

Руководитель Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу
и Благотворительный санитарный врач
по городу Санкт-Петербургу

С.С.Вашкетова

2020 г.

Левин Д.А.

2020 г.



Центральное двухкласовое сбалансированное меню рационное горячего питания (завтрак, обед) стоимостью 167,00 руб. (завтрак - 64,00 руб., обед - 106,00 руб.)

Для предоставления питания учащимся младших классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (для дополнительных столовых)

Наименование	Выход	Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры или технологии-чек-кой карты	Белки		Жиры		Угле-води, г	Энергетическая ценность, ккал	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)		
				г	г	г	г			В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe		
1 день																			
Завтрак																			
Каша геркулесовая Молочная с маслом сливочным	150/5	2008	189	5,10	7,50	18,90	1,63	0,10	1,00	0,04	0,20	117,00	146,00	41,00	2,00				
Бутерброд с колбасой варено-копченой	15/20	2008	5	4,13	3,72	14,52	108	0,09	0,00	0,00	0,45	12,90	51,45	13,05	0,86				
Кофейный напиток	200	2008	432	1,50	1,30	22,40	107	0,02	1,00	0,01	0,00	61,00	45,00	7,00	1,00				
Яблоко свежее	100	к/к	к/к	0,40	0,40	9,80	47	0,00	10,00	0,00	0,60	16,00	11,00	8,00	2,20				
Итого за прием пищи:				11,13	12,92	65,62	425	0,21	12	0,05	1,25	206,90	253,45	69,05	6,06				
Обед																			
Салат картофельный с соевыми отрудами и маринованными растительными* борщи из свежей капусты с картофелем и сметаной	60	2011	37	0,80	13,30	14,30	110	0,00	5,40	0,10	5,90	17,30	21,20	10,70	0,50				
Плов из птицы	200	2008	311	20,70	24,70	36,90	452	0,10	14,70	0,30	6,00	44,00	216,00	46,70	2,70				
Компот из смеси сухофруктов с вишней	200	2008	402	0,60	0,10	31,70	131	0,02	51,40	0,01	0,50	21,00	23,00	16,00	0,70				
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17,00	90	0,10	0,00	0,00	0,96	7,20	7,60	34,80	1,60				
Батон обогащенный микроэлементами	50	к/к	к/к	3,95	0,50	24,15	118	0,08	0,00	0,00	0,33	11,50	43,50	16,50	1,00				
Итого за прием пищи:				30,27	43,22	134,45	1011	0,30	78,50	0,61	13,89	116,00	451,40	144,30	7,70				
Всего за день:				41,40	56,14	200,07	1436	0,51	90,50	0,66	15,14	322,90	704,85	213,35	13,76				

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) стоимостью 167,00 руб. (завтрак - 61,00 руб., обед - 106,00 руб.)
 для предоставления питания учащимся младших классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
 с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга
 (для логотипических столовых)

Наименование	Выход, г	Техноло- ги- ческая и нормати- в-ная докумен- та-ция /сборник	№ рецептуры или технологи- чес-кой карты	Белки		Жиры		Угле- води, г	Энер-гети- ческая цен- ность, ккал.	В ₁	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
				Всего	г	Всего	г				С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe				
2 день																					
Завтрак																					
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	150/5	2008	189	5,60	6,40	24,80	179	0,11	1,00	0,04	0,60	114,00	146,00	29,00	2,00						
Бутерброд с сыром	15/15	2008	3	4,50	4,50	7,40	88	0,02	0,00	0,04	0,30	134,00	85,00	7,00	0,30						
Какао с молоком	200	2008	433	2,90	2,50	24,80	134	0,04	1,00	0,01	0,00	121,00	90,00	14,00	1,00						
Мандарин свежий	100	к/к	к/к	0,60	0,20	6,00	30	0,00	30,40	0,20	0,00	28,00	13,60	8,80	0,06						
Йогурт фруктовый в нид. упаковке произведителя масовая доля жира 2,5 %	125	к/к	к/к	5,10	3,10	17,40	118	0,00	0,00	0,04	0,00	290,00	950,00	140,00	0,00						
Итого за прием пищи:				18,70	16,70	80,40	549	0,17	32,40	0,33	0,90	687,00	1284,60	198,80	3,36						
Обед																					
Салат из квашеной капусты с маслом растительным*	60	2008	40	1,00	3,10	4,60	50	0,01	16,20	0,02	1,40	29,40	16,80	9,00	0,40						
Суп картофельный с горохом и курой	200/10	2008	99	7,00	4,30	15,20	147	0,10	4,30	0,20	1,60	17,50	164,20	27,20	1,70						
Тедфегли Рыбные соус томатный	80/20	2008	245/364	11,00	11,90	14,90	185	0,00	0,60	0,00	3,20	18,70	117,40	18,10	0,60						
Пюре картофельное	150	2008	335	3,10	5,40	20,30	141	0,14	5,00	0,04	0,20	47,00	85,00	29,00	1,10						
Компот из кураги	200	2008	401	1,00	0,10	34,20	142	0,02	0,00	0,03	1,10	33,00	29,00	21,00	0,70						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17,00	90	0,10	0,00	0,00	0,96	7,20	7,60	34,80	1,60						
Ватон обогащенный микроэлементами	50	к/к	к/к	3,95	0,50	24,15	118	0,08	0,00	0,00	0,33	11,50	43,50	16,50	1,00						
Итого за прием пищи:				29,77	25,62	130,35	873	0,45	26,10	0,29	8,79	164,30	463,50	155,60	7,10						
Всего за день:				48,47	42,32	210,75	1422	0,62	58,50	0,62	9,69	851,30	1748,10	354,40	10,46						

