

Согласовано:

директор

А.А. Давыдова

Приложение № 2
к договору № 24
от « 29 » августа 2025г.



Директор ООО Бизнес Консалтинг
Кортоножко Е.Ю.

Примерное 2-х недельное меню на горячее, двухразовое питание (ОВЗ) для учащихся 12лет и старше

Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления. На основе Федерального бюджета учреждения науки "Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора" 2022г- 275с

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели плюс, 2017. - 544с.

Сборник рецептов и кулинарных изданий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: Дели принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян САНПИН 1.2. 3685-21 " Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания (минимальные) СанПин 23/2.4.3590-20 Приложение №7, таблица №2

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах), к СанПин 2.3./2.4.3590-20 Приложение №9

В рационе питания предусмотрено использование хлеба с содержанием микро и макронутриентов.

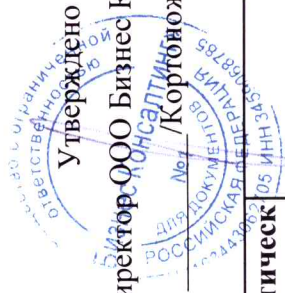
В рационе - йодированная соль; морская рыба. В меню включены сезонные овощи и фрукты.



Согласовано:

директор

А.А. Давыдов



Утверждено

Директор ООО Бизнес Консалтинг

Кортофжко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	Цена руб
		Б	Ж	У			
День1 /неделя 1: Понедельник							
Завтрак							
Каша молочная манная жидкая с маслом и сахаром	250	8,18	12,17	46,87	330,68	181/2017м	30
Блинчики с молоком сгущенным 50/20	70	3,91	4,08	24,85	151,76	399/2017м	28
Кофейный напиток с молоком	200	3,8	2,9	11,3	86,5	54-23гн/2022н	14
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	14,49	70,14	701/2010м	3
Итого за _Завтрак	550	17,99	19,45	97,51	639,08		75
Обед							
Овощи по сезону в нарезке (огурец)	60	0,48	0,06	1,02	6	70/2017м	15
Борщ с капустой и картофелем	200	1,44	3,94	8,75	83,00	54-28с/2022н	15
Биточки мясные	90	10,73	15,15	9,76	218,31	268/2017м	30,14
Каша рассыпчатая, гречневая	150	8,30	6,30	36,00	233,70	171/2017м	11
Компот из яблок свежих	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342/2017	12
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	4
Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,33	14,82	68,97	702/2010м	3
Итого за Обед	770	26	26	118	818		90,14
Всего за Понедельник	1320	44	46	215	1457		165,14



Согласовано:

директор

А.А. Доронина

Утверждено

Директор ООО Бизнес Консалтинг

А.А. Доронина

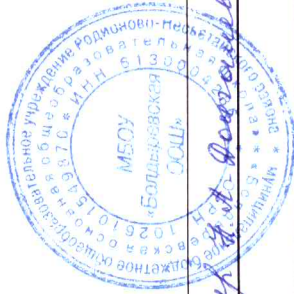
Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 2/неделя 1: Вторник							

Завтрак

Винегрет овощной	60	0,78	2,7	4,62	45,6	67/2017м	12
Тефтели запеченные в соусе 90/20	110	14,02	10,2	11,61	194,36	15м/2022н	33
Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,40	4,90	32,80	196,80	203/2017м	15
Чай с лимоном	200	0,30	0,00	10,58	43,52	54-3гн/2022н	12
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	14,49	70,14	701/2010м	3
Итого за завтрак	550	22,60	15,40	69,48	504,82		75

Обед

Квашеная капуста с маслом растительным	60	1,02	3,00	5,07	51,42	47/2017м	15
Суп картофельный с макаронными изделиями (вермишелью)	200	5,1	5,78	18,5	146,42	54-7с/2022н	15
Печень тушенная в соусе	90	11,93	10,1	3,17	151,3	229/2017м	30,14
Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,40	4,90	32,80	196,80	203/2017м	11
Напиток из шиповника	200	0,60	0,20	15,20	65,30	54-13хн/2022н	12
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	4
Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,33	14,82	68,97	702/2010м	3
Итого за Обед	770	29	25	109	774		90,14
Всего за Вторник	1320	51	40	178	1279		165,14



Согласовано:

директор

Филиппов Д.А.

Утверждено
Директор ООО Бизнес Консалтинг
Бизнес Консалтинг Коротюшко Е.Ю.



