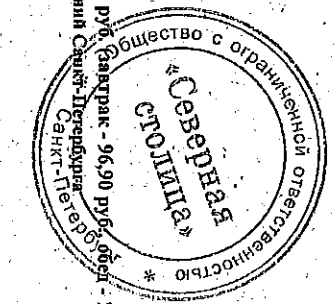
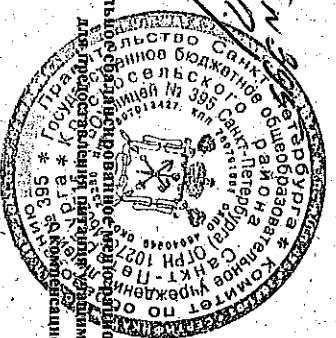


Валентина Степановна
 Валентина Степановна
 Валентина Степановна

Генеральный директор
 ООО "Северная Столица"
 Леонид Д.А.



Целичное двухклеточное молоко с добавлением витаминов (завтрак, обед) стоимостью 242,20 руб. (завтрак - 96,90 руб., обед - 145,30 руб.)
 для питания детей в детском саду № 395 Санкт-Петербурга
 (для договорных столовых)

Наименование	Выход, г	Технико-экономические показатели (сборник рецептур)	№ рецептура код технологии пищевой карты	Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность (ккал, кДж)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)		
				Всего	Т	Всего	Т		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
1 день																		
Завтрак																		
Омлет куриный	170	2008	214	16,38	26,65	3,09	317,65	0,09	0,00	0,38	4,01	128,59	281,35	21,62	3,15			
Булочки с повидлом	30/5/20	2008	2	2,50	4,43	28,85	163,1	0,05	0,48	0,040	0,60	9,90	10,65	11,76	0,69			
Чай с сахаром	200	2008	430	0,20	0,10	15,00	60	0,00	0,00	0,000	0,00	5,00	8,00	4,00	1,00			
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	40	к/к	к/к	2,24	0,44	19,97	92,8	0,04	0,00	0,000	0,26	6,88	42,40	10,00	1,24			
Макаронные изделия	100	к/к	к/к	1,28	1,90	11,60	54,00	0,03	0,00	0,00	0,28	30,10	20,10	11,40	0,30			
Итого за завтрак питаний:	565			22,60	33,52	78,51	687,55	0,21	0,48	0,42	5,25	180,47	382,50	58,72	6,38			
Обед																		
Салат витаминный (1-й вариант)	80	2008	41	0,96	4,16	7,60	72,00	0,02	20,80	0,25	1,92	28,80	21,60	13,60	0,88			
Суп картофельный с макаронными изделиями сметаной и грибами	200/10/10	2008	100	5,78	5,10	16,28	134,3	0,10	6,42	0,160	0,28	28,00	71,62	22,70	1,08			
Жирное по-домашнему на сметане	250	2017	259	18,77	44,02	14,76	546,44	0,48	4,55	0,01	4,16	30,12	248,25	54,75	2,94			
Пилоток на сливках шпримонид	200	2008	441	0,70	0,20	24,40	103	0,01	200,00	0,160	0,10	13,00	3,00	3,00	1,00			
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	50	к/к	к/к	2,80	0,55	24,96	116	0,05	0,00	0,000	0,45	8,60	53,00	12,50	1,55			
Итого за обед питаний:	800			29,01	54,13	88,00	971,74	0,67	231,77	0,58	6,91	108,52	397,47	106,55	7,45			
Всего за день:	1365			51,61	87,65	166,50	1659,28	0,88	284,75	1,00	12,16	288,99	779,97	165,26	13,83			

Целевое предназначение: благоустройство м.п.д. района, покрытие латинки (закупка: общ.) стоимостью 342,20 руб. (закупка - 96,90 руб., общ. - 145,30 руб.)
 для предоставления питания учащимся старших классов (7-11кл) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
 с компенсацией ее стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга
 (для договорных ставок)

