

Руководитель Управления Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу
Г.Лавров Александр Владимирович

2020 г.



Генеральный директор ООО «Сверная Пальмира»
Левин Д.А.

2020 г.



Циклическое двухдневное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед) стоимостью 167,00 руб.
для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 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 рецептов	№ рецепту ры или технологической карты	Белки		Жиры		Угле- воды, г		Энергетическая цен- ность, ккал	Витамины						Минеральные вещества (мг)				
				Всего	г	Всего	г	В1	С		А	Е	Са	Р	Mg	Fe					
Обед																					
1 день																					
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ (КУСОЧКОМ)	100	2011	71/1	0,8	0,1	1,7	12	0,01	15,00	0,05	6,80	24,00	24,00	14,00	0,60						
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ	250/10	2008	76	3,2	5,6	12,1	112	0,05	11	0,22	0,2	52	58	25	1,3						
ПУЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	230	2008	311	23,76	28,4	42,47	520	0,2	2,2	0,4	6,9	29,6	242	53	2,5						
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ с вып. с	200	2008	402	0,6	0,1	31,7	131	0,02	50	0,01	0,5	21	23	16	0,7						
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90	0,1	0	0	0,96	7,2	34,8	7,6	1,6						
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	к/к	к/к	3,16	0,4	19,32	94	0,112	0	0	0,462	2,1	43,5	23,1	1,4						
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	к/к	к/к	0,4	0,4	9,8	47	0	10	0	0,6	16	1,4	43,5	2,2						
Всего за день:				34,64	35,32	134,09	1006	0,492	88,2	0,68	16,422	151,9	426,7	182,2	10,3						

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню районов горячего питания (обед) стоимостью 167,00 руб.
для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 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 рецептур	№ рецептуры или технологической карты	Белки		Жиры		Углеводы,		Энергетическая ценность, ккал.	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
				Всего	г	Всего	г	г	В1		С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe			
																		г	г	
2 день																				
Обед																				
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ*	100	2008	40	1,6	5,1	7,7	83	0,02	27	0,03	2,3	49	28	15	0,7					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И КУРОЙ	250/10	2008	99	8	5	18,6	151	0,3	5,2	0,2	2,1	46,1	180	33,8	2,1					
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	100	2008	239	13	12,6	15	225	0,1	0	0,06	4,6	52	182	20	1,6					
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	2008	335	3,72	6,48	24,35	169	0,25	6,67	0,05	0,27	62,67	113,33	38,7	1,47					
НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	2008	438	0,1	0,1	26,4	108	0,04	4	0	0,4	40	24	18	0,8					
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90	0,1	0	0	0,96	7,2	34,8	7,6	1,6					
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	к/к	к/к	3,16	0,4	19,32	94	0,112	0	0	0,462	2,1	43,5	23,1	1,4					
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ В ИНД. УПАКОВКЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ, МАССОВАЯ ДЯ ЖИРА 2,5%	125	к/к	к/к	5,1	3,1	17,4	118	0	0	0,04	0	290	950	140	0					
Всего за день:				37,4	33,1	145,77	1038	0,922	42,87	0,38	11,092	549,07	1555,63	296,2	9,67					

