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" Кортоножко Е.Ю.

Согласовано

Директор МБОУ «БОЛДЫРЕВСКАЯ ООШ» Н.А. Долгалева

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	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	ТТК
Макароны Болоньезе	250	20,88	17,75	59,88	457,26	82	ТТК
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	ТТК
Итого за прием пищи:	**860,00**	**28,01**	**28,47**	**119,12**	**842,20**		
Норма обеда по СанПиН 30% (550, ± 5%)	550	27,51,0	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" Кортоножко Е.Ю.

Согласовано

Директор МБОУ «Болдыревская ООШ»

Н.Н. Домгалева

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		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 (икра кабачковая)	100	1,20	5,30	6,10	75,00	17	ТТК
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,20	0,00	6,50	26,80	54-2гн	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**		
Норма обедов по СанПин 30%-35% ± 5%	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" Кортоножко Е.Ю.

Согласовано

Директор

МБОУ «Болдыревская ООШ» Донгамова

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецен-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ/СОЛЕНЫЕ В НАРЕЗКЕ (ПОМИДОРЫ)	100	1.1	0.2	3.8	21.3	70/71	2017м
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ И КАРТОФЕЛЯ	250	1.77	4.95	7.9	89.75	88	2017м
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	19.04	21.44	61.67	445.97	3.1	ТТК
КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0.60	0.10	18.60	78.00	12	ТТК
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:	**850**	**27.92**	**27.45**	**129.96**	**817.95**		
Норма обеда по СанПин (30%, 35%, ±5%)	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" Кортоножко Е.Ю.

Согласовано

Директор МБОУ «Болдыревская ООШ»

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 ПТИЦЕЙ	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 30% - 35% ± 5%	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" Кортоножко Е.Ю.

Согласовано

Директор МБОУ «Болдыревская ООШ» Н.А. Долгалева

МБОУ «Болдыревская ООШ»

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	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	2022н
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,20	0,00	15,00	58,00	54-2гн	2022н
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
Итого за прием пищи:	**810**	**23,26**	**23,99**	**106,62**	**689,29**		
Норма обеда по СанПиН 35%-35% ± 5%	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" Кортоножко Е.Ю.

Согласовано

Директор МБОУ «Болдыревская ООШ»

Н.Н. Доманова

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	27-32,5	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" Кортоножко Е.Ю.

Согласовано

Директор

МБОУ «Болдыревская ООШ»

Н. А. Долганова

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
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	ТТК
макароны 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	ТТК
Итого за прием пищи:	**800**	**29,89**	**24,90**	**100,69**	**763,43**		
Норма обеда по СанПиН (30% - 35%) ± 5%	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" Кортоножко Е.Ю.

Согласовано

Директор

МБОУ «Болдыревская ООШ»

Н.Н. Долгалева

8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецен-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
Свекла отварная с маслом растительным	100	1.48	6.01	8.26	92.80	52	2017м
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	19.04	21.44	61.67	445.97	3.1	ТТК
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	54-2гн	2022н
Итого за прием пищи:	**820**	**26,35**	**33,0**	**126,77**	**836,7**		
Норма обеда по СанПин 30% - 33% + 5%	800	27-31.5	27-32.7	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.

Согласовано

Директор МБОУ «Болдыревская ООШ» Н.А. Доминева

9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецен-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 закусочные овощные (икра кабачковая)	100	1,20	5,30	6,10	75,00	17	ТТК
Макароны Болоньезе	250	20,88	17,75	59,88	457,26	82	ТТК
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**		
Норма обеда по СанПин 30%-35% ± 5%	800	27-31,5	27-32,2	114,9-132,05	816-952		

ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ (ОБЕД) ОВЗ

для организации бесплатного горячего питания обучающихся 5-9 классов

Утверждаю

Директор

ООО "Бизнес Консалтинг" Кортоножко Е.Ю.

Согласовано

Директор МБОУ «Болдыревская ООШ»

Н.А. Долганова

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
		Пищевые вещества					
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	14.60	70.14	701	2017м
Хлеб ржано-пшеничный	30	1.47	0.30	13.80	66.00	702	2017м
Итого за прием пищи:	**810**	**23,46**	**32,30**	**109,74**	**852.06**		
Норма обеда от 5 лет [illegible]	800	[illegible]	[illegible]	114,9-134,05	816-952		

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

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

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГБУ НЦЗД Минздрава России, НИИ ГиОЗДиП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.:

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

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