Наименование	Выход	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)	№ рецептура или технологическая карта	Валы		Жир		Углеводы		Энергетическая ценность, ккал	Выпечные (кг)					Минеральные вещества (мг)		
				Всего	г	Всего	г	Всего	г		В	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe
2 дня																		
Завтрак																		
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	200/5	2008	184	8,20	10,45	33,99	263	0,17	1,32	0,050	0,26	144,16	230,13	70,10	2,65			
Второй завтрак с сыром	30/10	2008	3	5,77	2,41	14,64	103	0,04	0,11	0,028	0,31	134,60	134,40	14,10	0,52			
Кобейный напиток	200	2008	432	1,50	1,30	22,40	107	0,02	1,00	0,010	0,00	61,00	45,00	7,00	1,00			
Яблоко свежее	120	к/к	к/к	0,48	0,48	12,54	56,4	0,04	12,00	0,000	0,48	19,20	13,20	10,80	2,64			
Итого за прием пищи:	565			15,95	14,64	83,47	529,40	0,27	14,43	0,09	1,05	378,96	422,73	102,00	6,81			
Обед																		
Винегрет овощной(до 01.03 в рецептурном лужок, с 01.03 в другом разделе)	80	2008	51	1,12	8,08	5,28	98,4	0,02	12,00	0,200	3,68	30,40	28,80	15,20	0,80			
Суп картофельный с горошком, с грибами	200/15	2008	99	6,77	3,75	26,73	168,3	0,16	4,80	0,170	0,69	44,50	112,70	33,40	1,82			
Котлет рубленая из птицы с соусом молочным	120	2008	314/366	19,00	15,44	18,32	288	0,10	16,00	0,140	3,64	94,00	191,60	41,60	2,12			
Рис отварной	150	2008	325	3,70	6,30	32,80	203	0,02	0,00	0,050	0,30	3,00	61,00	19,00	0,60			
Компот из фруктов	200	2008	402	0,60	0,10	31,70	130	0,02	0,00	0,010	0,50	21,00	23,00	16,00	0,70			
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	50	к/к	к/к	2,80	0,55	24,96	116	0,05	0,00	0,000	0,45	8,60	33,00	12,50	1,55			
Итого за прием пищи:	815			33,99	34,22	139,79	1003,70	0,37	32,80	0,57	9,26	201,50	470,10	137,70	7,99			
Всего за день:	1380			49,94	48,86	223,26	1533,10	0,64	47,23	0,66	10,31	580,46	897,83	239,70	14,40			

Планирование двухмесячного сбалансированного меню рациона питания (санитар, обед) стоимостью 242,20 руб. (завтрак - 96,90 руб., обед - 145,30 руб.) для предоставления питания учащимся старших классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (для дошкольных столовых)

Наименование	Видов	Технологическая и нормативная документация (безопасность питания)	№ рецептуры или технологической карты	Белок		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность, ккал	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)		
				Всего	г	Всего	г	Всего	г		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
3 дня																				
Завтрак																				
Замеска на торт со густым молоком	160	2008	224	26,50	14,43	35,28	376,4	0,09	0,20	0,009	0,79	276,70	343,30	40,40	1,16					
Бульбоб с маслом	30/5	2008	1	2,40	4,43	14,60	107,9	0,05	0,00	0,093	0,44	7,30	27,05	9,90	0,61					
Чай с сахаром и лимон	200/7	2008	431	0,30	0,10	13,20	63	0,00	3,00	0,000	0,00	8,00	10,00	5,00	1,00					
Рюмка фруктов в чай, упаковка производителем	125	к/к	к/к	3	3,1	15,9	109	0,02	0,5	0,03	0	132	860	112	0					
Итого за прием пищи:	527			32,20	22,06	80,98	650,30	0,16	3,70	0,07	1,23	424,20	1240,35	167,30	2,77					
Обед																				
Салат "Солнечный"	80	2018	74	10,36	6,43	3,65	120,35	0,06	2,18	0,15	2,26	17,29	124,26	39,95	1,00					
Рисовый "Ленинградский" с овощной и сметаной	200/10/5	2008	91	4,70	5,99	13,58	123,25	0,09	8,00	0,215	0,28	25,26	75,80	23,03	1,06					
Котлета рыбная с соусом томатным	100	2008	239/364	11,82	11,84	14,14	210,8	0,09	0,20	0,072	4,16	47,40	165,40	18,80	1,48					
Крокетное пюре	150	2008	335	3,10	5,40	20,20	141	0,14	5,00	0,040	0,20	47,00	85,00	29,00	1,10					
Ов. фрутовый	200	2008	442	1	0,2	19,8	86	0,02	4	0	0,2	14	14	8	2,8					
Хлеб ржанко-пшеничный обогащенный	50	к/к	к/к	2,80	0,55	24,96	116	0,05	0,00	0,000	0,45	8,60	53,00	12,50	1,55					
Итого за прием пищи:	795			33,76	30,01	96,43	797,41	0,45	19,38	0,48	7,55	159,55	517,46	131,28	8,99					
Всего за день:	1322			65,96	52,07	177,41	1447,71	0,61	23,08	0,55	8,78	583,75	1757,81	298,58	11,76					