Психическое двухнедельное сбалансированное меню Раионов Горячего питания (завтрак, обед) стоимостью 167,00 руб. (завтрак - 61,00 руб., обед - 106,00 руб.)
 для предоставления питания учащимся младших классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
 с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга
 (для дополнительных столовых)

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация / сборник	№ рецептуры или технологической карты	Белки		Жиры		Угле-воды, г	Энергетическая ценность, ккал.	Витаминны							Минеральные вещества (мг)		
				г	г	г	г			В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe		
3 день																			
Завтрак																			
Пудинг из творога	150	2008	225	22,50	15,00	35,25	366	0,09	0,00	0,15	0,90	198,00	285,00	34,50	1,65				
Бутерброд с повидлом	20/15	2011	2	0,20	0,87	12,00	102	0,02	0,48	0,03	0,40	8,00	14,00	5,00	0,30				
Чай с молоком	200	2011	378	1,50	1,20	16,00	80	0,00	0,20	0,00	0,00	56,20	38,70	9,20	0,50				
Груша свежая	100	к/к	к/к	0,40	0,30	10,30	47	0,02	5,00	0,00	0,40	19,00	16,00	12,00	2,30				
Итого за прием пищи:				24,60	17,37	73,55	595	0,13	5,68	0,18	1,70	281,20	353,70	60,70	4,75				
Обед																			
Винегрет овощной с маслом растительным*	60	2008	51	0,84	6,06	3,96	74	0,01	9,00	0,15	2,76	22,80	21,60	11,40	0,60				
Пи из свежей капусты с картофелем, говяжьей и сметаной	200/10/5	2008	84	3,80	5,20	7,10	113	0,00	9,60	0,20	0,20	17,10	158,60	19,00	1,10				
Сосиски отварные	100	2008	254	11,20	24,40	0,40	266	0,20	0,00	0,00	0,40	36,00	162,00	20,00	2,00				
Макаронные изделия отварные	150	2008	331	5,50	4,80	31,30	191	0,06	0,00	0,03	0,80	11,00	36,00	7,00	0,80				
Компот из свежих яблок с виш с	200	2008	394	0,20	0,20	27,90	115	0,01	51,60	0,00	0,10	7,00	4,00	4,00	1,00				
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17,00	90	0,10	0,00	0,00	0,96	7,20	7,60	34,80	1,60				
Батон обогащенный микроэлементами	50	к/к	к/к	3,95	0,50	24,15	118	0,08	0,00	0,00	0,33	11,50	43,50	16,50	1,00				
Итого за прием пищи:				28,21	41,48	111,81	967	0,46	70,20	0,38	5,55	112,60	433,30	112,70	8,10				
Всего за день:				52,81	58,85	185,36	1562	0,59	75,88	0,56	7,25	393,80	787,00	173,40	12,85				

Цинкличное двухнедельное сбалансированное меню районов горячего питания (завтрак, обед) стоимостью 167,00 руб. (завтрак - 61,00 руб.,обед - 106,00 руб.)
 для предоставления питания учащимся младших классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
 с компенсацией его стоимости (часть стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга
 (для подготовочных столовых)

