

Приложение № 2
к договору № 22
от « 31 » августа 2026 г.

ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ (ОБЕД) ОВЗ

для организации бесплатного горячего питания обучающихся 5-9 классов



Утверждаю
Директор
ООО "Бизнес Консалтинг" Коротюченко Е.Ю.



Согласовано
Директор
МБОУ «БОЛДЫРЕВСКАЯ ООШ»
Дир. Н.А. Долганова

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	1,8	4,92	13,44	103,8	82	2017м
Салат из моркови	100	1,3	5,2	8,2	83	81	11К
Макаронны Болоньезе	250	20,88	17,75	59,88	457,26	82	11К
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,36	0,30	14,60	70,14	701	2017м
Хлеб ржано-пшеничный	30	1,47	0,30	13,80	66,00	702	2017м
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200	0,20	0,00	9,20	62,00	4	11К
Итого за прием пищи:	860,00	28,01	28,47	119,12	842,20		
Норма белка - 55г, углеводов - 35г, жиров - 25г	860	27,51,5	27,32,2	114,9	816,952		

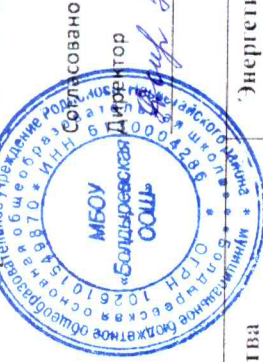
ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ (ОБЕД) ОВЗ

для организации бесплатного горячего питания обучающихся 5-9 классов

Утверждаю

Директор

ООО "Бизнес Консалтинг" Кортонюжко Е.Ю.



МБОУ «БОЛДЫРЕВСКАЯ ООШ»

Директор
Кортонюжко Е.Ю.

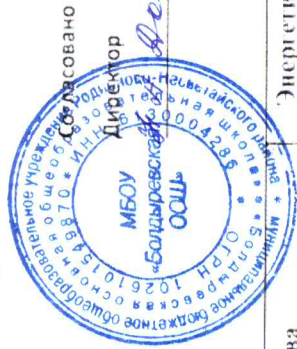
2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	2,57	2,78	15,69	109	112	2017м
КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ ПТИЦЫ	200	16,80	18,20	50,40	382,90	54-27м	2022н
Консервы закусочные овощные (огур. кабачковая)	100	1,20	5,30	6,10	75,00	17	ППК
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,20	0,00	6,50	26,80	54-21н	2022н
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,94	0,50	24,16	116,90	701	2017м
Хлеб ржано-пшеничный	50	2,45	0,50	23,00	110,00	702	2017м
Итого за прием пищи:	880	27,16	27,28	125,85	820,60		
Норматив Обедного СанПиН 30%-35% ± 5%	800	27-31,5	7-12,2	114,5-134,05	816-952		

ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ (ОБЕД) ОВЗ

для организации бесплатного горячего питания обучающихся 5-9 классов

Утверждаю
 Директор
 ООО "Бизнес Консалтинг" Кортоножко Е.Ю.



МБОУ «Болдыревская ООШ»
 Директор
 Болдырева Е.Ю.

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СУП ГОРОХОВЫЙ	250	8,35	5,75	20,35	166,43	54-8с	2022н
Свекла отварная с маслом растительным	100	1,48	6,01	8,26	92,80	52	2017м
ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ПИЦЦЕЙ	200	15,93	20,60	51,90	453,87	458	2002м
ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	200	0,30	0,00	6,70	27,90	54-3гн	2022н
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,94	0,50	24,16	116,90	701	2017м
Хлеб ржано-пшеничный	30	1,47	0,30	13,80	66,00	702	2017м
Итого за прием пищи:	810	31,47	27,41	125,17	923,90		
Норма обеда по СанПиН 306-35-5-5-6	800	27-31,5	27-32,2	114,9-134,05	816-952		

ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ (ОБЕД) ОВЗ

для организации бесплатного горячего питания обучающихся 5-9 классов

Утверждаю

Директор

ООО "Бизнес Консалтинг" Коротюжко Е.Ю.



МБОУ «Болдыревская ООШ»
Н.Н. Данилова

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ/ СОЛЕНЫЕ В НАРЕЗКЕ (ОГУРЦЫ)	100	0.41	0.1	0.84	5.0	71	2017м
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	2.02	5.09	11.98	107.25	96	2017м
КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ ПТИЦЫ	200	16.80	18.20	50.40	382.90	54-27м	2022г
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0.20	0.00	15.00	58.00	54-21г	2022г
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.36	0.36	14.60	70.14	701	2017м
Хлеб ржано-пшеничный	30	1.47	0.30	13.80	66.00	702	2017м
Итого за прием пищи:	810	23.26	23.99	106.62	689.29		
Норма обеда по СанПиН 1880-2002, 4.5.4	800	27.31.5	27.32.2	114.9.134.0%	816.962		

ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ (ОБЕД) ОБЗ

для организации бесплатного горячего питания обучающихся 5-9 классов

Утверждено

Директор

ООО "Бизнес Консалтинг" Коротюшко Е.Ю.



МБОУ «Болдыревская ООШ»

Согласовано

Директор

МБОУ «Болдыревская ООШ»

Н.Н. Данилова

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	2.57	2.78	15.69	109	112	2017м
Салат из моркови	100	1.3	5.2	8.2	83	81	ТТК
Рагу из птицы	250	18.37	28.40	48.80	437.50	15	ТТК
КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0.60	0.10	18.60	78.00	12	ТТК
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.15	0.40	19.32	93.52	701	2017м
Хлеб ржано-пшеничный	30	1.47	0.30	13.80	66.00	702	2017м
Итого за прием пищи:	820	27.46	37.18	124.41	867.02		
Норма обеда по СанПиН 30% - 35% ± 5%	800	27.31 г	27.32 г	114.9 г	816-952		

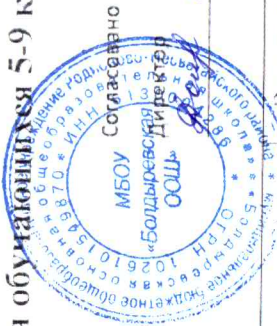
ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ (ОБЕД) ОБЗ

для организации бесплатного горячего питания обучающихся 5-9 классов

Утверждаю

Директор

ООО "Бизнес Консалтинг" Кортоножко Е.Ю.