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рацион горячего питания (обед) стоимостью 167,00 руб.
для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 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 рецептур	№ рецептуры или технологической карты	Белки		Жиры		Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал.	Витамины					Минеральные вещества (мг)					
				Всего	г	Всего	г	Всего	г		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe			
3 день																					
Обед																					
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ (КУСОЧКОМ)	100	2011	70/2	0,3	0	8,4	14	0,00	11,20	0,15	1,70	31,00	149,20	12,60	0,90						
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	250/10/10	2008	84	4,00	6,60	8,00	116	0,00	12,00	0,20	0,30	48,60	169,20	23,30	1,30						
СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ	100	2008	254	11,20	24,40	0,40	266	0,20	0,00	0,40	36,00	162,00	20,00	2,00							
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	2008	350	6,6	5,76	37,56	229	0,70	10,80	1,00	0,84	44,40	110,00	30,00	1,30						
СОК ФРУКТОВЫЙ /ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ/	200	2008	442	1	0	14,6	62	0,02	4,00	0,00	0,20	36,00	26,00	22,00	0,60						
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90	0,1	0	0	0,96	7,2	34,8	7,6	1,6						
БАТОН ОБОГЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	к/к	к/к	3,16	0,4	19,32	94	0,112	0	0	0,462	2,1	43,5	23,1	1,4						
ГРУША СВЕЖАЯ	150	к/к	к/к	0,60	0,45	15,45	68	0,00	30,40	0,00	0,20	28,00	13,60	8,80	0,10						
Всего за день:				29,58	37,93	120,73	939	1,13	68,40	1,35	5,06	233,30	708,30	147,40	9,20						

Циклическое двуучебное сбалансированное меню районов горячего питания (обед) стоимостью 167,00 руб.
 для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 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-ческая норма в-ная докумен-тация /борник рецептур	№ ре-цепту ры или техноло-гиче-ской кар-ты	Белки		Жиры		Угле-воды		Энер-гетиче-ская цен-ность, ккал.	Витамины					Минеральные вещества (мг)			
				Всего	г	Всего	г	Всего	г		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
																			г
4 день																			
Обед																			
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ*	100	2008	22	1	10,16	3,3	109	0,05	24	0,16	5,1	30,1	24,1	18	1				
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	250/10	2008	91	3,00	5,80	17,20	133	0,09	7,30	0,21	0,20	34,00	79,00	26,90	1,20				
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	230	2008	306	12,20	14,40	23,70	366	0,10	37,50	0,00	6,50	95,00	237,50	55,00	5,00				
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА С ВИТ.С	200	2008	401	0,50	0,10	28,10	116	0,03	50,00	0,00	0,10	16,00	26,00	8,00	0,60				
БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	60	к/к	к/к	4,00	7,40	33,50	216	0,07	0,00	0,05	0,54	9,00	33,60	5,40	0,40				
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	34,80	7,60	1,60				
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	к/к	к/к	3,16	0,4	19,32	94	0,112	0	0	0,462	2,1	43,5	23,1	1,4				
Всего за день:				26,58	38,58	142,12	1124	0,55	118,80	0,42	13,86	193,40	241,00	144,00	6,20				

**Циклическое двухдневное сбалансированное меню рацион горячего питания (обед) стоимостью 167,00 руб.
для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга
(для подготовочных столовых)**

5 день

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация / сборник рецептов	№ рецептуры или технологической карты	Белки		Жиры		Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Витамины						Минеральные вещества (мг)			
				г	г	г	г			В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe		
Обед																			
САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ И МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ*	100	2008	20	2,7	5,1	2,6	67	0,02	6	0	2,3	23,1	28,1	13	0,7				
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ, С КУРОЙ	250/10	2008	101	4,40	3,2	19	126	0,1	5,2	0,2	0,5	29,8	149,8	20,7	1,2				
РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	100	2008	237	17,5	22,38	27	236	0,04	3,53	0,02	2,88	30	95,88	13,5	0,65				
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	180	2008	333	3,47	6,3	24,35	168	0,2	28	0,05	0,27	27,9	105,1	39,9	1,6				
НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ	200	ТТК №1	ТТК №1	0,1	0,1	26	102	11,5	3,5	2,5	0,1	0	0	0,2	0				
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90	0,1	0	0	0,96	7,2	34,8	7,6	1,6				
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	к/к	к/к	3,16	0,4	19,32	94	0,112	0	0	0,462	2,1	43,5	23,1	1,4				
АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ	150	к/к	к/к	1,4	0,3	12,2	65	0,1	53	0	0,3	51	34,5	19,5	0,5				
Всего за день:				31,05	38,1	147,47	879	12,172	99,23	2,77	7,772	171,1	491,68	137,5	7,65				

