

Согласовано  
ГБОУ СОШ № 199

Директор



Протасова О.В.



Генеральный директор  
ООО "Единая сеть питания Северо-запад"

Ликучев Д.А.

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед)  
для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах 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.
<b>1 день</b>							
<b>Обед</b>							
Салат из соленых огурцов с луком	120	2017	21	1,04	6,15	3,15	72
Суп картофельный с рифом и птицей	240/10	2017	101	4,37	5,13	22,00	151
Биточки рубленые из говядины	120	2016	302	18,42	15,65	15,02	274
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
Багон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Яблоки	250	2016	403	1,00	1,00	34,50	121
Молоко в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	200	АКП	17	5,40	5,00	18,00	132
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1440</b>			<b>42,76</b>	<b>42,59</b>	<b>202,31</b>	<b>1321</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>42,76</b>	<b>42,59</b>	<b>202,31</b>	<b>1321</b>

1 Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
<b>2 день</b>							
<b>Обед</b>							
Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком	100	2017	42	1,82	6,28	10,34	105
Яйцо вареное	25	2008	213	3,18	4,88	2,68	40
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной	235/10/5	2017	82	4,55	9,74	12,52	152
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
Пряники	70	АКП	13	3,36	3,96	26,39	165
Мандарины	250	2016	399	2,00	0,50	18,75	88
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1315</b>			<b>41,22</b>	<b>43,46</b>	<b>177,39</b>	<b>1244</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>41,22</b>	<b>43,46</b>	<b>177,39</b>	<b>1244</b>



Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
<b>3 день</b>							
<b>Обед</b>							
Салат из квашеной капусты	120	2008	40	1,04	8,14	11,16	104
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	19,36	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
Пюре фруктовое в индивидуальной упаковке	90	АКП	18	0	0	12,50	188
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1240</b>			<b>38,65</b>	<b>40,70</b>	<b>190,87</b>	<b>1434</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>38,65</b>	<b>40,70</b>	<b>190,87</b>	<b>1434</b>

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
<b>4 день</b>							
<b>Обед</b>							
Винегрет овощной с сельдью	100/20	2008	51	3,40	12,88	7,33	158
Щи из свежей капусты с картофелем и птицей	245/5	2017	88	3,49	6,06	9,10	110
Котлеты Домашние	120	2008	271	17,10	12,06	14,44	282
Каша гречневая рассыпчатая	200	2008	181	7,62	5,87	52,53	278
Сок мультифрукт	200	2016	484	0,20	0	19,00	80
Печенье овсяное	60	АКП	11	3,60	15,00	22,80	228
Яблоки	250	2016	403	1,00	1,00	24,50	110
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1295</b>			<b>43,46</b>	<b>55,17</b>	<b>193,45</b>	<b>1468</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>43,46</b>	<b>55,17</b>	<b>193,45</b>	<b>1468</b>



Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
<b>5 день</b>							
<b>Обед</b>							
Салат витаминный (1-й вариант) / Помидоры натуральные свежие с 01.03	120	2008/2017	41/71	1,36	8,23	13,09	114
Рассольник ленинградский со свининой и сметаной	240/5/5	2017	96	3,25	10,33	17,89	145
Суфле из рыбы	120	АКП	45	16,60	12,20	3,16	224
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	250	2016	399	2,00	0,50	18,75	88
Зефир витаминизированный	50	АКП	12	0,40	0,05	39,90	162
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1390</b>			<b>38,25</b>	<b>42,53</b>	<b>215,30</b>	<b>1365</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>38,25</b>	<b>42,53</b>	<b>215,30</b>	<b>1365</b>

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
<b>6 день</b>							
<b>Обед</b>							
Салат из свеклы отварной	120	2017	52	1,76	8,31	10,36	114
Суп картофельный с фасолью и птицей	240/10	2017	102	5,95	6,65	19,23	178
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	250	2016	393	2,25	0,50	20,25	95
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	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1470</b>			<b>44,30</b>	<b>43,30</b>	<b>201,41</b>	<b>1402</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>44,30</b>	<b>43,30</b>	<b>201,41</b>	<b>1402</b>



Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
<b>7 день</b>							
<b>Обед</b>							
Огурцы натуральные соленые	120	2017	70	0,96	0,12	3,24	14
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и сметаной	235/10/5	2017	88	4,60	6,56	11,30	145
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	250	2016	403	1,00	1,00	24,50	110
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Печенье овсяное	60	АКП	11	3,60	15,00	22,80	228
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1380</b>			<b>43,81</b>	<b>52,05</b>	<b>189,24</b>	<b>1446</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>43,81</b>	<b>52,05</b>	<b>189,24</b>	<b>1446</b>