Личностное документальное обследование немо ребенка городского округа (Санкт-Петербург, область) стоимостью 242,20 руб. (Санкт-Петербург - 96,90 руб., область - 145,30 руб.)
 для предоставления питания учащимся городских классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
 с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга
 (для дошкольных классов)

Наименование	Видов	Технологическая и нормативная документация (оборудование, рецептуры)	№ рецептура или технологическая карта	Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность, ккал.	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)		
				Всего	г	Всего	г	Всего	г		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe		
4 декабрь																				
Санкт-Петербург																				
Пюре из овощей	150	2017	291	12,51	6,72	27,34	224,00	0,11	4,90	0,02	0,41	27,07	142,00	40,45	1,40					
Бурбурка с супром	30/10	2008	3	5,77	2,41	14,64	103	0,04	0,11	0,028	0,31	134,60	134,40	14,10	0,52					
Каша с молоком	200	2008	433	2,90	2,50	24,80	133	0,04	1,00	0,010	0,00	121,00	90,00	14,00	1,00					
Блины сахарный	200	к/к	к/к	3,01	1,07	42,00	189	0,08	20,00	0,040	0,08	16,00	56,00	84,00	1,20					
Итого за период питания:	590			24,19	12,69	108,78	648,00	0,27	26,01	0,10	0,80	319,67	422,40	152,55	4,12					
Область																				
Орзул сакский (бульон)	80	2011	71	0,64	0,08	1,36	9,36	0,01	12,00	0,04	5,44	19,20	19,20	11,20	0,48					
Борщ с капустой, картофелем, со сметаной	200/10	2008	76	2,56	4,70	9,64	91,7	0,05	8,80	0,170	0,16	43,20	52,50	20,90	1,04					
Шницель рубленый из говядины с соусом томатным	120	2008	272/64	15,24	16,40	13,88	264,8	0,08	0,40	0,036	3,64	13,20	168,00	25,60	2,08					
Каша гречневая рассыпчатая	150	2008	333	3,60	4,60	37,70	205	0,03	0,00	0,010	0,30	11,00	78,00	26,00	0,60					
Компот из ягод	200	2008	401	1,00	0,10	34,20	142	0,02	0,00	0,030	1,10	33,00	29,00	21,00	0,70					
Хлеб ржанко-пшеничный обжаренный	50	к/к	к/к	2,80	0,55	24,96	116	0,05	0,00	0,000	0,45	8,60	51,00	12,50	1,55					
Итого за период питания:	810			25,84	26,43	121,74	829,86	0,26	21,20	0,31	11,09	128,20	399,70	117,20	6,46					
Всего за декабрь	1400			50,03	39,12	230,52	1478,86	0,52	47,21	0,40	11,89	446,87	821,10	269,75	10,57					

Исчисление двучленное оборудование неимо равново горачего питания (заправка: вода) стоимостью 242,20 руб. (заправка - 96,90 руб., вода - 145,30 руб.) для предоставления питания учащимся старших классов (7-11 класс) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (для дочерних головных)

