

СОГЛАСОВАНО
Директор ГБОУ

Решение № 366
Чистова М.К.



УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
АО "Комбинат питания НЕВА"
С.Н. Филиппов
2024 г.



**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) в осенне-зимний период
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

Наименование	Выход	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
1 день							
Завтрак							
Каша гречневая молочная вязкая с маслом сливочным	180/5	2008	184	9,60	8,47	35,10	237,51
Бутерброд с маслом сливочным	10/25	2008	1	2,40	8,10	13,00	142,00
Чай с лимоном	200/5	2008	431	0,20	0,10	15,00	60,00
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
Печенье в ассортименте	25	ТТК	12.2	3,00	2,50	11,20	69,00
Итого за прием пищи:	545			15,60	19,57	84,10	552,91
Обед							
Огурец солёный порционно	60	ТТК	1.1	0,48	0,06	1,20	6,60
Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной	200/5/5	2012	72	2,10	3,10	10,10	109,20
Филе индейки по-строгановски	100	2016	313	9,30	13,50	5,47	195,40
Макаронные изделия отварные	150	2008	331	5,00	4,80	27,00	151,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,17	90,00
Итого за прием пищи:	810			25,08	25,68	109,32	780,20
Всего за день:				40,68	45,25	193,42	1333,11

Наименование	Выход	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
5 день							
Завтрак							
Макароны отварные с сыром	160/15	ТТК	5.2	13,40	13,90	32,60	303,50
Бутерброд с джемом	20/25	ТТК	1.3	2,20	1,20	16,80	86,80
Чай с лимоном	200/5	2008	431	0,20	0,10	15,00	60,00
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
Итого за прием пищи:	525			16,20	15,60	74,20	494,70
Обед							
Винегрет овощной	60	2008	51	0,80	6,10	4,00	73,80
Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной	200/5/5	2008	91	3,40	5,20	17,76	130,20
Голубцы ленивые	240	ТТК	9.2	16,42	13,52	22,40	286,60
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащенный микроэлементами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Кисель из плодов шиповника	200	ТТК	13.3	0,20	0,10	26,20	108,40
Итого за прием пищи:	800			28,02	28,94	116,74	827,00
Всего за день:				44,22	44,54	190,94	1321,70

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
7 день							
Завтрак							
Макароны отварные с сыром	160/15	ТТК	5.2	13,40	13,90	32,60	303,50
Бутерброд с джемом	20/25	ТТК	1.3	2,20	1,20	16,80	86,80
Чай с лимоном	200/5	2008	431	0,20	0,10	15,00	60,00
Апельсин свежий	170	2011	338	1,53	0,34	13,77	73,10
Итого за прием пищи:	595			17,33	15,54	78,17	523,40
Обед							
Салат из свежей капусты	60	ТТК	1.4	0,71	3,20	4,60	52,20
Уха "Невская" с горбушей	200/30	ТТК	2.1	6,50	2,36	15,70	110,80
Плов с куриным филе	240	ТТК	10.1	13,47	16,44	36,10	345,40
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Компот из свежих яблок	200	ТТК	13.1	0,20	0,20	20,10	87,80
Итого за прием пищи:	810			28,08	26,22	122,88	824,20
Всего за день:				45,41	41,76	201,05	1347,60

Наименование	Выход	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
10 день							
Завтрак							
Омлет натуральный	150	2008	214	14,40	18,87	14,60	283,63
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	25	ТТК	15.3	2,00	1,16	12,99	68,00
Чай с лимоном	200/5	2008	431	0,20	0,10	15,00	60,00
Зефир витаминизированный	35	ТТК	12.1	0,63	0,10	23,20	101,60
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
Итого за прием пищи:	515			17,63	20,63	75,59	557,63
Обед							
Салат из квашеной капусты	60	2008	40	0,96	3,06	4,62	49,80
Бульон куриный с вермишелью и яйцом	200/20	ТТК	2.2	2,10	3,10	10,10	109,20
Жаркое по-домашнему со свининой	240	ТТК	9.6	16,56	17,65	23,20	317,80
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Компот из смеси сухофруктов	200	ТТК	13.4	0,60	0,10	23,50	97,20
Итого за прием пищи:	800			27,42	27,93	107,80	802,00
Всего за день:				45,05	48,56	183,39	1359,63

Дни	Б, г	Ж,г	У, г	Э.Ц., ккал
Всего за 1 день:	40,68	45,25	193,42	1333,11
Всего за 2 день:	46,75	47,05	184,80	1415,20
Всего за 3 день:	42,54	43,16	201,22	1396,56
Всего за 4 день:	41,82	45,83	185,10	1335,47
Всего за 5 день:	44,22	44,54	190,94	1321,70
ИТОГО:	216,0	225,8	955,5	6802,0
В среднем за 1 день:	43,2	45,2	191,1	1360,4
Всего за 6 день:	44,1	41,24	199,74	1339
Всего за 7 день:	45,41	41,76	201,05	1347,60
Всего за 8 день:	43,43	44,63	199,34	1304,43
Всего за 9 день:	44,20	44,57	196,91	1322,80
Всего за 10 день:	45,05	48,56	183,39	1359,63
ИТОГО:	222,2	220,8	980,4	6673,8
В среднем за 1 день:	44,4	44,2	196,1	1334,8
В среднем за 10 дней:	43,8	44,7	193,6	1347,6

*Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели принт 2011. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция

*ТТК - технико-технологическая карта

*Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва, Дели принт 2012 г

*Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб 2008 под редакцией Куткиной

*Сборник методических рекомендаций по использованию рецептов блюд повышенной пищевой и биологической ценности при организации питания отдельных социально-значимых категорий граждан в учреждениях Санкт-Петербурга, 2012 г.

* 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.