Наименование	Выход, г	Технолог ги- чешская и нормати в-ная докумен та-ция /оборник	№ рецептуры или технологии- чес-кой карты	Белки		Жиры		Угле- воды, г	Энер-гети- ческая цен- ность, ккал.	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)								
				Всего	г	Всего	г			B ₁	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe						
4 день														Завтрак									
Омлет натуральный	150	2008	214	14,45	23,86	2,73	284	0,08	0,00	0,27	4,91	114,55	248,18	19,09	2,73								
Бутерброд с колбасой варено-копченой	15/20	2008	5	4,13	3,72	14,52	108	0,09	0,00	0,00	0,45	12,90	51,45	13,05	0,86								
Чай с сахаром	200	2008	430	0,20	0,10	15,00	60	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	8,00	4,00	1,00								
Яблоко свежее	100	к/к	к/к	0,40	0,40	9,80	47	0,00	10,00	0,00	0,60	16,00	11,00	8,00	2,20								
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	20	к/к	к/к	1,36	0,16	8,50	45	0,05	0,00	0,00	0,48	3,60	3,80	17,40	0,80								
Итого за прием пищи:				20,54	28,24	50,55	544	0,22	10,00	0,27	6,44	152,05	322,43	61,54	7,59								
Обед																							
Салат из свежих помидоров с маслом растительным*	60	2008	2	0,60	6,10	1,98	65	0,03	14,40	0,10	3,10	18,00	14,40	10,80	0,60								
Рассольник ленинградский со сметаной	200/5	2008	91	2,30	4,40	13,50	122	0,10	6,00	0,20	0,40	13,30	156,90	21,40	0,90								
Голубцы ленивые	200	2008	306	20,20	22,20	12,40	336	0,08	30,00	0,00	5,20	76,00	190,00	44,00	4,00								
Компот из смеси сухофруктов с виг с	200	2008	402	0,60	0,10	31,70	131	0,02	51,40	0,01	0,50	21,00	23,00	16,00	0,70								
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17,00	90	0,10	0,00	0,00	0,96	7,20	7,60	34,80	1,60								
Батон обогащенный микронутриентами	50	к/к	к/к	3,95	0,50	24,15	118	0,08	0,00	0,00	0,33	11,50	43,50	16,50	1,00								
Итого за прием пищи:				30,37	33,62	100,73	862	0,41	101,80	0,31	10,49	147,00	435,40	143,50	8,80								
Всего за день:				50,91	61,86	151,28	1406	0,63	111,80	0,58	16,93	299,05	757,83	205,04	16,39								

Питательное двухнедельное сбалансированное меню рациона горячего питания (завтрак, обед) стоимостью 167,00 руб. (завтрак - 61,00 руб., обед - 106,00 руб.)
 для предоставления питания учащимся младших классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
 с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга
 (для готовых столовых)

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация / сборник	№ рецептуры или технологической карты	Белки		Жиры		Угле- воды, г	Энергетическая ценность, ккал.	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)		
				Всего	г	Всего	г			В ₁	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe		
5 день																			
Завтрак																			
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	150/5	2008	189	5,10	7,50	18,90	163	0,10	1,00	0,04	0,20	117,00	146,00	41,00	2,00				
Бутерброд с сыром	15/15	2008	3	4,50	4,50	7,40	88	0,02	0,00	0,04	0,30	134,00	85,00	7,00	0,30				
Кофейный напиток	200	2008	432	1,50	1,30	22,40	107	0,02	1,00	0,01	0,00	61,00	45,00	7,00	1,00				
Мандарин свежий	100	к/к	к/к	0,60	0,20	6,00	30	0,00	30,40	0,20	0,00	28,00	13,60	8,80	0,06				
Йогурт фруктовый в инд. упаковке произведителя масовая доля жира 2,5 %	125	к/к	к/к	5,10	3,10	17,40	118	0,00	0,00	0,04	0,00	290,00	950,00	140,00	0,00				
Итого за прием пищи:				16,80	16,60	72,10	506	0,14	32,40	0,33	0,50	630,00	1239,60	203,80	3,36				
Обед																			
Салат из соевых стручков с луком и маслом растительным*	60	2008	20	1,62	3,10	1,56	40	0,01	3,60	0,00	1,38	13,80	16,80	7,80	0,42				
Суп с макаронными изделиями и картофелем с курой	200/10	2008	101	4,00	3,00	15,20	124	0,00	4,10	0,20	0,30	13,90	139,70	16,40	0,90				
Рыба, запеченная в сметанном соусе	80	2008	237	14,00	17,90	21,60	189	0,00	0,20	0,00	3,40	31,10	98,80	13,90	0,20				
Картофель отварной	150	2008	333	2,90	4,70	23,50	148	0,15	21,00	0,04	0,20	21,00	79,00	30,00	1,20				
Напиток из клюквы, протертой с сахаром с вкл.с	200	к/к	к/к	0,10	0,10	26,00	102	11,50	3,50	2,50	0,10	0,00	0,00	0,20	0,00				
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17,00	90	0,10	0,00	0,00	0,96	7,20	7,60	34,80	1,60				
Батон обогащенный микроэлементами	50	к/к	к/к	3,95	0,50	24,15	118	0,08	0,00	0,00	0,33	11,50	43,50	16,50	1,00				
Итого за прием пищи:				29,29	29,62	129,01	811	11,84	32,40	2,74	6,67	98,50	385,40	119,60	5,32				
Всего за день:				46,09	46,22	201,11	1317	11,98	64,80	3,07	7,17	728,50	1625,00	323,40	8,68				

