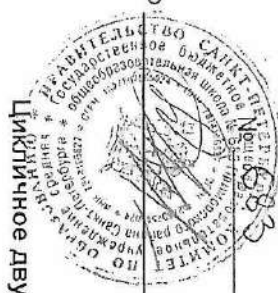


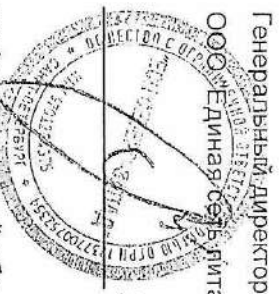
Согласовано

№ 6883



С.А. Дедина

Ликучев Д.А.



Генеральный директор
ООО «Единая служба питания Северо-запад»

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

для предоставления питания учащимся в возрасте (12-18 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга

с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
--------------	----------	---	---------------------------------------	----------	---------	-------------	--------------------------------

1 день

Обед

Салат из соленых огурцов с луком	100	2017	21	0,87	5,13	2,62	60
Суп картофельный с рисом и птицей	240/10	2017	101	4,37	5,13	22,00	151
Виточки рубленые из говядины	100	2016	302	15,35	13,04	12,52	229
Пюре картофельное	200	2008	335	4,44	7,30	29,33	200
Кисель из кураги	200	2008	406	1,04	0,06	36,56	150
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
Яблочки	100	2016	403	0,40	0,40	9,80	44
Молоко в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	200	АКП	17	5,40	5,00	18,00	132
Итого за прием пищи:	1215			36,43	37,29	159,16	1109
Всего за день:				36,43	37,29	159,16	1109

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /борник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
2 день							
Обед							
Салат картофельный с соевыми отруцями и зеленым горошком	100	2017	42	1,82	6,28	10,34	105
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной	240/5/5	2017	82	3,58	8,81	12,63	134
Рыба, тушенная с овощами	120	2016	254	13,75	7,70	5,80	149
Рис отварной	200	2008	325	5,51	8,10	34,17	233
Сок яблочный	200	2016	484	0	0	23,00	92
Пряник газированный	50	АКП	172	2,80	1,40	37,16	180
Мандарины	100	2016	399	0,80	0,20	7,50	35
Батон нарезной из муки высшего сорта с микроэлементами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
Итого за прием пищи:	1085			32,83	33,72	158,91	1071
Всего за день:				32,83	33,72	158,91	1071

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Обед							
Салат из квашеной капусты	100	2008	40	0,87	6,78	9,30	87
Суп с макаронными изделиями и картофелем с птицей	240/10	2017	112	4,27	6,04	19,90	144
Рагу из мяса птицы (курица)	300	2016	334	17,36	14,96	26,06	293
Напиток из плодов шиповника	200	2008	441	0,68	0,28	21,62	124
Булочка молочная	50	2008	477	2,70	3,73	18,61	149
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Мармелад	30	АКП	14	0,45	2,76	19,26	104
Батон нарезной из муки высшего сорта с микроутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
Итого за прием пищи:	1095			34,00	38,28	161,09	1150
Всего за день:				34,00	38,28	161,09	1150

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник репеттур/	№ репеттуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Обед							
Винегрет овощной	100	2008	51	1,22	8,19	7,35	127
Щи из свежей капусты с картофелем и грибами	245/5	2017	88	3,49	6,06	9,10	110
Котлеты Домашние	100	2008	271	14,25	10,05	12,03	235
Каша гречневая рассыпчатая	200	2008	181	7,62	5,87	52,53	278
Сок мультяшфрукт	200	2016	484	0,20	0	19,00	80
Печенье	40	АКП	171	2,80	5,20	29,20	176
Яблочки	100	2016	403	0,40	0,40	9,80	44
Батон нарезной из муки высшего сорта с микроингредиентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроингредиентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
Итого за прием пищи:	1055			34,55	37,00	167,34	1194
Всего за день:				34,55	37,00	167,34	1194