МБОУ «Болдыревская ООШ»

Н.А. Болдырева

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ И КАРТОФЕЛЯ	250	1,77	4,95	7,9	89,75	88	2017м
КОТЛЕТЫ МЯСО-КАПУСТНЫЕ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ 90/30	120	16,89	12,82	11,27	213,14	43/31	ПК
макаронны отварные	200	7,20	6,53	43,92	262,40	203	2017м
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,36	0,30	14,60	70,14	701	2017м
Хлеб ржано-пшеничный	30	1,47	0,30	13,80	66,00	702	2017м
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ	200	0,20	0,00	9,20	62,00	4	ПК
Итого за прием пищи:	800	29,89	24,90	100,69	763,43		
Норма обеда по СанПиН 40/01-35/01-57	800	27,31	22,32,2	114,9-134,05	816,952		



Утверждено
Директор
ООО "Бизнес Консалтинг" Кортоножко Е.Ю.

ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ (ОБЕД) ОВЗ
для организации бесплатного горячего питания обучающихся 5-9 классов



8 день

8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	1,8	4,92	13,44	103,8	82	2017м
Свекла отварная с маслом растительным	100	1,48	6,01	8,26	92,80	52	2017м
ШОЛОВ ИЗ ПШЕНИЦЫ	200	19,04	21,44	61,67	445,97	3,1	ГПК
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,36	0,30	14,60	70,14	701	2017м
Хлеб ржано-пшеничный	30	1,47	0,30	13,80	66,00	702	2017м
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,20	0,00	15,00	58,00	54-2гп	2022н
Итого за прием пищи:	820	26,35	33,0	126,77	836,7		
норма обеда по СанПиН 30% - 338 + 5г	800	27,31	27,32	114,9-134,05	816,952		

ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ (ОБЕД) ОВЗ

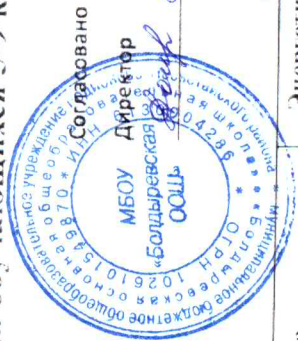
для организации бесплатного горячего питания обучающихся 5-9 классов

Утверждаю

Директор

ООО "Бизнес Консалтинг" Кортоножко Е.Ю.

9 день



МБОУ «БОЛДЫРЕВСКАЯ ООШ»

Директор

Н.А. Демичева

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	2.57	2.78	15.69	109	112	2017м
Консервы мясные овощные (икра кабачковая)	100	1.20	5.30	6.10	75.00	17	ГПК
Макаронь Болоньезе	250	20.88	17.75	59.88	457.26	82	ГПК
ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	200	0.30	0.00	6.70	27.90	54-3гн	2022н
Хлеб ржано-пшеничный	30	1.47	0.30	13.80	66.00	702	2017м
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3.94	0.50	24.16	116.90	701	2017м
Итого за прием пищи:	810	30.36	26.63	126.33	852.06		
Итого за обедом 30% ± 5%	800	27.315	27.222	114.913605	816.952		

ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ (ОБЕД) ОВЗ

для организации бесплатного горячего питания обучающихся 5-9 классов

Утверждаю

Директор

ООО "Бизнес Консалтинг" Кртоножко Е.Ю.



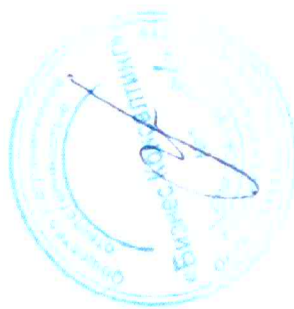
МБОУ «БОЛДЫРЕВСКАЯ ООШ»

Директор

И.А. Демидова

10 день

Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед									
СВЕКЛА ОТВАРНАЯ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ			100	1,48	6,01	8,26	92,80	52	2017м
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ			250	2,02	5,09	11,98	107,25	96	2017м
ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ПТИЦЕЙ			200	15,93	20,60	51,90	453,87	458	2002м
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ			200	0,20	0,00	9,20	62,00	4	ТТК
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ			30	2,36	0,30	14,66	70,14	701	2017м
Хлеб ржано-пшеничный			30	1,47	0,30	13,80	66,00	702	2017м
Итого за прием пищи:			810	23,46	32,30	109,74	852,06		
Норма обмена веществ (сбалансированно)			810	23,46	32,30	114,9-134,05	916,952		



ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ (ОБЕД) ОВЗ
для организации бесплатного горячего питания обучающихся 5-9 классов

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	б	ж	уг	ккал
Итого за период	275,34	288,58	1 194,66	8 265,22
Среднее значение за период	27,53	28,86	119,47	826,52
Соотношение пищевых веществ	1	1	4	

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017. - 543с.

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

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов, ФГ ФУ НЦЗД Минздрава России, НИИ ГиОЗДНП / под редакцией член-корр. РАН д.м.н., профессора В.Р. Кушмы - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 584с.

Таблицы аналитического состава и калорийности российских продуктов питания. Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2011. - 584с.