56	31,79	3,09	0,26	380	375,1	92,67	10,5			
Итого за день:																	

Документ подписан электронно, подпись

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

30.04.26 14:56 (MSK)

Сертификат 5B5D74B476AEA475DBE955FA58F32601
Действует с 16.06.25 по 09.09.26

День 12

Дополнительно

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
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		
Бутерброд 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	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 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		
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 77,04 Морковь 40,86	100	15,75	13,03	15,78	246	0,08	0	0,03	0,14	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	0,515	69,67	0,11	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	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		

Документ подписан Электронно, подписью
Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение лицей № 73 г. Пензы "Лицей Информационных
Систем и Технологий", Копёшкин Вячеслав Александрович, Директор

30.04.26 14:56 (MSK)

Сертификат 585D74B476AE4475DBE955
Действует с 16.06.25 по 09.09.26

СПИСОК ИСПОЛЪЗУЕМОЙ 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.