Наименование	Видов	Технико-гигиенические и нормативная документация (оборудование, паспорт)	№ рецептура или технологическая карта	Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность, ккал	Витаминные (мг)							Минеральные вещества (мг)				
				Всего	г	Всего	г	Всего	г		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe				
Заправка														5 дней								
Минероны заправленные с сыром	180	2008	211	9,83	16,34	37,52	336,5	0,69	0,00	0,140	1,10	127,40	113,50	10,38	1,10							
Бутерброд с маслом	30/5	2008	1	2,40	4,43	14,60	107,9	0,05	0,00	0,033	0,44	7,50	27,05	9,90	0,61							
Чай с сахаром	200	2008	430	0,20	0,10	15,00	60	0,00	0,00	0,000	0,00	5,00	8,00	4,00	1,00							
Итого фруктов в инд. упаковке производителя	125	к/к	к/к	3	3,1	15,9	103	0,02	0,5	0,03	0	132	860	112	0							
Итого за прием пищи:	540			15,43	23,97	83,02	607,40	0,76	0,50	0,20	1,54	271,90	1008,55	136,28	2,71							
Обед														Обед								
Салат из вареной курицы с маслом растительным (до 01.03, с растительным маслом, с 01.03, с сыром, зеленью)	80	2008	40	1,28	4,08	6,16	66,5	0,02	21,60	0,024	1,84	39,20	22,40	12,00	0,56							
Суп овощной со сметаной и грибами	200/10/15	2008	95	4,29	4,93	20,29	142,7	0,09	8,82	0,280	0,65	37,30	63,50	21,50	0,95							
Запеканка картофельная с мясом	230	2008	299	21,60	29,20	40,80	512,00	0,28	24,00	0,04	6,20	36,00	262,00	70,00	4,00							
Сок фруктовый	200	2008	442	1	0,2	19,8	86	0,02	4	0	0,2	14	14	8	2,8							
Хлеб ржанко-пшеничный обогащенный	50	к/к	к/к	2,80	0,55	24,96	116	0,05	0,00	0,000	0,45	8,60	53,00	12,50	1,55							
Итого за прием пищи:	805			30,97	38,96	112,01	913,20	0,46	58,42	0,34	9,34	135,10	414,90	124,00	9,86							
Всего за день:	1345			46,40	62,93	195,03	1530,60	1,22	58,92	0,56	10,88	407,00	1423,45	260,28	12,57							

Целевое дополнительное финансирование меню питания (заутрик, обед) стоимостью 242,20 руб. (заутрик - 96,90 руб., обед - 145,30 руб.) для предоставления питания учащимся старших классов (7-11лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с инвалидностью его стоимость за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (для дополнительных столовых)

Наименование	Выход	Теоретическая и нормативная дозировка (оборник рецептур)	№ рецептуры или технологии пищевой карты	Блюда			Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)		
				Всего	Б	Жир			Всего	В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe
5 дней																	
Заутрик																	
Оладьи на печени	150	2008	290	8,40	7,80	52,50	313,50	0,14	1,50	0,02	3,45	93,00	121,50	21,00	1,50		
Каша с молоком	200	2008	433	2,90	2,50	24,80	133	0,04	1,00	0,010	0,00	121,00	90,00	14,00	1,00		
Вареники с картошкой	30/10	2008	3	5,77	2,41	14,64	103	0,04	0,11	0,028	0,31	154,60	134,40	14,10	0,32		
Яблоко свежее	120	к/к	к/к	0,48	0,48	12,24	56,4	0,04	12,00	0,000	0,48	19,20	13,20	10,80	2,64		
Битон обогащенный аминокислотами	40	к/к	к/к	3,12	0,12	18,90	91,65	0,06	0,00	0,000	0,30	8,92	33,93	12,87	0,78		
Итого за прием пищи:	550			20,67	13,31	123,38	697,55	0,32	14,61	0,05	4,74	396,77	393,03	72,77	6,44		
Обед																	
Томатер свежий (кочаном)	80	2011	71/1	0,98	0,16	3,04	17,60	0,02	14,00	0,00	0,56	11,20	20,80	16,00	0,72		
Щи из свежей капусты с картофелем, сметаной и курой	200/10/10	2008	84	4,65	5,70	6,48	96,8	0,06	19,40	0,180	0,40	40,20	58,40	20,40	0,80		
Рыба запеченная	100	2008	233	16,20	14,80	4,40	216	0,00	0,00	0,080	3,20	22,00	174,00	8,00	0,60		
Картофель отварной	150	2008	333	2,90	4,70	23,50	148,00	0,15	21,00	0,04	0,20	21,00	79,00	30,00	1,20		
Компот из яблок	200	2008	399	0,5	0,1	34	139	0,02	12	0	0,1	18	12	7	0,2		
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	50	к/к	к/к	2,80	0,55	24,96	116	0,05	0,00	0,000	0,45	8,60	53,00	12,50	1,55		
Итого за прием пищи:	800			27,93	26,01	96,38	733,40	0,30	66,40	0,30	4,91	121,00	397,20	93,90	5,07		
Всего за день:	1350			48,60	39,32	219,76	1430,95	0,62	81,01	0,35	9,65	517,77	790,23	166,67	11,51		