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /борник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Обед							
Салат витаминный (1-й вариант) / Помидоры натуральные свежие с 01.03	100	2008/2017	41/71	1,14	5,19	10,91	95
Рассолыник ленинградский со свиной	245/5	2017	96	2,41	6,33	17,14	136
Суфле из рыбы	100	АКП	45	13,83	10,17	2,63	186
Картофель отварной	200	2008	333	4,04	6,31	32,63	204
Компот из изюма	200	2008	401	0,46	0,10	28,14	101
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Мандарины	100	2016	399	0,80	0,20	7,50	35
Зефир	20	АКП	173	0,14	0,00	14,95	60
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
Итого за прием пищи:	1135			30,48	32,03	160,23	1068
Всего за день:				30,48	32,03	160,23	1068

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Обед							
Салат из свеклы отварной	100	2017	52	1,47	6,10	8,63	95
Суп картофельный с фасолью	250	2017	102	3,95	5,65	19,23	150
Сердце в соусе	120	2017	262	16,37	13,06	3,67	212
Макаронные изделия отварные	200	2008	331	3,52	6,39	37,30	245
Сок апельсиновый	200	2016	484	0,44	0	33,56	136
Курага порциями	30	АКП	28	1,56	1,09	15,30	68
Апельсины	100	2016	393	0,90	0,20	8,10	38
Молоко в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	200	АКП	17	5,40	5,00	18,00	132
Батон нарезной из муки высшего сорта с микроулучшителями	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроулучшителями	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
Итого за прием пищи:	1265			38,17	38,72	172,12	1220
Всего за день:				38,17	38,72	172,12	1220

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Обед							
Огурцы натуральные соленые	100	2017	70	0,80	0,10	2,70	12
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	245/5	2017	88	1,98	6,15	11,30	100
Жаркое по-домашнему	300	2017	259	23,34	24,41	37,77	507
Компот из свежих яблок	200	2008	394	0,16	0,16	27,88	114
Яблоки	100	2016	403	0,40	0,40	9,80	44
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Печенье	40	АКП	171	2,80	5,20	29,20	176
Батон нарезной из муки высшего сорта с микроулучшителями	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроулучшителями	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
Итого за прием пищи:	1155			37,14	40,15	164,98	1203
Всего за день:				37,14	40,15	164,98	1203

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /борник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
8 день							
Обед							
Салат из квашеной капусты	100	2008	40	0,87	6,78	9,30	87
Суп картофельный с горохом и гречками	230/20	2008	99	6,46	5,30	23,63	191
Биточки рыбные, соус сметанный	100/20	2017	234	12,51	12,80	19,44	201
Рис припущенный	200	2008	326	5,39	5,99	32,22	262
Напиток из варенья	200	2008	439	0,08	0,04	21,10	87
Мармелад	30	АКП	14	0,45	2,76	19,26	104
Мандарины	100	2016	399	0,80	0,20	7,50	35
Батон нарезной из муки высшего сорта с микроэлементами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
Итого за прием пищи:	1065			31,14	35,10	160,77	1110
Всего за день:				31,14	35,10	160,77	1110

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /борник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Обед							
Огурцы натуральные свежие	100	2017	71	0,70	0,50	5,24	42
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной	240/5/5	2017	82	3,58	8,81	12,63	134
Шницель рубленый куринный	100	2016	338	13,86	3,95	12,63	142
Картофель тушеный	200	2008	133	4,22	16,74	29,77	272
Сок яблочный	200	2016	484	0	0	23,00	92
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Труши	100	2016	396	0,40	0,30	10,30	46
Вагон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
Итого за прием пищи:	1115			30,43	34,04	139,90	977
Всего за день:				30,43	34,04	139,90	977

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /борник рецептов/		№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
		2017	2016					
Обед								
Салат из свеклы отварной	100	2017		52	1,47	6,10	8,63	95
Суп картофельный с рыбой	230/20	2017		97	6,54	3,91	19,99	130
Гуляш	100	2017		260	11,57	11,02	2,77	123
Макаронные изделия отварные	200	2008		331	3,52	6,39	37,30	245
Компот из смеси сухофруктов	200	2008		402	0,44	0	29,56	120
Вулочка молочная	50	2008		477	2,70	3,73	18,61	149
Дблики	100	2016		403	0,40	0,40	9,80	44
Молоко в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	200	АКП		17	5,40	5,00	18,00	132
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП		1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП		2	2,64	0,48	15,80	78
Итого за прием пищи:	1265				36,60	37,78	172,99	1181
Всего за день:					36,60	37,78	172,99	1181

