

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

Г. Девин Г. Сувар, главный санитарный врач  
по городу Санкт-Петербургу

И. С. Башкетова  
2020 г.



Индивидуальное образовательное учреждение дополнительного образования детей «Сверная Пальмира» для предоставления питания учащимся младших классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга (для буфетов-распределов)

рационального горячего питания (завтрак, обед) стоимостью 167,00 руб. (завтрак - 61,00 руб./обед - 106,00 руб.) с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга



Девин Д.А.

2020 г.

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)		
				Всего	г	Всего	г			В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe

1 день

Завтрак

Каши 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 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
Долово 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
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>11,13</b>	<b>12,92</b>	<b>65,62</b>	<b>425</b>	<b>0,21</b>	<b>12</b>	<b>0,05</b>	<b>1,25</b>	<b>206,90</b>	<b>253,45</b>	<b>69,05</b>	<b>6,06</b>
<b>Обед</b>															
Салат картофельный с соевыми орехами и маслом растительным*	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
Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной	200/5	2008	76	1,50	4,30	10,40	110	0,00	7,00	0,20	0,20	15,00	140,10	19,60	1,20
Плов из пшеницы	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 ввт 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 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
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>30,27</b>	<b>43,22</b>	<b>134,45</b>	<b>1011</b>	<b>0,30</b>	<b>78,50</b>	<b>0,61</b>	<b>13,89</b>	<b>116,00</b>	<b>451,40</b>	<b>144,30</b>	<b>7,70</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>41,40</b>	<b>56,14</b>	<b>200,07</b>	<b>1436</b>	<b>0,51</b>	<b>90,50</b>	<b>0,66</b>	<b>15,14</b>	<b>322,90</b>	<b>704,85</b>	<b>213,35</b>	<b>13,76</b>

**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 буфетов-распрефов)

Наименование	Выход, г	Техноло- ги- ческая нормати- вная докумен- та-ция /сборник	№ рецептуры или технологич- еской карты	Белки		Жиры		Угле- вод., г	Энергетиче- ская цен- ность, ккал.	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)							
				Всего	г	Всего	г			В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe							
<b>2 день</b>															<b>Завтрак</b>									
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 инд. упаковке произведителя массовая 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									
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>18,70</b>	<b>16,70</b>	<b>80,40</b>	<b>549</b>	<b>0,17</b>	<b>32,40</b>	<b>0,33</b>	<b>0,90</b>	<b>687,00</b>	<b>1284,60</b>	<b>198,80</b>	<b>3,36</b>									
<b>Обед</b>																								
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									
Котлеты рыбные	80	2008	239	10,40	11,00	12,00	181	0,08	0,00	0,05	3,70	41,60	145,60	16,00	1,30									
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									
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									
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>29,17</b>	<b>24,72</b>	<b>127,45</b>	<b>869</b>	<b>0,53</b>	<b>25,50</b>	<b>0,34</b>	<b>9,29</b>	<b>187,20</b>	<b>491,70</b>	<b>153,50</b>	<b>7,80</b>									
<b>Всего за день:</b>				<b>47,87</b>	<b>41,42</b>	<b>207,85</b>	<b>1418</b>	<b>0,70</b>	<b>57,90</b>	<b>0,67</b>	<b>10,19</b>	<b>874,20</b>	<b>1776,30</b>	<b>352,30</b>	<b>11,16</b>									

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

Наименование	Выход, г	Техноло- ги- ческая и нормати- вная докумен- та-ция /сборник	№ рецептуры или технологиче- ской карты	Белки		Жиры		Угле- воды, г		Энергетиче- ская цен- ность, ккал.	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)						
				Всего	г	Всего	г	В <sub>1</sub>	С		А	Е	Са	Р	Мg	Fe								
<b>3 день</b>															<b>Завтрак</b>									
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									
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>24,60</b>	<b>17,37</b>	<b>73,55</b>	<b>595</b>	<b>0,13</b>	<b>5,68</b>	<b>0,18</b>	<b>1,70</b>	<b>281,20</b>	<b>353,70</b>	<b>60,70</b>	<b>4,75</b>									
<b>Обед</b>																								
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									
Щи из свежей капусты с картошкой, говядиной 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 вишней	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 обогатщенный 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 обогатщенный 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									
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>28,21</b>	<b>41,48</b>	<b>111,81</b>	<b>967</b>	<b>0,46</b>	<b>70,20</b>	<b>0,38</b>	<b>5,55</b>	<b>112,60</b>	<b>433,30</b>	<b>112,70</b>	<b>8,10</b>									
<b>Всего за день:</b>				<b>52,81</b>	<b>58,85</b>	<b>185,36</b>	<b>1562</b>	<b>0,59</b>	<b>75,88</b>	<b>0,56</b>	<b>7,25</b>	<b>393,80</b>	<b>787,00</b>	<b>173,40</b>	<b>12,85</b>									

