

Руководитель Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу
 Главный государственный санитарный врач по городу Санкт-Петербургу
 Н.С.Сидоркина
 2020 г.



Генеральный директор ООО "Северная Пальмира"
 Левин Д.А.
 2020 г.

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 бухгалтер-распредел)

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник	№ рецептурных или технологических карт	Белки		Жиры		Угле-воды, г	Энергетическая ценность, ккал	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)		
				г	г	г	г			В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	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
ПЛОВ 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 виш. 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

**Индивидуальное 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 буфетов-распределов)**

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник	№ рецептуры или технологической карты	Белки		Жиры		Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества (мг)				
				Всего	г	Всего	г	В1	С		А	Е	Са	Р	Mg	Fe				
																	г	г		
2 день																				
Обед																				
САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ 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					
КОГУЛЕТЫ 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 ДЮА 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	145,8	1038	0,922	42,87	0,38	11,092	549,07	1555,63	296,2	9,67					

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационное 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 буфетов-распрегов)

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация / сборник	№ рецептуры или технологической карты	Белки		Жиры		Угле-водь, г	Энер-гетиче-ская цен-ность, ккал	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)			
				г	г	г	г			В1	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			
ШИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	230/10/10	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 ОВОЩЕННЫЙ/ 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 ОВОЩЕННЫЙ/ 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			
ГРУЩА 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			

Цилиндрное двухместное сбалансированное меню рационал 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 буфетов-распределов)

Наименование	Выход	Технологическая и нормативная документация / сборник	№ рецептуры или технологической карты	Белки		Жиры		Угле-воды, г	Энергетическая ценность, ккал.	Витамины					Минеральные вещества (мг)				
				г	г	г	г			В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe		
4 день																			
Обед																			
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ*	100	2008	22	1	10,16	3,3	109	0,05	24	0,16	5,1	30,1	24,1	18	1				
РАССОЛЫНИК 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 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 буфетов-распределов)

Наименование	Выход	Технологическая и нормативная документация / сборник	№ рецептуры или технологической карты	Белки		Жиры		Угле-воды	Энергетическая ценность	Витаминны							Минеральные вещества (мг)				
				г	г	г	г			В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe				
				г	г	г	г	ккал	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг		
5 день																					
Обед																					
САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ И МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ*	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						
ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕННЫЕ	100	2008	243	11,6	13,5	12,5	218	0,1	0,2	0	3,3	39	127,1	16,8	0,4						
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						
АЛТЕЛЬСИН 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:				25,15	29,22	133	879	12,232	95,9	2,75	8,192	180,1	522,9	140,8	7,4						

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню работников 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 буфетов-распределов)

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация / сборник	№ рецептуры или технологической карты	Белки		Жиры		Угле- воды, г	Энер- гетиче- ская цен- ность, ккал.	Витамины					Минеральные вещества (мг)				
				г	г	г	г			В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe		
Обед																			
6 день																			
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	100	2011	52	1,2	7,9	7,1	104	0	0,02	7,5	0,2	21	119	30	2				
ЩИ ИЗ КВАШЕННОЙ 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-ЯГОДНЫЙ 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	144,4	1178	0,582	113,22	16,65	8,522	143,87	724,2	145,5	14,9				

Цинклинное 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 (часты стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга
 (для бюджетов-распределов)

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация/сборник	№ рецептуры или технологической карты	Белки		Жиры		Угле-водь.		Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества (мг)		
				г	г	г	г	В1	С		А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
Обед																		
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ (КУСОЧКОМ)	100	2011	7/1/1	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			
КОТЛЕТЫ 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 ДЛИ 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	136,2	1005	0,402	32,3	0,47	9,522	451,3	1371,3	251,8	9,22			

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационного 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 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 ₁	С		А	Е	Са	Р	Mg	Fe															
8 день																															
Обед																															
САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ 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	113,9	892	0,342	99,7	0,03	4,362	97,1	227,6	85,1	5																

**Циклическое двухнедельное 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 бюджетов-распределов)**

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник	№ рецептуры или технологической карты	Белки		Жиры		Углеводы,		Энергетическая ценность, ккал	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
				г	г	г	г	В ₁	С		А	Е	Са	Р	Мг	Fe				
9 день																				
Обед																				
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					
ПШЕНИЦЕЛЬ, МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	100/5	2008	272	14	22	12,1	299	0,1	0	0	3	10	124,3	21	1,80					
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:				31,9	36,9	178,1	1111	0,552	74,5	0,31	6,562	133,97	487,9	171,7	7,6					

Приложение бухгалтерского балансового меню районной горничной 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 буфетов-распределов)

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник	№ рецептуры или технологической карты	Белки		Жиры		Углеводы,		Энергетическая ценность, ккал.	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)					
				Всего	г	Всего	г	г	г		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe					
10 день																			Обед				
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	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	141,5	1046	0,572	35,49	7,79	5,002	458,17	1562,23	298,9	8,97								

**Целинное 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 буфетов-распределов)**

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник	№ рецептуры или технологической карты	Белки		Жиры		Угле-воды, г	Энергетическая ценность, ккал.	Витамины					Минеральные вещества (мг)				
				г	г	г	г			В ₁	С	А	Е	Са	Р	Мг	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 КРУТОЙ 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	100/5	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	129,9	880	0,56	61,00	0,40	15,29	185,20	619,00	165,90	11,20				

**Циклическое двухнедельное 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 буфетов-распределов)**

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник	№ рецептуры или технологической карты	Белки		Жиры		Угле- воды,		Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества (мг)					
				г	г	г	г	В ₁	С		А	Е	Са	Р	Mg	Fe					
																	г	г	г	г	г
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						
КОТЛЕТЫ МЯСО-КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПО ХИЛЬНОВСКИ	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 ОБОГ АЩЕННЫЙ 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 ОБОГ АЩЕННЫЙ 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:				386,49	402,60	1634,44	11928	19,54	883,38	32,61	109,40	2934,78	9046,66	2219,80	113,56						
Среднее значение за день				32,21	33,55	136,20	994	1,63	73,62	2,72	9,12	244,57	753,89	184,98	9,46						
Содержание белков, жиров и углеводов в % от калорийности				13%	30%	55%															
Соотношение Са к Р 1 : 3																					

* С 01.03 В РЕЦЕПТУРЕ БЛЮД ЛУК РЕПЧАТЫЙ ЗАМЕНЯЕТСЯ НА ЛУК ЗЕЛЕНЬИЙ.

Приложение к циклическому двухнедельному меню

- * - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва. Дети принт. 2011. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тутельяна В.А.
- * - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей. Москва. Дети 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. ДеЛ принт. 2007. - 276с. Редакция Скуркина 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.