Пилнине лухнегелне сьдлансированне меню рацион горячече питания (завтрак, обед) стоимостью 167,00 руб. (завтрак - 61,00 руб., обед - 106,00 руб.)
 для предоставления питания учащимся младших классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
 с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга
 (для готовочных столовых)

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация/сборник	№ рецептуры или технологической карты	Белки		Жиры		Угле-воды, г	Энергетическая ценность, ккал.	Витаминны						Минеральные вещества (мг)		
				г	г	г	г			В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe	
6 день																		
Завтрак																		
Запеканка рисовая с творогом со стручковым молоком	150/20	2008	193	21,10	20,30	57,70	317	0,00	0,10	0,00	0,40	105,40	168,00	36,00	1,10			
Бутерброд с повидлом	20/15	2011	2	0,20	0,87	12,00	102	0,02	0,48	0,03	0,40	8,00	14,00	5,00	0,30			
Какао с молоком	200	2008	433	2,90	2,50	24,80	134	0,04	1,00	0,01	0,00	121,00	90,00	14,00	1,00			
Груша свежая	100	к/к	к/к	0,40	0,30	10,30	47	0,02	5,00	0,00	0,40	19,00	16,00	12,00	2,30			
Итого за прием пищи:				24,60	23,97	104,80	600	0,08	6,58	0,04	1,20	253,40	288,00	67,00	4,70			
Обед																		
Помидор свежий (кусочком)	60	2011	71/1	0,20	0,00	2,30	11	0,06	0,20	0,10	1,30	12,40	0,00	0,00	0,30			
Щи из квашеной капусты со сметаной	200/5	2008	85	3,00	4,70	4,30	82	0,00	6,70	0,20	0,10	18,70	26,70	13,50	0,50			
Печень, тушенная в сметанном соусе	80/40	2008	261	20,82	12,33	9,95	242	0,29	19,89	8,56	4,69	20,35	355,51	22,28	7,81			
Каша Печеная рассыпчатая	150	2008	323	3,60	4,60	37,70	206	0,03	0,00	0,03	0,30	11,00	78,00	26,00	0,60			
Кисель плодово-ягодный с вит.с	200	2008	411	0,10	0,10	27,90	113	0,01	55,40	0,00	0,10	5,00	8,00	2,00	0,40			
Хлеб ржанно-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17,00	90	0,10	0,00	0,00	0,96	7,20	7,60	34,80	1,60			
Батон обогащенный микроэлементами	50	к/к	к/к	3,95	0,50	24,15	118	0,08	0,00	0,00	0,33	11,50	43,50	16,50	1,00			
Итого за прием пищи:				34,39	22,55	123,30	862	0,57	82,19	8,89	7,78	86,15	519,31	115,08	12,21			
Всего за день:				58,99	46,52	228,10	1462	0,65	88,77	8,934	8,98	339,55	807,31	182,08	16,91			

Целинское двухсельское бюджетное меню районов горячего питания (завтрак, обед) стоимостью 167,00 руб. (завтрак - 61,00 руб., обед - 106,00 руб.)
 для предоставления питания учащимся младших классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
 с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга
 (для готовых столовых)