**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 буфетов-распределов)

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	Всего	Всего	Всего			В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe							
<b>4 День</b>															<b>Завтрак</b>									
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									
Долохо 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 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									
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>20,54</b>	<b>28,24</b>	<b>50,55</b>	<b>544</b>	<b>0,22</b>	<b>10,00</b>	<b>0,27</b>	<b>6,44</b>	<b>152,05</b>	<b>322,43</b>	<b>61,54</b>	<b>7,59</b>									
<b>Обед</b>															<b>Завтрак</b>									
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 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 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									
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>30,37</b>	<b>33,62</b>	<b>100,73</b>	<b>862</b>	<b>0,41</b>	<b>101,80</b>	<b>0,31</b>	<b>10,49</b>	<b>147,00</b>	<b>435,40</b>	<b>143,50</b>	<b>8,80</b>									
<b>Всего за день:</b>				<b>50,91</b>	<b>61,86</b>	<b>151,28</b>	<b>1406</b>	<b>0,63</b>	<b>111,80</b>	<b>0,58</b>	<b>16,93</b>	<b>299,05</b>	<b>757,83</b>	<b>205,04</b>	<b>16,39</b>									

**Дисконтное 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 буфетов-распределов)

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
<b>5 День</b>																	
<b>Завтрак</b>																	
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 производителя массовой доли 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		
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>16,80</b>	<b>16,60</b>	<b>72,10</b>	<b>506</b>	<b>0,14</b>	<b>32,40</b>	<b>0,33</b>	<b>0,50</b>	<b>630,00</b>	<b>1239,60</b>	<b>203,80</b>	<b>3,36</b>		
<b>Обед</b>																	
Салат из соевых отрубов 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		
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>29,29</b>	<b>29,62</b>	<b>129,01</b>	<b>811</b>	<b>11,84</b>	<b>32,40</b>	<b>2,74</b>	<b>6,67</b>	<b>98,50</b>	<b>385,40</b>	<b>119,60</b>	<b>5,32</b>		
<b>Всего за день:</b>				<b>46,09</b>	<b>46,22</b>	<b>201,11</b>	<b>1317</b>	<b>11,98</b>	<b>64,80</b>	<b>3,07</b>	<b>7,17</b>	<b>728,50</b>	<b>1625,00</b>	<b>323,40</b>	<b>8,68</b>		

**Питательное двухдневное 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 буфетов-распределов)

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация / сборник	№ рецептуры или технологической карты	Белки г	Жиры г	Угле-воды, г	Энергетическая ценность, ккал.	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)								
								В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe						
<b>6 день</b>														<b>Завтрак</b>							
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						
Буtterброд 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						
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						
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>24,60</b>	<b>23,97</b>	<b>104,80</b>	<b>600</b>	<b>0,08</b>	<b>6,58</b>	<b>0,04</b>	<b>1,20</b>	<b>253,40</b>	<b>288,00</b>	<b>67,00</b>	<b>4,70</b>						
<b>Обед</b>																					
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						
Пи 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 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						
Кисель плодово-ягодный с виш.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 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						
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>34,39</b>	<b>22,55</b>	<b>123,30</b>	<b>862</b>	<b>0,57</b>	<b>82,19</b>	<b>8,89</b>	<b>7,78</b>	<b>86,15</b>	<b>519,31</b>	<b>115,08</b>	<b>12,21</b>						
<b>Всего за день:</b>				<b>58,99</b>	<b>46,52</b>	<b>228,10</b>	<b>1462</b>	<b>0,65</b>	<b>88,77</b>	<b>8,934</b>	<b>8,98</b>	<b>339,55</b>	<b>807,31</b>	<b>182,08</b>	<b>16,91</b>						

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

Наименование	Выход, г	Технолог ги- ческая и нормати в-ная докумен та-ция /борник	№ рецептуры или технологич- ес-кой карты	Белки		Жиры		Угле- воды, г	Энергетич- еская цен- ность, ккал.	Витаминны (мг)							Минеральные вещества (мг)						
				Всего	г	Всего	г			В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe						
<b>7 день</b>														<b>Завтрак</b>									
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								
Булгурборл с ветчиной и свежим отулом	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								
Долоко 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								
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>11,91</b>	<b>14,10</b>	<b>65,97</b>	<b>543</b>	<b>0,20</b>	<b>12,75</b>	<b>0,07</b>	<b>0,86</b>	<b>225,20</b>	<b>233,00</b>	<b>49,40</b>	<b>3,90</b>								
<b>Обед</b>																							
Оурец 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 ошшей 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 курати	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 ржаной-пшеничный	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								
обогатщенный микронутриентами Батон обогатщенный 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								
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>25,47</b>	<b>24,70</b>	<b>130,47</b>	<b>871</b>	<b>0,27</b>	<b>22,60</b>	<b>0,56</b>	<b>4,77</b>	<b>189,50</b>	<b>520,90</b>	<b>139,40</b>	<b>7,00</b>								
<b>Всего за день:</b>				<b>37,38</b>	<b>38,80</b>	<b>196,44</b>	<b>1414</b>	<b>0,47</b>	<b>35,35</b>	<b>0,63</b>	<b>5,63</b>	<b>414,70</b>	<b>753,90</b>	<b>188,80</b>	<b>10,90</b>								