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
<b>8 день</b>							
<b>Обед</b>							
Салат из квашеной капусты	120	2008	40	1,04	8,14	11,16	104
Суп картофельный с горохом, свиной и гречкой	220/10/20	2008	99	8,46	7,30	23,63	215
Биточки рыбные, соус сметанный	120/20	2017	234	15,01	15,36	23,32	241
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	250	2016	399	2,00	0,50	18,75	88
Батон нарезной из муки высшего сорта с микроэлементами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1290</b>			<b>39,49</b>	<b>42,39</b>	<b>193,19</b>	<b>1322</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>39,49</b>	<b>42,39</b>	<b>193,19</b>	<b>1322</b>



Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
<b>9 день</b>							
<b>Обед</b>							
Огурцы натуральные свежие	120	2017	71	0,84	0,60	6,29	50
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной	235/10/5	2017	82	4,55	9,74	12,52	152
Шницель рубленый куриный	120	2016	338	16,64	9,10	15,16	170
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
Груши	250	2016	396	1,00	0,75	25,75	115
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1340</b>			<b>37,40</b>	<b>41,73</b>	<b>174,24</b>	<b>1179</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>37,40</b>	<b>41,73</b>	<b>174,24</b>	<b>1179</b>

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
<b>10 день</b>							
<b>Обед</b>							
Салат из свеклы отварной	100	2017	52	1,47	6,10	8,63	95
Яйцо вареное	25	2008	213	3,18	4,88	2,68	40
Суп картофельный с рыбой	230/20	2017	97	6,54	3,91	19,99	130
Гуляш	120	2017	260	15,88	13,22	3,32	157
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
Булочка молочная	50	2008	477	2,70	3,73	18,61	149
Яблоки	250	2016	403	1,00	1,00	24,50	110
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	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1470</b>			<b>47,17</b>	<b>46,54</b>	<b>206,34</b>	<b>1399</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>47,17</b>	<b>46,54</b>	<b>206,34</b>	<b>1399</b>



Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
<b>11 день</b>							
<b>Обед</b>							
Салат витаминный (1-й вариант) / Помидоры натуральные свежие с 01.03	120	2008/2017	41/71	1,36	8,23	13,09	114
Суп из овощей с птицей и сметаной	240/5/5	2017	99	3,68	7,66	11,31	129
Пудинг из печени с морковью	120	АКП	46	18,93	15,36	4,40	252
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
Мандарины	250	2016	399	2,00	0,50	18,75	88
Пряники	70	АКП	13	3,36	3,96	26,39	165
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1310</b>			<b>41,15</b>	<b>43,91</b>	<b>182,03</b>	<b>1299</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>41,15</b>	<b>43,91</b>	<b>182,03</b>	<b>1299</b>

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
<b>12 день</b>							
<b>Обед</b>							
Винегрет овощной с сельдью	100/20	2008	51	5,40	13,65	8,10	178
Рассольник ленинградский со свиной	245/5	2017	96	2,41	6,33	17,14	136
Плов куриный	300	2016	331	23,44	16,31	54,62	489
Сок мультифрукт	200	2016	484	0,20	0	19,00	80
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Зефир витаминизированный	50	АКП	12	0,40	0,05	39,90	162
Пюре фруктовое в индивидуальной упаковке	90	АКП	18	0	0	12,50	188
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1210</b>			<b>42,00</b>	<b>41,14</b>	<b>213,01</b>	<b>1562</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>42,00</b>	<b>41,14</b>	<b>213,01</b>	<b>1562</b>



Дни	Б, г	Ж, г	У, г	Э.Ц., ккал
Всего за 1 день:	42,76	42,59	202,31	1321
Всего за 2 день:	41,22	43,46	177,39	1244
Всего за 3 день:	38,65	40,70	190,87	1434
Всего за 4 день:	43,46	55,17	193,45	1468
Всего за 5 день:	38,25	42,53	215,30	1365
Всего за 6 день:	44,30	43,30	201,41	1402
<b>ИТОГО:</b>	<b>248,63</b>	<b>267,76</b>	<b>1180,73</b>	<b>8235</b>
<b>В среднем за 1 неделю:</b>	<b>41,44</b>	<b>44,63</b>	<b>196,79</b>	<b>1372</b>
<b>Содержание белков, жиров и углеводов в % от калорийности</b>	<b>12%</b>	<b>29%</b>	<b>57%</b>	
Всего за 7 день:	43,81	52,05	189,24	1446
Всего за 8 день:	39,49	42,39	193,19	1322
Всего за 9 день:	37,40	41,73	174,24	1179
Всего за 10 день:	47,17	46,54	206,34	1399
Всего за 11 день:	41,15	43,91	182,03	1299
Всего за 12 день:	42,00	41,14	213,01	1562
<b>ИТОГО:</b>	<b>251,01</b>	<b>267,77</b>	<b>1158,04</b>	<b>8207</b>
<b>В среднем за 2 неделю:</b>	<b>41,83</b>	<b>44,63</b>	<b>193,01</b>	<b>1368</b>
<b>Содержание белков, жиров и углеводов в % от калорийности</b>	<b>12%</b>	<b>29%</b>	<b>56%</b>	
<b>В среднем за 12 дней:</b>	<b>41,64</b>	<b>44,63</b>	<b>194,90</b>	<b>1370</b>