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация / сборник	№ рецептуры или технологической карты	Белки		Жиры		Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)		
				Всего	г	Всего	г			В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
7 день																			
Завтрак																			
Каша "дружба" с маслом сливочным	150/5	2008	190	4,81	7,70	20,77	174	0,08	1,55	0,06	0,16	141,10	133,30	26,40	0,00				
Бутерброд с ветчиной и свежим огурцом	15/5/25	к/к	к/к	5,20	4,70	13,00	215	0,10	0,20	0,00	0,10	7,10	43,70	8,00	0,70				
Кофейный напиток	200	2008	432	1,50	1,30	22,40	107	0,02	1,00	0,01	0,00	61,00	45,00	7,00	1,00				
Яблоко свежее	100	к/к	к/к	0,40	0,40	9,80	47	0,00	10,00	0,00	0,60	16,00	11,00	8,00	2,20				
Итого за прием пищи:				11,91	14,10	65,97	543	0,20	12,75	0,07	0,86	225,20	233,00	49,40	3,90				
Обед																			
Огурец соленый (кусочком)	60	2011	70/2	0,20	0,00	4,30	8	0,00	8,80	0,10	1,30	24,00	116,60	9,20	0,60				
Суп из овощей со сметаной	200/5	2008	95	2,10	3,40	8,90	99	0,00	7,40	0,20	0,30	13,20	140,00	18,10	0,90				
Котлеты рубленые из кур(филе), запеченные с соусом молочным	80	2008	316	11,80	14,08	9,12	211	0,05	6,40	0,18	0,48	97,60	123,20	20,80	1,60				
Рис отварной	150	2008	325	3,70	6,30	32,80	203	0,02	0,00	0,05	0,30	3,00	61,00	19,00	0,60				
Компот из кураги	200	2008	401	1,00	0,10	34,20	142	0,02	0,00	0,03	1,10	33,00	29,00	21,00	0,70				
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17,00	90	0,10	0,00	0,00	0,96	7,20	7,60	34,80	1,60				
Батон обогащенный микроэлементами	50	к/к	к/к	3,95	0,50	24,15	118	0,08	0,00	0,00	0,33	11,50	43,50	16,50	1,00				
Итого за прием пищи:				25,47	24,70	130,47	871	0,27	22,60	0,56	4,77	189,50	520,90	139,40	7,00				
Всего за день:				37,38	38,80	196,44	1414	0,47	35,35	0,63	5,63	414,70	753,90	188,80	10,90				

Питательное двухнедельное сбалансированное меню районной горячего питания (завтрак, обед) стоимостью 167,00 руб. (завтрак - 61,00 руб., обед - 106,00 руб.)
 для предоставления питания учащимся младших классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
 с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга
 (для готовочных столовых)

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация / сборник	№ рецептуры или технологической карты	Белки		Жиры		Угле-воды, г	Энергетическая ценность, ккал	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)		
				Всего	г	Всего	г			В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe		
8 день																			
Завтрак																			
Каша "ягтарная" из пшена с яблоками	150	2008	187	5,04	7,32	28,10	199	0,12	1,20	0,05	0,36	76,80	121,20	33,60	2,40				
Бутерброд с сыром	15/15	2008	3	4,50	4,50	7,40	88	0,02	0,00	0,04	0,30	134,00	85,00	7,00	0,30				
Чай с сахаром	200	2008	430	0,20	0,10	15,00	60	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	8,00	4,00	1,00				
Мандарин свежий	100	к/к	к/к	0,60	0,20	6,00	30	0,00	30,40	0,20	0,00	28,00	13,60	8,80	0,06				
Йогурт фруктовый в инд. упаковке	125	к/к	к/к	5,10	3,10	17,40	118	0,00	0,00	0,04	0,00	290,00	950,00	140,00	0,00				
Прозвонителя жировая доля жира 2,5 %																			
Итого за прием пищи:				15,44	15,22	73,90	495	0,14	31,60	0,33	0,66	533,80	1177,80	193,40	3,76				
Салат из квашеной капусты с мясом растительным*	60	2008	40	1,00	3,06	4,62	50	0,01	16,20	0,02	1,38	29,40	16,80	9,00	0,42				
Суп картофельный с рыбой	200/20	2008	92	4,80	3,00	18,00	122	0,10	9,70	0,20	0,50	10,80	116,20	36,40	1,30				
Жаркое по-домашнему со свинойной	200	1996	394	16,80	20,80	21,60	399	0,50	11,20	0,00	2,30	23,30	173,10	43,80	2,40				
Напиток апельсиновый с виг.с	200	2008	436	0,20	0,00	25,70	105	0,01	50,13	0,00	0,10	8,00	5,00	3,00	0,00				
Зефир витаминизированный в инд. упаковке производителем	35	к/к	к/к	1,10	2,70	36,00	101	2,30	0,70	0,00	0,30	0,00	0,00	4,70	0,00				
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17,00	90	0,10	0,00	0,00	0,96	7,20	7,60	34,80	1,60				
Батон обогащенный микронутриентами	50	к/к	к/к	3,95	0,50	24,15	118	0,08	0,00	0,00	0,33	11,50	43,50	16,50	1,00				
Итого за прием пищи:				30,57	30,38	147,07	985	3,10	87,93	0,22	5,87	90,20	362,20	148,20	6,72				
Всего за день:				46,01	45,6	220,97	1480	3,24	119,53	0,55	6,53	624,00	1540,00	341,60	10,48				