Исчисление дуги влияния балансирующего меню рационов горячего питания (завтрак, обед) стоимостью 242,20 руб. (завтрак - 96,90 руб., обед - 145,30 руб.) для предоставления питания учащимся старших классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (для дежурных столовых)

Наименование	Выход	Технологическая и нормативная документация (оборудование, рецептур)	№ рецептуры или технологии чешской карты	Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность, ккал.	В1	Витаминный (мг)					Минеральные вещества (мг)		
				Всего	г	Всего	г	Всего	г			С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
7 дней																			
Завтрак																			
Зеленка из творога со сухими молоком	160	2008	224	26,50	14,43	35,28	376,4	0,09	0,20	0,009	0,79	276,70	343,30	40,40	1,16				
Бутерброд с маслом	30/5	2008	1	2,40	4,43	14,60	107,9	0,05	0,00	0,033	0,44	7,50	27,05	9,90	0,61				
Чай с сахаром	200	2008	430	0,20	0,10	15,00	60	0,00	0,00	0,000	0,00	5,00	8,00	4,00	1,00				
Лимонный сок	160	к/к	к/к	2,05	0,45	18,60	86,4	0,06	84,00	0,000	0,42	48,20	22,20	18,20	0,48				
	555			31,15	19,41	83,48	630,70	0,20	84,20	0,04	1,65	337,40	410,55	72,50	3,25				
Обед																			
Омлет свежий (курица)	80	2011	71	0,64	0,08	1,36	9,36	0,01	12,00	0,04	5,44	19,20	19,20	11,20	0,48				
Суп картофельный с горошком, с грибами	200/15	2008	99	6,77	3,75	26,73	168,3	0,16	4,80	0,170	0,69	44,50	112,70	33,40	1,82				
Виточки по-белорусски	100	2008	289	21,00	22,40	1,20	290	0,06	0,00	0,020	3,20	18,00	206,00	24,00	4,00				
Корюха тушеная (свежая)	130	2008	346	3,80	4,30	32,83	203,33	0,02	0,00	0,05	0,30	3,00	61,00	29,00	0,60				
Компот из сухофруктов	200	2008	402	0,60	0,10	31,70	130	0,02	0,00	0,010	0,50	21,00	23,00	16,00	0,70				
Хлеб ржане-пшеничный обогащенный	50	к/к	к/к	2,80	0,55	24,96	116	0,05	0,00	0,000	0,45	8,60	53,00	12,50	1,55				
Итого за прием пищи:	795			36,61	31,18	118,78	916,99	0,32	16,80	0,29	10,58	114,30	474,90	116,10	9,15				
Всего за день:	1350			66,76	50,59	202,26	1647,69	0,52	101,00	0,33	12,32	451,70	885,45	188,60	12,40				

Питательное двуэlementное сбалансированное меню ратолова горного пятая (заграс. обда) стоимость 242,20 руб. (заграс. - 96,90 руб. обда - 145,30 руб.)
 для прадостранственной питания учащихся старших классов (7-11лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
 с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга
 (для подготовочных столовых)