Наименование блюда	блюда	Пищевые вещества (г)			ая ценность	№ рец.	рубли
		Б	Ж	У			
День 3/неделя 1: Среда							
Завтрак							
Каша молочная пшеничная, жидкая с маслом и сахаром	250	10,20	8,70	48,15	312,15	182/2017м	36
Фрукты по сезону	100	0,40	0,40	9,80	47,00	338/2017м	20
Какао с молоком	200	3,6	3,6	12,6	100,4	54-21гн/2022н	15
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	4
Итого за завтрак	590	17,36	13,10	89,87	553,07		75
Обед							
Закуска из овощей (икра кабачковая)	60	1,63	2,82	8,72	67,00	101/2004л	15
Суп гороховый	200	3,39	5,90	10,84	110,02	54-25с/2022н	15
Жаркое по домашнему	200	16,73	11,30	25,40	270,22	288/2017м	41,14
Компот из смеси сухофруктов	200	0,50	0,00	19,80	81,00	54-1хн/2022н	12
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	4
Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,33	14,82	68,97	702/2010м	3
Итого за Обед	730	27,09	20,75	98,90	690,73		90,14
Всего за Среду	1320	44	34	189	1244		165,14



Согласовано:

директор

Васильев

Утверждено
Директор ООО Бизнес Консалтинг
Кортоножко Е.Ю.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 4/неделя 1: Четверг							

Завтрак

Капуста квашеная с растительным маслом	60	1,02	3,00	5,07	51,42	47/2017м	12
Гречка по-купечески с мясом	250	16,5	22,33	46,87	453,75	458/2002г	44
Чай каркаде	200	0,16	0,08	7,18	30,08	54-45гн/2022г	15
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,5	24,15	116,9	701/2010м	4
Итого за завтрак	560	21,18	25,91	83,27	652,15		75

Обед

Свекла отварная с маслом растительным	60	0,88	3,60	4,96	55,68	54/2017м	15
Щи из свежей капусты с картофелем	200	2,60	3,96	6,90	74,00	54-1с/2022г	15
Птица отварная	90	19,19	14,13	1,01	207,97	288/2017м	30,14
Горошница	150	8,87	3,73	33,80	204,00	54-21г/2022г	11
Компот из изюма	200	0,40	0,10	16,60	68,20	54-4хн/2022г	12
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	4
Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,33	14,82	68,97	702/2010м	3
Итого за Обед	770	36,78	26,25	97,41	772,34		90,14
Всего за Четверг	1330	58	52	181	1424		165,14

Овощи по сезону в нарезке (помидор)	60	0,67	0,06	2,10	12,80	70/2017м	15
Рассольник ленинградский	200	1,92	5,80	13,22	106,62	54-3с/2022н	15
Запеканка картофельная с мясом	200	21,13	17,26	25,54	342,02	54-13м/2022н	41,14
Компот из яблок свежих	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342/2017	12
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	4
Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,33	14,82	68,97	702/2010м	3
Итого за Обед	730	28,72	24,01	102,88	738,53		90,14
Всего за Пятницу	1280	51	44	177	1300		165,14
Итого за неделю в среднем обед	754,00	29,49	24,41	105,12	758,69		

№1	№ рец.	рубли
----	--------	-------

День 1/неделя 2: Понедельник

Завтрак

Итого за завтрак

Obed

Всего за Понедельник

Всего за Понедельник



Согласовано:
директор

А.И. Давыдов

Утверждено
Директор ООО Бизнес Консалтинг
«Бизнес Консалтинг»
Е.Ю. Кортоножко



Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 2 /неделя 2: Вторник							

Завтрак

Винегрет овощной	60	0,78	2,7	4,62	45,6	67/2017м	12
овощами	100	14,11	10,22	9,77	187,55	229/2017м	30
Каша рисовая рассыпчатая	150	4,70	4,80	36,50	208,00	128/2017м	18
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,5	24,15	116,9	701/2010м	3
Чай с лимоном	200	0,30	0,00	10,58	43,52	54-3гн/2022н	12
Итого за завтрак	560	23,39	18,22	85,62	601,57		75

Обед

Свекла отварная с маслом растительным	60	0,88	3,60	4,96	55,68	54/2017м	15
Суп картофельный с крупой (пшено)	200	1,58	2,17	9,69	68,60	101/2017м	15
Жаркое по домашнему	200	16,73	11,30	25,40	270,22	288/2017м	41,14
Компот из изюма	200	0,40	0,10	16,60	68,20	54-4хн/2022н	12
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	4
Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,33	14,82	68,97	702/2010м	3
Итого за Обед	730	24,43	17,90	90,79	625,19		90,14
Всего за Вторник	1290	48	36	176	1227		165,14

Согласовано:

директор

Родъ А. Довгалева

Утверждено

Директор ООО Бизнес Консалтинг

«Бизнес Консалтинг»/Кортонжко Е.Ю.