Индивидуальное сбалансированное меню рациона горячего питания (завтрак, обед) стоимостью 167,00 руб. (завтрак - 61,00 руб., обед - 106,00 руб.)

Для предоставления питания учащимся младших классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга
(для подготовочных столовых)

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация / сборник	№ рецептуры или технологической карты	Белки		Жиры		Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)		
				Всего	г	Всего	г			B ₁	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe		
9 день																			
Завтрак																			
Пудинг из творога	150	2008	225	22,50	15,00	35,25	366	0,09	0,00	0,15	0,90	198,00	285,00	34,50	1,65				
Бутерброд с колбасой варено-копченой	15/20	2008	5	4,13	3,72	14,52	108	0,09	0,00	0,00	0,45	12,90	51,45	13,05					
Какао с молоком	200	2008	433	2,90	2,50	24,80	134	0,04	1,00	0,01	0,00	121,00	90,00	14,00	1,00				
Яблоко свежее	100	к/к	к/к	0,40	0,40	9,80	47	0,00	10,00	0,00	0,60	16,00	11,00	8,00	2,20				
Итого за прием пищи:				29,93	21,62	84,37	655	0,22	11,00	0,16	1,95	347,90	437,45	69,55	4,85				
Обед																			
Помидор свежий (кусочком)	60	2011	71/1	0,20	0,00	2,30	11	0,06	0,20	0,10	1,30	12,40	0,00	0,00	0,30				
Борщ с фасолью и картофелем со сметаной	200/5	2008	79	4,00	5,00	15,00	130	0,00	4,40	0,20	0,10	20,10	169,60	24,30	1,40				
Тертелги (1-й вариант), соус томатный	80/20	2008	283/364	6,00	8,10	11,30	238	0,00	1,10	0,00	3,80	19,00	101,70	14,80	1,60				
Каша Гречневая рассыпчатая	150	2008	323	3,60	4,60	37,70	206	0,03	0,00	0,03	0,30	11,00	78,00	26,00	0,60				
Компот из чернослива с ввт.с	200	2008	401	0,60	0,20	29,30	124	0,01	50,10	0,00	0,20	20,00	20,00	26,00	0,80				
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17,00	90	0,10	0,00	0,00	0,96	7,20	7,60	34,80	1,60				
Батон обогащенный микроэлементами	50	к/к	к/к	3,95	0,50	24,15	118	0,08	0,00	0,00	0,33	11,50	43,50	16,50	1,00				
Итого за прием пищи:				21,07	18,72	136,75	917	0,28	55,80	0,33	6,99	101,20	420,40	142,40	7,30				
Всего за день:				51,00	40,34	221,12	1572	0,50	66,80	0,49	8,94	449,10	857,85	211,95	12,15				

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационал горячего питания (завтрак, обед) стоимостью 167,00 руб. (завтрак - 61,00 руб., обед - 106,00 руб.)

Для предоставления питания учащимся младших классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (для подготовочных столовых)