Наименование	Всего, г	Технологическая и нормативная документация (образник рецептур)	№ рецептурной или технологической карты	Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность, ккал.	Витаминный состав						Минеральные вещества	
				г	г	г	г	г	г		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe
8 дней																		
Завтрак																		
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	200г	2008	184	8,55	8,87	42,93	286	0,19	1,25	0,060	0,26	133,61	204,22	56,76	1,52			
Бутерброд с сыром	30г/10	2008	3	5,77	2,41	14,64	103	0,04	0,11	0,028	0,31	154,60	134,40	14,10	0,32			
Кефирный напиток	200	2008	432	1,50	1,30	22,40	107	0,02	1,00	0,010	0,00	61,00	45,00	7,00	1,00			
Яблоко свежее	120	к/к	к/к	0,48	0,48	12,54	56,4	0,04	12,00	0,000	0,48	19,20	13,20	10,80	2,64			
Итого за завтрак:	566			16,30	13,06	92,51	552,40	0,29	14,36	0,10	0,99	368,41	396,82	88,66	5,68			
Обед																		
Салат "Сезонный" с маслом растительным	80	2008	50	6,40	8,08	12,16	147,20	0,02	5,60	0,02	3,84	38,40	44,80	22,40	1,52			
Суп картофельный с мясными изделиями сметаной и грибами	200г/10г/10	2008	100	5,78	5,10	16,28	134,3	0,10	6,42	0,160	0,28	28,00	71,62	22,70	1,08			
Курочка тушеная в соусе с овощами	245	2008	308	22,54	27,04	18,90	408,80	0,18	29,40	0,57	2,68	58,80	225,40	35,70	2,10			
Сок фруктовый	200	2008	442	1	0,2	19,8	86	0,02	4	0	0,2	14	14	8	2,8			
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	50	к/к	к/к	2,80	0,55	24,96	116	0,05	0,00	0,000	0,45	8,60	53,00	12,50	1,55			
Итого за обед:	795			38,52	40,97	92,10	892,30	0,38	45,42	0,75	6,45	147,80	408,82	101,30	9,05			
Всего за день:	1360			54,82	54,03	184,61	1444,70	0,67	59,78	0,85	7,44	516,21	805,64	189,96	14,73			

Целисизное дачукасаеие аблаиваеание жею рачилова горачега дацана (заграк, абел) стоиностаю 242,20 руб. (заграк - 96,90 руб., абел - 145,30 руб.)
 Для арасоаалаеия паглава уаиаеиса страих кавеса (-11лет) абелавоалаеиялх урчесоий Сиагг-Пасгубурга
 с коидеисаеией его стоиностаю за сиег срааа бидеага Сиагг-Пасгубурга
 (для дачукасаеия сраааеия)

Наименование	Выход	Техно-гическая и нормативная документация (базисный расчет)	№ расчетной или технологической карты	Углеводы			Энергетическая ценность, ккал.	Витаминный состав (мг)						Минеральные вещества (мг)					
				Всего	Всего	Всего		B ₁	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe				
9 дней														Завтрак					
Омлет натуральный	170	2008	214	16,38	26,65	3,09	317,65	0,08	0,00	0,38	4,01	128,59	281,35	21,62	3,15				
Бурброд с маслом	305	2008	1	2,40	4,43	14,60	107,9	0,05	0,00	0,033	0,44	7,50	27,05	9,90	0,61				
Каша с молоком	200	2008	433	2,90	2,50	24,80	133	0,04	1,00	0,010	0,00	121,00	90,00	14,00	1,00				
Хлеб ржано-пшеничный обогращенный	40	к/к	к/к	2,24	0,44	19,97	92,8	0,04	0,00	0,000	0,36	6,88	42,40	10,00	1,24				
Йогурт фруктовый в наид, углековне процавоаааеия месоааа даяа жира 2,5%	125	к/к	к/к	3	3,1	15,9	103	0,02	0,5	0,03	0	132	860	112	0				
Итого за прием пищи:	570			26,92	37,12	78,36	754,35	0,24	1,90	0,45	4,81	395,97	1300,80	167,52	6,00				
Обед														Завтрак					
Салат "Солнечный"	80	2018	74	10,36	6,43	3,65	120,35	0,06	2,18	0,15	2,26	17,29	124,26	39,95	1,00				
Суп-желеобразный с рыбой	200/10	2008	98	4,34	2,81	16,34	107,7	0,10	13,28	0,160	1,56	24,72	91,70	25,00	0,93				
Горбуша дачукасаеия	247	2016	315,00	19,11	13,75	29,19	317,55	0,21	26,70	0,05	0,87	88,75	242,52	61,40	2,30				
Компот на свежих яблках	200	2008	394	0,20	0,20	27,90	114	0,01	2,00	0,000	0,20	7,00	4,00	4,00	1,00				
Хлеб ржано-пшеничный обогращенный	50	к/к	к/к	2,80	0,55	24,96	116	0,05	0,00	0,000	0,45	8,60	53,00	12,50	1,55				
Итого за прием пищи:	787			36,81	23,74	102,04	775,60	0,43	44,16	0,36	5,34	147,36	515,58	142,85	6,78				
Всего за день:	1357			63,73	60,86	180,39	1529,95	0,67	45,66	0,81	10,16	543,33	1816,38	310,37	12,78				