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационного 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 буфетов-распределов)

Наименование	Выход г	Технология- гид- чекская и нормати в-ная докумен та-ция /сборник	№ рецептуры или технологич- еской карты	Белки		Жиры		Угле- воды, г	Энергетич- еская цен- ность, ккал	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)							
				Всего	Всего	Всего	Всего			В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe							
<b>8 день</b>															<b>Завтрак</b>									
Каша "Янтарная" 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									
Бульбод 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 производителя массовая 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									
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>15,44</b>	<b>15,22</b>	<b>73,90</b>	<b>495</b>	<b>0,14</b>	<b>31,60</b>	<b>0,33</b>	<b>0,66</b>	<b>533,80</b>	<b>1177,80</b>	<b>193,40</b>	<b>3,76</b>									
Салат из квашеной капусты с маслом 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 вит.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 производителя	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 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									
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>30,57</b>	<b>30,38</b>	<b>147,07</b>	<b>985</b>	<b>3,10</b>	<b>87,93</b>	<b>0,22</b>	<b>5,87</b>	<b>90,20</b>	<b>362,20</b>	<b>148,20</b>	<b>6,72</b>									
<b>Всего за день:</b>				<b>46,01</b>	<b>45,6</b>	<b>220,97</b>	<b>1480</b>	<b>3,24</b>	<b>119,53</b>	<b>0,55</b>	<b>6,53</b>	<b>624,00</b>	<b>1540,00</b>	<b>341,60</b>	<b>10,48</b>									



**Цилиндрное 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 бухгалтер-распредел)**

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /борник	№ рецептуры или технологической карты	Белки		Жиры		Угле-водь, г	Энергетическая ценность, ккал.	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)		
				Всего	г	Всего	г			В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe	
<b>9 день</b>																		
<b>Пудинг из творога</b>																		
	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			
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>29,93</b>	<b>21,62</b>	<b>84,37</b>	<b>655</b>	<b>0,22</b>	<b>11,00</b>	<b>0,16</b>	<b>1,95</b>	<b>347,90</b>	<b>437,45</b>	<b>69,55</b>	<b>4,85</b>			
<b>Обед</b>																		
<b>Помидор свежий (кусочком)</b>																		
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	1,30	12,40	0,00	0,00	0,30		
Тертелли (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 чернославя с вишн-е	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			
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>21,07</b>	<b>18,72</b>	<b>136,75</b>	<b>917</b>	<b>0,28</b>	<b>55,80</b>	<b>0,33</b>	<b>6,99</b>	<b>101,20</b>	<b>420,40</b>	<b>142,40</b>	<b>7,30</b>			
<b>Всего за день:</b>				<b>51,00</b>	<b>40,34</b>	<b>221,12</b>	<b>1572</b>	<b>0,50</b>	<b>66,80</b>	<b>0,49</b>	<b>8,94</b>	<b>449,10</b>	<b>857,85</b>	<b>211,95</b>	<b>12,15</b>			

**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 (часть стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга  
 (для буфетов-распределов)

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 <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe		
<b>10 день</b>																			
<b>Завтрак</b>																			
Каша пшеница 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 лимонном	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				
Дальесин 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				
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>10,95</b>	<b>8,57</b>	<b>83,85</b>	<b>507</b>	<b>0,26</b>	<b>64,48</b>	<b>0,08</b>	<b>1,03</b>	<b>170,90</b>	<b>227,50</b>	<b>75,50</b>	<b>3,70</b>				
<b>Обед</b>																			
Салат из свежлы 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				
Расходник 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				
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>27,47</b>	<b>27,52</b>	<b>122,45</b>	<b>858</b>	<b>0,54</b>	<b>69,12</b>	<b>6,25</b>	<b>4,54</b>	<b>144,90</b>	<b>525,80</b>	<b>165,20</b>	<b>8,00</b>				
<b>Всего за день:</b>				<b>38,42</b>	<b>36,09</b>	<b>206,30</b>	<b>1365</b>	<b>0,80</b>	<b>133,60</b>	<b>6,33</b>	<b>5,57</b>	<b>315,80</b>	<b>753,30</b>	<b>240,70</b>	<b>11,70</b>				