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация / сборник	№ рецептуры или технологической карты	Белки		Жиры		Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)		
				Всего	г	Всего	г			B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
10 день																	
Завтрак																	
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	150/5	2008	189	5,60	6,90	24,40	183	0,12	1,00	0,04	0,10	110,00	138,00	36,00	2,00		
Бутерброд с повидлом	20/15	2011	2	0,20	0,87	12,00	102	0,02	0,48	0,03	0,40	8,00	14,00	5,00	0,30		
Чай с сахаром и лимоном	200/5	2008	431	0,30	0,10	15,20	61	0,00	3,00	0,00	0,00	7,40	9,00	5,00	0,10		
Батон обогащенный микронутриентами	50	к/к	к/к	3,95	0,50	24,15	118	0,08	0,00	0,00	0,33	11,50	43,50	16,50	1,00		
Апельсин свежий	100	к/к	к/к	0,90	0,20	8,10	43	0,04	60,00	0,01	0,20	34,00	23,00	13,00	0,30		
Итого за прием пищи:				10,95	8,57	83,85	507	0,26	64,48	0,08	1,03	170,90	227,50	75,50	3,70		
Обед																	
Салат из свеклы отварной с маслом растительным	60	2011	52	0,70	5,00	4,30	68	0,00	0,02	6,00	0,05	16,70	111,00	24,00	1,70		
Рассольник с курой со сметаной	200/10/5	2008	89	4,00	5,00	12,00	124	0,10	5,50	0,20	0,20	18,90	145,70	19,60	0,80		
Рыба, запеченная в омлете	80	2010	249	12,40	11,20	13,00	186	0,10	7,20	0,00	2,30	22,60	110,00	25,30	1,10		
Пюре картофельное	150	2008	335	3,10	5,40	20,30	141	0,14	5,00	0,04	0,20	47,00	85,00	29,00	1,10		
Компот из смеси сухофруктов с вит с	200	2008	402	0,60	0,10	31,70	131	0,02	51,40	0,01	0,50	21,00	23,00	16,00	0,70		
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17,00	90	0,10	0,00	0,00	0,96	7,20	7,60	34,80	1,60		
Батон обогащенный микронутриентами	50	к/к	к/к	3,95	0,50	24,15	118	0,08	0,00	0,00	0,33	11,50	43,50	16,50	1,00		
Итого за прием пищи:				27,47	27,52	122,45	858	0,54	69,12	6,25	4,54	144,90	525,80	165,20	8,00		
Всего за день:				38,42	36,09	206,30	1365	0,80	133,60	6,33	5,57	315,80	733,30	240,70	11,70		

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню районов горячего питания (завтрак, обед) стоимостью 167,00 руб. (завтрак - 61,00 руб.,обед - 106,00 руб.)
 для предоставления питания учащимся младших классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
 с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга
 (для готовых столовых)

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация/сборник	№ рецептуры или технологической карты	Белки		Жиры		Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)		
				Всего	г	Всего	г			B ₁	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe		
11 день																			
Завтрак																			
Запеканка рисовая с творогом со сливочным молоком	150/20	2008	193	21,10	20,30	57,70	317	0,00	0,10	0,00	0,40	105,40	168,00	36,00	1,10				
Бутерброд с сыром	15/15	2008	3	4,50	4,50	7,40	88	0,02	0,00	0,04	0,30	134,00	85,00	7,00	0,30				
Кофейный напиток с молоком	200	2008	432	1,50	1,30	22,40	107	0,02	1,00	0,01	0,00	61,00	45,00	7,00	1,00				
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	20	к/к	к/к	1,36	0,16	8,50	45	0,05	0,00	0,00	0,48	3,60	3,80	17,40	0,80				
Г Руша свежая	100	к/к	к/к	0,40	0,30	10,30	47	0,02	5,00	0,00	0,40	19,00	16,00	12,00	2,30				
Итого за прием пищи:				28,86	26,56	106,30	604	0,11	6,10	0,05	1,58	323,00	317,80	79,40	5,50				
Обед																			
Винегрет овощной с маслом растительным*	60	2008	51	0,84	6,06	3,96	74	0,01	9,00	0,15	2,76	22,80	21,60	11,40	0,60				
Суп крестьянский с крутой перловой и сметаной	200/5	2008	94	2,80	5,10	11,00	117	0,00	6,40	0,20	2,10	31,70	50,90	16,00	0,80				
Фрикадельки из птицы, масло сливочное	80/5	2010	308	9,70	10,00	13,60	166	0,10	12,80	0,10	2,90	65,60	131,20	30,40	1,60				
Макаронные изделия отварные	150	2008	331	5,50	4,80	31,30	191	0,06	0,00	0,03	0,80	11,00	36,00	7,00	0,80				
Компот из свежих яблок с виг.с	200	2008	394	0,20	0,20	27,90	115	0,01	51,60	0,00	0,10	7,00	4,00	4,00	1,00				
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17,00	90	0,10	0,00	0,00	0,96	7,20	7,60	34,80	1,60				
Батон обогащенный микроэлементами	50	к/к	к/к	3,95	0,50	24,15	118	0,08	0,00	0,00	0,33	11,50	43,50	16,50	1,00				
Итого за прием пищи:				25,71	26,98	128,91	871	0,36	79,80	0,48	9,95	156,80	294,80	120,10	7,40				
Всего за день:				54,57	53,54	235,21	1475	0,47	85,90	0,53	11,53	479,80	612,60	199,50	12,90				