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рацион горячего питания (обед) стоимостью 167,00 руб.
 для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 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 рецептов	№ рецептуры или технологической карты	Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность, ккал	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
				Всего	г	Всего	г	Всего	г		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe		
6 день																				
Обед																				
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	100	2011	52	1,2	7,9	7,1	104	0	0,02	7,5	0,2	21	119	30	2					
ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ	250/10	2008	85	3,1	5,6	5,20	84	0,02	12,00	0,21	0,20	54,00	40,00	18,00	0,60					
ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	100/50	2008	261	19,9	12,9	12,90	249	0,30	18,80	8,90	6,00	11,90	361,60	21,40	8,00					
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	2008	325	4,32	5,28	45	247	0,04	0	0,04	0,4	14,67	103,7	34,6	0,8					
КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГДНЫЙ С ВИТ.С	200	2008	411	0,1	0,1	27,90	113	0,01	52,00	0,00	0,10	5,00	8,00	2,00	0,40					
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	34,80	7,60	1,60					
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	к/к	к/к	3,16	0,4	19,32	94	0,112	0	0	0,462	2,1	43,5	23,1	1,4					
МАНДАРИН СВЕЖИЙ	100	к/к	к/к	1	0,33	10	50	0,00	30,40	0,00	0,20	28,00	13,60	8,80	0,10					
Всего за день:				35,5	32,83	144,42	1178	0,582	113,22	16,65	8,522	143,87	724,2	145,5	14,9					

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рацион горячего питания (обед) стоимостью 167,00 руб.
для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 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 рецептов	№ рецептуры или технологической карты	Белки		Жиры		Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал.	Витамины					Минеральные вещества (мг)					
				Всего	г	Всего	г	Всего	г		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe			
Обед																					
7 день																					
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ (КУСОЧКОМ)	100	2011	71/1	0,8	0,1	1,7	12	0,01	15,00	0,05	6,80	24,00	24,00	14,00	0,60						
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	250/10	2008	95	3	4,1	10,2	101	0,10	9,30	0,20	0,40	48,60	154,80	23,30	1,10						
КОГЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУР, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ	100	2008	316	14,2	17,6	11,4	260	0,03	4,00	0,11	0,30	61,00	77,00	13,00	1,00						
РИС ОТВАРНОЙ	180	2008	325	4,4	7,6	39,4	244	0,03	0,00	0,07	0,40	4,00	73,20	22,80	0,72						
СОК ФРУКТОВЫЙ /ЯБЛОЧНЫЙ/	200	2008	442	1	0,2	19,8	86	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80						
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90	0,10	0,00	0,00	0,96	7,60	34,80	7,60	1,60						
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	к/к	к/к	3,16	0,4	19,32	94	0,112	0	0	0,462	2,1	43,5	23,1	1,4						
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ В ИНД. УПАКОВКЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ, МАССОВАЯ ДЛЯ ЖИРА 2,5%	125	к/к	к/к	5,1	3,1	17,4	118	0	0	0,04	0	290	950	140	0						
Всего за день:				34,38	33,42	136,22	1005	0,402	32,3	0,47	9,522	451,3	1371,3	251,8	9,22						

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационное горячего питания (обед) стоимостью 167,00 руб.
 для представления питания учащимся старших классов (12-18 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
 с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга
 (для подготовочных столовых)