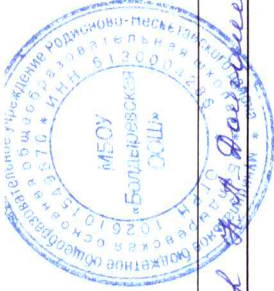
Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецеп.	цена рубли
		Б	Ж	У			
День 3 /неделя 2: Среда							

Завтрак

Каша молочная овсяная жидкая, с маслом и сахаром	250	8,87	13,32				182/2017м	36
Фрукты по сезону	100	0,40	0,40				338/2017м	20
Какао с молоком	200	3,6	3,6				54-21гн/2022н	15
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4				701/2010м	4
Итого за завтрак	590	16,03	17,72					75

Obed

Консервы закусочные (кукуруза)	60	1,20	0,20	6,10	31,30	133/2017м	15
Суп крестьянский с крупой	200	5,12	5,78	10,86	115,58	54-10с/2022н	15
Мясо тушеное	90	12,58	15,38	5,56	210,98	256/2017м	30,14
Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,40	4,90	32,80	196,80	203/2017м	11
Напиток из шиповника	200	0,60	0,20	15,20	65,30	54-13хн/2022н	12
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	4
Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,33	14,82	68,97	702/2010м	3
Итого за Обед	770	29,74	27,19	104,66	782,45		90,14
Всего за Среду	1360	46	45	197	1380		165,14



Согласовано:
директор

Анна Александровна

Утверждено
Директор ООО Бизнес Консалтинг
«Бизнес Консалтинг»
Кортоножко Е.Ю.

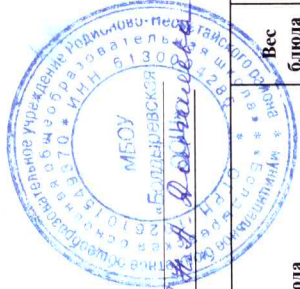
Наименование блюда	блюда	Пищевые вещества (г)			ая ценность	№ рец.	рубли
		Б	Ж	У			
День 4/неделя 2: Четверг							

Завтрак

Закуска из овощей (икра кабачковая)	60	1,62	2,82	8,72	66,99	101/2004л	12
Котлеты рубленые из кур	90	8,04	10,15	8,29	156,67	294/2017м	35
Каша рассыпчатая, гречневая	150	8,30	6,30	36,00	233,70	171/2017м	15
Чай каркаде	200	0,16	0,08	7,18	30,08	54-45гн/2022н	10
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,5	24,15	116,9	701/2010м	3
Итого за завтрак	550	21,62	19,85	84,34	604,34		75

Обед

Овощи по сезону в нарезке (помидор)	60	0,67	0,06	2,10	12,80	70/2017м	15
Суп картофельный с макаронными изделиями (вермишелью)	200	5,1	5,78	18,5	146,42	54-7с/2022н	15
Гуляш из отварного мяса	90	12,02	11,79	3,27	167,27	246/2017м	30,14
Горошница	150	8,87	3,73	33,80	204,00	54-21г/2022н	11
Компот из смеси сухофруктов	200	0,50	0,00	19,80	81,00	54-1хн/2022н	12
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	4
Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,33	14,82	68,97	702/2010м	3
Итого за Обед	770	32,00	22,09	111,61	773,98		90,14
Всего за Четверг	1320	54	42	196	1378		165,14



Согласовано:
директор

Федор Н. А. Д. 01.12.2020



Утверждено
Директор ООО «Бизнес-Консалтинг»
/Коргоножко Е. Ю.
№1

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена за порцию руб.
		Б	Ж	У		

День 5 /неделя 2: Пятница

Завтрак						
Капуста квашеная с растительным маслом	60	1,02	3,00	5,07	51,42	47/2017м 12
Тефтели запеченные в соусе 90/20	110	14,02	10,2	11,61	194,36	15м/2022н 33
Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,40	4,90	32,80	196,80	203/2017м 15
Чай с лимоном	200	0,30	0,00	10,58	43,52	54-3гн/2022н 12
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	14,49	70,14	701/2010м 3
Итого за завтрак	550	22,84	18,40	74,55	556,24	75
Итого за неделю в среднем завтрак	560	20	18	87	592	

Обед

Закуска из овощей (икра кабачковая)	60	1,63	2,82	8,72	67,00	101/2004л 15
Суп гороховый	200	3,39	3,60	10,84	89,32	54-25с/2022н 15
овощами	90	12,7	8,9	6,3	156,1	229/2017м 30,14
Пюре картофельное	150	3,20	5,20	19,80	139,40	128/2017м 11
Компот из яблок свежих	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342/2017 12
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м 4
Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,33	14,82	68,97	702/2010м 3
Итого за Обед	770	25,92	21,41	107,68	728,91	90,14
Всего за Пятницу	1320	49	40	182	1285	165,14
Итого за неделю в среднем обед	762,00	27,43	22,43	103,59	728,54	

Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%

Среднее значение за завтрак

Выполнение СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Норма обеда по СанПин 30%- 35% ± 5%

Среднее значение за обед

Выполнение СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Среднее значение за день

Выполнение СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Потребность в пищевых веществах для обучающихся 12-18 лет по проекту СанПиН 2020

90,00	92,00	383,00	2720,00
-------	-------	--------	---------