Планционное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) стоимостью 167,00 руб. (завтрак - 61,00 руб., обед - 106,00 руб.)
 для предоставления питания учащимся младших классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
 с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга
 (для подготовочных столовых)

Наименование	Выход	Технологическая и нормативная документация / сборник	№ рецептуры или технологической карты	Белки		Жиры		Угле-воды		Энергетическая ценность, ккал	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)		
				Всего	Г	Всего	Г	В ₁	С		А	Е	Са	Р	Мg	Fe				
12 день																				
Завтрак																				
Омлет натуральный	150	2008	214	14,45	23,86	2,73	284	0,08	0,00	0,27	4,91	114,55	248,18	19,09	2,73					
Бутерброд с колбасой варено-копченой	15/20	2008	5	4,13	3,72	14,52	108	0,09	0,00	0,00	0,45	12,90	51,45	13,05	0,86					
Чай с молоком	200	2011	378	1,50	1,20	16,00	80	0,00	0,20	0,00	0,00	56,20	38,70	9,20	0,50					
Йогурт фруктовый в нид. упаковке произвдителя мясовая доля жира 2,5 %	125			5,10	3,10	17,40	118	0,00	0,00	0,04	0,00	290,00	950,00	140,00	0,00					
Дюлоко свежее	100			0,40	0,40	9,80	47	0,00	10,00	0,00	0,60	16,00	11,00	8,00	2,20					
Итого за прием пищи:				25,58	32,28	60,45	637	0,17	10,20	0,31	5,96	489,65	1299,33	189,34	6,29					
Обед																				
Огурец соленый (кусочком)	60	2011	70/2	0,20	0,00	4,30	8	0,00	8,80	0,10	1,30	24,00	116,60	9,20	0,60					
Суп картофельный	200	2008	92	1,90	2,90	15,40	94	0,10	9,60	0,16	0,16	20,00	62,40	25,60	1,00					
Котлеты мясо-картофельные по-хмельовски	80	2008	275	13,80	11,20	6,00	176	0,12	4,00	0,02	0,60	14,00	140,00	22,00	2,00					
Рату овощное	150	2008	350	3,50	6,70	11,50	119	0,57	9,00	0,80	0,70	44,00	84,00	24,00	1,00					
Напиток из плодов шиповника	200	2008	441	0,70	0,30	24,40	103	0,01	200,00	0,16	0,00	13,00	3,00	3,00	1,00					
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40			2,72	0,32	17,00	90	0,10	0,00	0,00	0,96	7,20	7,60	34,80	1,60					
Батон обогащенный микроэлементами	50			3,95	0,50	24,15	118	0,08	0,00	0,00	0,33	11,50	43,50	16,50	1,00					
Итого за прием пищи:				26,77	21,92	102,75	708	0,98	231,40	1,24	4,05	133,70	457,10	135,10	8,20					
Всего за день:				52,35	54,20	163,20	1345	1,15	241,60	1,55	10,01	623,35	1756,43	324,44	14,49					
Всего за 12 дней:				578,40	580,48	2419,91	17256	21,61	1173,03	24,49	113,37	5841,85	12704,17	2958,66	151,67					
Среднее значение за период:				48,20	48,37	201,66	1438,00													
Содержание белков, жиров, углеводов за 12 дней в % от калорийности:				13%	30%	56%														
												Соотношение Са к Р 1:2								

* - С 01.03. в рецептуре батон лук печатный заменяется на лук зеленый

Приложение к инклинному двухнедельному меню

- * - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Деги принт, 2011. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П.; Тугельяна В.А.
- * - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей. Москва, Деги принт, 2010. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П.; Тугельяна В.А.
- * - Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2008, под редакцией Куткиной М.Н.
- * - Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. Справочник.- Москва, ДеГ принт, 2007.-276с. Редакция Скурихина И.М.; Тугельяна В.А.
- * - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник технологических нормативов. Москва. Хлебполиграф. 1996 г. Под редакцией Марчука Ф.Л.
- * Выход порций готовых блюд соответствует СанПиН 2.4.5.2409-08

Допускаются отклонения в случае сбоя поставки в наименованиях по фруктам, джемам, напиткам, сезонные замены овощей и фруктов.