Наименование	Выход, г	Технолог и нормати вная докумен та-ция /сборник рецептур	№ рецепту ры или техноло ги-чес- кой карты	Белки		Жиры		Угле- воды, г		Энер- гети- ческая цен- ность, ккал.	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)				
				Всего	г	Всего	г	В ₁	С		А	Е	Са	Р	Mg	Fe					
8 день														Обед							
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ *	100	2008	40	1,6	5,1	7,7	83	0,02	27	0,03	2,3	49	28,1	15	0,7						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	250/20	2008	92	5	3,8	19,3	129	0,1	9,7	0,20	0,54	30,8	116,2	36,4	1,3						
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ СО СВИНИНОЙ	230	1996	394	19,32	23,92	24,84	391	0,60	14,30	0,00	3,10	26,70	201,00	51,20	3,20						
НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ С ВИТ С	200	2008	436	0,2	0	25,7	105	0,01	63	0	0,1	8	5	3	0						
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90	0,1	0	0	0,96	7,2	34,8	7,6	1,6						
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	к/к	к/к	3,16	0,4	19,32	94	0,112	0	0	0,462	2,1	43,5	23,1	1,4						
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	150	к/к	к/к	0,6	0,6	9,8	47	0	10	0	0,6	16	1,4	43,5	2,2						
Всего за день:				32	33,54	113,86	892	0,342	99,7	0,03	4,362	97,1	227,6	85,1	5						

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню районов горячего питания (обед) стоимостью 167,00 руб. для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 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 рецептов	№ рецептуры или технологической карты	Белки		Жиры		Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал.	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
				Всего	г	Всего	г	Всего	г		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe		
																			г	г
Обед																				
9 день																				
ПОМИДОР СВЕЖИЙ (КУСОЧКОМ)	100	2011	71/1	1,1	0,2	3,8	22	0,03	17,5	0	0,7	14	26	20	0,9					
БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	250/10	2008	79	4,9	5,8	15,6	134	0,09	7	0,22	0,3	57	102	34	1,7					
ТЕФТЕЛИ (1-й вариант), СОУС ТОМАТНЫЙ	100/20	2008	283/364	12	13,8	8	208	0,1	0	0	3,6	12	150	24	2					
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	2008	323	4,32	5,28	45	247	0,04	0	0,04	0,4	14,67	103,7	34,6	0,8					
КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА С ВИТ.С	200	2008	401	0,6	0,2	29,3	124	0,01	50	0	0,2	20	20	26	0,8					
ЗЕФИР ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ В ИНД. УПАКОВКЕ	35	к/к	к/к	1,10	2,70	36,00	101	0,07	0,00	0,05	0,54	9,00	33,60	5,40	0,40					
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90	0,1	0	0	0,96	7,2	34,8	7,6	1,6					
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	к/к	к/к	3,16	0,4	19,32	94	0,112	0	0	0,462	2,1	43,5	23,1	1,4					
Всего за день:				29,9	28,7	174,02	1020	0,552	74,5	0,31	7,162	135,97	513,6	174,7	9,6					

Дневное двухдневное сбалансированное меню рациона горячего питания (обед) стоимостью 167,00 руб. для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 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 /борник рецептов	№ 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	Mg	Fe		
10 день																			
Обед																			
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	100	2011	52	1,2	7,9	7,1	104	0	0,02	7,5	0,2	21	119	30	2				
РАССОЛЬНИК С КУРОЙ, СО СМЕТАНОЙ	250/10/10	2008	89	4,6	6	14,3	134	0,1	6,9	0,2	0,3	39	159,1	24,9	1,1				
РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ	100	2010	249	15,5	13,9	16,3	232	0	8,9	0	2,8	28,2	137,5	31,6	1,4				
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	2008	335	3,72	6,48	24,35	169	0,25	6,67	0,05	0,27	62,67	113,33	38,7	1,47				
НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	200	2008	436	0,2	0	25,7	105	0,01	13	0	0,01	8	5	3	0				
ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90	0,1	0	0	0,96	7,2	34,8	7,6	1,6				
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	к/к	к/к	3,16	0,4	19,32	94	0,112	0	0	0,462	2,1	43,5	23,1	1,4				
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ В ИНД. УПАКОВКЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ, МАССОВАЯ ДЛЯ ЖИРА 2,5%	125	к/к	к/к	5,1	3,1	17,4	118	0	0	0,04	0	290	950	140	0				
Всего за день:				36,2	38,1	141,47	1046	0,572	35,49	7,79	5,002	458,17	1562,23	298,9	8,97				