**Питательное двухнедельное сбалансированное меню районов Горчечо питания (завтрак, обед) стоимостью 167,00 руб. (завтрак - 61,00 руб., обед - 106,00 руб.)**  
**Для представления питания учащиеся младших классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга**  
**с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**  
**(для буфетов-распределов)**

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация/борник	№ рецептуры или технологической карты	Белки		Жиры		Угле-водь, г		Энергетическая ценность, ккал.	Витамины (мг)										Минеральные вещества (мг)						
				Всего	г	Всего	г	Всего	г		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe									
<b>11 день</b>													<b>Завтрак</b>														
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												
Буtterброд 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												
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>28,86</b>	<b>26,56</b>	<b>106,30</b>	<b>604</b>	<b>0,11</b>	<b>6,10</b>	<b>0,05</b>	<b>1,58</b>	<b>323,00</b>	<b>317,80</b>	<b>79,40</b>	<b>5,50</b>												
<b>Обед</b>																											
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 ввт.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												
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>25,71</b>	<b>26,98</b>	<b>128,91</b>	<b>871</b>	<b>0,36</b>	<b>79,80</b>	<b>0,48</b>	<b>9,95</b>	<b>156,80</b>	<b>294,80</b>	<b>120,10</b>	<b>7,40</b>												
<b>Всего за день:</b>				<b>54,57</b>	<b>53,54</b>	<b>235,21</b>	<b>1475</b>	<b>0,47</b>	<b>85,90</b>	<b>0,53</b>	<b>11,53</b>	<b>479,80</b>	<b>612,60</b>	<b>199,50</b>	<b>12,90</b>												

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационное 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 (насти стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга  
 (для буфетов-распределов)

Наименование	Выход, г	Технолог г/ч и нормативы в-ная докумен та-ция /сборник	№ рецептуры или технологич- еской карты	Белки		Жиры		Угле- воды, г	Энергетич- еская цен- ность, ккал.	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)		
				Всего	г	Всего	г			В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe		
<b>12 день</b>																			
<b>Завтрак</b>																			
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				
Бульброд с колбасой варено- колоченой	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 инд. упаковке производителя 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				
Дюлоко свежее	100	к/к	к/к	0,40	0,40	9,80	47	0,00	0,00	0,00	0,60	16,00	11,00	8,00	2,20				
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>25,58</b>	<b>32,28</b>	<b>60,45</b>	<b>637</b>	<b>0,17</b>	<b>10,20</b>	<b>0,31</b>	<b>5,96</b>	<b>489,65</b>	<b>1299,33</b>	<b>189,34</b>	<b>6,29</b>				
<b>Обед</b>																			
Омлет соленный (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- хлыновски	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				
Рагу 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	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				
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>26,77</b>	<b>21,92</b>	<b>102,75</b>	<b>708</b>	<b>0,98</b>	<b>231,40</b>	<b>1,24</b>	<b>4,05</b>	<b>133,70</b>	<b>457,10</b>	<b>135,10</b>	<b>8,20</b>				
<b>Всего за день:</b>				<b>52,35</b>	<b>54,20</b>	<b>162,20</b>	<b>1345</b>	<b>1,15</b>	<b>241,60</b>	<b>1,55</b>	<b>10,01</b>	<b>623,35</b>	<b>1756,43</b>	<b>324,44</b>	<b>14,49</b>				
<b>Всего за 12 дней:</b>				<b>577,80</b>	<b>579,58</b>	<b>2417,01</b>	<b>17252</b>	<b>21,69</b>	<b>1172,43</b>	<b>24,54</b>	<b>113,87</b>	<b>5864,75</b>	<b>12732,37</b>	<b>2956,56</b>	<b>152,37</b>				
<b>Среднее значение за период:</b>				<b>48,15</b>	<b>48,30</b>	<b>201,42</b>	<b>1437,67</b>												
<b>Соержание</b> белков, жиров, углеводов за 12 дней в % от калорийности:				<b>13%</b>	<b>30%</b>	<b>56%</b>													
<b>Соотношение Са к Р 1:2</b>																			

\* - С 01.03. в рецептуре блюд лук репчатый заменяется на лук зеленый

Приложение к циклическому двухнедельному меню

- \* - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели принт, 2010. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тутельяна В.А.
- \* - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей. Москва, Дели принт, 2010. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тутельяна 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, Делі принт, 2007. - 276с. Редакция Скुरुхина 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 сбоя поставки в наименованиях по фруктам, джемам, напиткам, сезонные замены овощей и фруктов.