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
11 день							
Обед							
Винегрет овощной	100	2008	51	1,22	8,19	7,35	127
Рассольник ленинградский со свининой	245/5	2017	96	2,41	6,33	17,14	136
Плов курьяный	300	2016	331	23,44	16,31	54,62	489
Сок мультифрукт	200	2016	484	0,20	0	19,00	80
Мандарины	100	2016	399	0,80	0,20	7,50	35
Пряник глазированный	50	АКП	172	2,80	1,40	37,16	180
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
Итого за прием пищи:	1065			35,44	33,66	171,10	1191
Всего за день:				35,44	33,66	171,10	1191

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /Сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Обед							
Салат витаминный (1-й вариант) / Помидоры натуральные свежие с 01.03	100	2008/2017	41/71	1,14	5,19	10,91	95
Суп из овощей с птицей и сметаной	240/5/5	2017	99	3,68	7,66	11,31	129
Пудинг из печени с морковью	100	АКП	46	15,77	11,98	3,66	210
Картофель отварной	200	2008	333	3,73	5,84	30,19	189
Компот из кураги	200	2008	401	1,04	0,06	34,16	142
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Зефир	20	АКП	173	0,14	0,00	14,95	60
Батон нарезной из муки высшего сорта с микроэлементами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
Итого за прием пищи:	1035			33,17	34,46	151,51	1075
Всего за день:				33,17	34,46	151,51	1075

Дни	Б, г	Ж, г	У, г	Э.Ц., ккал
Всего за 1 день:	36,43	37,29	159,16	1109
Всего за 2 день:	32,83	33,72	158,91	1071
Всего за 3 день:	34,00	38,28	161,09	1150
Всего за 4 день:	34,55	37,00	167,34	1194
Всего за 5 день:	30,48	32,03	160,23	1068
Всего за 6 день:	38,17	38,72	172,12	1220
ИТОГО:	206,47	217,04	978,85	6812
В среднем за 1 неделю:	34,41	36,17	163,14	1135
Содержание белков, жиров и углеводов в % от калорийности	12%	29%	57%	
Всего за 7 день:	37,14	40,15	164,98	1203
Всего за 8 день:	31,14	35,10	160,77	1110
Всего за 9 день:	30,43	34,04	139,90	977
Всего за 10 день:	36,60	37,78	172,99	1181
Всего за 11 день:	35,44	33,66	171,10	1191
Всего за 12 день:	33,17	34,46	151,51	1075
ИТОГО:	203,92	215,20	961,25	6737
В среднем за 2 неделю:	33,99	35,87	160,21	1123
Содержание белков, жиров и углеводов в % от калорийности	12%	29%	57%	
В среднем за 12 дней:	34,20	36,02	161,67	1129

Суммарные объемы биолог по приемам пищи (в граммах):

	Обед
Всего за 1 день:	1215
Всего за 2 день:	1085
Всего за 3 день:	1095
Всего за 4 день:	1055
Всего за 5 день:	1135
Всего за 6 день:	1265
Всего за 7 день:	1155

Всего за 8 день:		1065
Всего за 9 день:		1115
Всего за 10 день:		1265
Всего за 11 день:		1065
Всего за 12 день:		1035

Сборники рецептов:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций.
СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. ФГАУ НИЦД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, ИИ СРО «АПСГОС» — М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. — ___ с. Под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы.

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с., под редакцией Куткиной М.Н.

Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тугельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017.-544 с.

АКП - Реестр технологических карт на блюда и кулинарные изделия, составленные на основании Акта контрольной проработки.

Выход порций готовых блюд соответствует СанПин 2.3-2.4.3590-20.

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