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах):	Обед
Всего за 1 день:	1440
Всего за 2 день:	1315
Всего за 3 день:	1240
Всего за 4 день:	1295
Всего за 5 день:	1390
Всего за 6 день:	1470
Всего за 7 день:	1380

Всего за 8 день:		1290
Всего за 9 день:		1340
Всего за 10 день:		1470
Всего за 11 день:		1310
Всего за 12 день:		1210

Сборники рецептур:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций.

СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО «АПСПСОЗ» — 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 рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - 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.



~~генеральный директор~~

~~ОО "ЕДИНАЯ СЕТЬ ПИТАНИЯ СЕВЕРО-ЗАПАД"~~

~~Инушев Д.А.~~

Согласовано

ГБОУ СОШ № \_\_\_\_\_

Директор \_\_\_\_\_

Ежедневное меню районов горячего питания (комплексный обед)

для предоставления питания учащимся в 5-8 классов общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга

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

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2024 г

1 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологичес кой карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из соевых отрубов с луком	120	2017	21	1,04	6,15	3,15	72
Суп картофельный с рисом и птицей	240/10	2017	101	4,37	5,13	22,00	151
Выпечка рубленые из говядины	120	2016	302	18,42	15,65	15,02	274
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 микроэлементами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Блоки	250	2016	403	1,00	1,00	34,50	121
Молоко в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	200	АКП	17	5,40	5,00	18,00	132
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1440</b>			<b>42,76</b>	<b>42,59</b>	<b>202,31</b>	<b>1321</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>42,76</b>	<b>42,59</b>	<b>202,31</b>	<b>1321</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_

энергетический директор  
ОО "ЕДИНАЯ СЕТЬ ПИТАНИЯ СЕВЕРО-ЗАПАД"

Игучев Д.А. \_\_\_\_\_

Согласовано  
ГБОУ СОШ № \_\_\_\_\_

Директор \_\_\_\_\_

Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 лет) общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга  
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2024 г

1 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из соевых отрубов 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 микроэлементами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	АКП	2	2,64	0,48	13,80	78
Рисовые	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
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1215</b>			<b>36,43</b>	<b>37,29</b>	<b>159,16</b>	<b>1109</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>36,43</b>	<b>37,29</b>	<b>159,16</b>	<b>1109</b>

Зав.производством \_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_



неральный директор

ОО "ЕДИНАЯ СЕТЬ ПИТАНИЯ СЕВЕРО-ЗАПАД"

Исх. № \_\_\_\_\_

Директор \_\_\_\_\_

Согласовано

ГБОУ СОШ № \_\_\_\_\_

Ежедневное меню рациона горячего питания (завтрак, обед) для предоставления  
питания учащимся младших классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга  
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2024 г

1 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.	Завтрак	
								2017	2018
Сыр (норвичи)	15	2008	14	3,95	3,99	0	52	60	2017
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	180	2008	189	6,89	8,46	31,07	229	200/5	2017
Какао-напиток на молоке	200	2016	415	3,86	3,84	14,70	108	90	2016
Яблочки	100	2016	403	0,40	0,40	9,80	44	150	2008
Батон нарезной из муки высшего сорта с микродондизентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65	200	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>520</b>			<b>17,03</b>	<b>17,44</b>	<b>68,10</b>	<b>498</b>		
<b>Обед</b>									
Салат из соевых отрудов с луком	60	2017	21	0,52	3,07	1,57	36	25	АКП
Суп картофельный с рисом и грибами	200/5	2017	101	3,44	4,04	17,32	119	40	АКП
Выпечки рубленые из говядины	90	2016	302	13,83	11,75	11,28	206	26,73	2016
Пюре картофельное	150	2008	335	3,33	5,48	22,02	150	2,64	2008
Кисель из кураги	200	2008	406	1,04	0,06	36,56	150	0,48	2008
Батон нарезной из муки высшего сорта с микродондизентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65	2,64	АКП
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микродондизентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78	26,73	АКП
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>770</b>			<b>43,76</b>	<b>43,07</b>	<b>185,18</b>	<b>804</b>		
<b>Всего за день:</b>				<b>43,76</b>	<b>43,07</b>	<b>185,18</b>	<b>1302</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_