Дисконтное двухдневное сбалансированное меню рациона горячего питания (обед) стоимостью 167,00 руб. для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 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 рецептов	№ 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	Mg	Fe		
11 день																			
Обед																			
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ (КУСОЧКОМ)	100	2011	71/1	0,8	0,1	1,7	12	0,01	15,00	0,05	6,80	24,00	24,00	14,00	0,60				
СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПНОЙ ПЕРЛОВОЙ И СМЕТАНОЙ	250/10	2008	94	3,6	6	12,4	117	0,00	8,00	0,20	2,50	42,30	165,70	20,40	1,00				
ФРИКАДЕЛКИ ИЗ ПТИЦЫ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	100	2010	312	12,25	12,5	17	229	0,10	1,00	0,10	3,70	26,70	207,90	22,90	2,10				
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	2008	331	6,6	7,56	37,56	229	0,2	28	0,05	0,27	27,9	105,1	39,9	1,6				
СОК ФРУКТОВЫЙ / ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ	200	2008	442	1	0	14,6	62	0,02	4,00	0,00	0,20	36,00	26,00	22,00	0,60				
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90	0,10	0,00	0,00	0,96	7,20	34,80	7,60	1,60				
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	к/к	к/к	3,16	0,4	19,32	94	0,112	0	0	0,462	2,1	43,5	23,1	1,4				
ГРУША СВЕЖАЯ	100	к/к	к/к	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	0	0,4	19	12	16	2,3				
Всего за день:				30,53	27,18	129,88	880	0,56	61,00	0,40	15,29	185,20	619,00	165,90	11,20				

Питательное двухнедельное сбалансированное меню рацион горячего питания (обед) стоимостью 167,00 руб.
 для представления питания учащимся старших классов (12-18 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	№ рецептуры или технологической карты	Белки		Жиры		Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.	Витамины					Минеральные вещества (мг)				
				Всего	г	Всего	г			В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe		
12 день																			
Обед																			
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ /КУСОЧКОМ/	100	2011	70/2	0,3	0	8,4	14	0,00	11,20	0,15	1,70	31,00	149,20	12,60	0,90				
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	250	2008	92	2,4	2,86	19,2	117	0,13	12,00	0,20	0,20	25,20	78,00	32,00	1,20				
КОГЛЕТЫ МЯСО-КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПО ХЛЫНОВСКИ	100	2008	275	17,25	14	7,5	225	0,15	5,00	0,03	0,75	17,50	175,00	27,50	2,50				
РАГУ ОВОЩНОЕ	180	2008	350	5,4	8,3	14,4	151	0,70	10,80	1,00	0,84	44,40	110,00	30,00	1,30				
СОК ФРУКТОВЫЙ /ПЕРСИКОВЫЙ/	200	2008	442	1	0,2	19,17	92	0,01	4,00	0,00	0,00	14,00	8,00	14,00	2,80				
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90	0,10	0,00	0,00	0,96	7,20	34,80	7,60	1,60				
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	к/к	к/к	3,16	0,4	19,32	94	0,112	0	0	0,462	2,1	43,5	23,1	1,4				
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	к/к	к/к	0,4	0,4	9,8	47	0	10	0	0,6	16	1,4	43,5	2,2				
Итого за прием пищи:				32,63	26,48	114,79	830	1,202	53	1,38	5,512	157,4	599,9	190,3	13,9				
Всего за день:				390,39	403,28	1644,84	11837	19,48	886,71	32,63	109,58	2927,78	9041,14	2219,50	115,81				
Среднее значение за день				32,53	33,61	137,07	986	1,62	73,89	2,72	9,13	243,98	753,43	184,96	9,65				
Содержание белков, жиров и углеводов в % от калорийности				13%	31%	56%	Соотношение Са к Р 1 : 3												

* С 01.03 В РЕЦЕПТУРЕ ЯБЛОД ЛУК РЕПЧАТЫЙ ЗАМЕНЯЕТСЯ НА ЛУК ЗЕЛЕННЫЙ.

Приложение к психическому двухнедельному меню

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

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