Наименование	Выход	Технологическая и нормативная документация (образцы рецептур)	№ рецептуры или технологии чешой парта	Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность, ккал.	Витаминный состав (мг)						Минеральные вещества (мг)	
				Всего	г	Всего	г	Всего	г		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
10 дней																		
Затраты																		
Мандарины замоченные с сахаром	180	2008	211	9,83	16,34	37,52	396,5	0,69	0,00	0,140	1,10	127,40	113,50	10,38	1,10			
Бурбурод с повидлом	30/5/20	2008	2	2,50	4,43	28,85	163,1	0,05	0,48	0,040	0,60	9,90	30,65	11,70	0,69			
Чай с сахаром и лимонком	200/7	2008	431	0,30	0,10	15,20	63	0,00	3,00	0,000	0,00	8,00	10,00	5,00	1,00			
Мандарины свежие	100	к/к	к/к	1,28	1,90	11,60	54,00	0,03	52,50	0,00	0,28	30,10	20,10	11,40	0,30			
Итого за прием пищи:	542			13,91	22,77	93,17	616,60	0,77	55,98	0,18	1,98	175,40	174,25	38,48	3,09			
Обед																		
Винегрет овощной с сельдью(до 0,03 с речичным луком, с 0,03 с растительным маслом)	80/20	2008	52	4,60	11,60	5,28	144	0,04	12,00	0,200	4,00	38,40	74,80	29,40	1,08			
Шк из свежей капусты с кирофедем, сметаной и урюк	200/0/10	2008	84	4,65	5,70	6,48	96,8	0,06	19,40	0,180	0,40	40,20	58,40	20,40	0,80			
Тертая из помидоры с соусом томатным	100/50	2008	285/365	15,9	18,7	10,5	289	0,05	3	0,15	2,3	14	154	25	2,2			
Каша гречневая рассыпчатая	150	2008	323	3,60	4,60	37,70	206	0,03	0,00	0,030	0,30	11,00	78,00	26,00	0,60			
Компот из мороженых	200	2008	402	0,60	0,10	31,70	130	0,02	0,00	0,010	0,30	21,00	23,00	16,00	0,70			
Хлеб ржано-пшеничный обогатщенный	50	к/к	к/к	2,80	0,55	24,96	116	0,05	0,00	0,000	0,45	8,60	53,00	12,50	1,55			
Итого за прием пищи:	870			32,15	41,25	116,72	961,80	0,25	34,40	0,57	7,95	133,20	441,20	129,30	6,93			
Всего за день:	1412			46,06	64,02	209,89	1578,40	1,02	90,38	0,75	9,93	308,60	615,45	167,78	10,02			

Листинное документальное балансовое меню рационального питания (завтрак, обед) стоимость 242,20 руб. (завтрак - 96,90 руб., обед - 145,30 руб.)
 для предоставления питания учащимся старших классов (7-11кл) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
 с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга
 (для документальных столовых)

Наименование	Выход	Технологическая и нормативная документация (рецептурный лист)	№ рецептур или технологической карты	Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность, ккал	Витаминный состав (мг)						Минеральный состав (мг)		
				Всего	г	Всего	г	Всего	г		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
11 дней																			
Завтрак																			
Пудинг из творога с соусом молочным(слизистым)	150	2008	225	27,63	13,50	28,69	306,98	0,08	0,00	0,11	0,68	169,73	231,23	29,69	1,37				
Вареники с вишней	30/10	2008	3	5,77	2,41	14,64	103	0,04	0,11	0,028	0,31	154,60	134,40	14,10	0,52				
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	50	к/к	к/к	2,80	0,55	24,96	116	0,05	0,00	0,000	0,45	8,60	53,00	12,50	1,55				
Кофейный напиток	200	2008	432	1,50	1,30	22,40	107	0,02	1,00	0,010	0,00	61,00	45,00	7,00	1,00				
Яйцо куриное в виде утихожа пропаренный	125	к/к	к/к	3	3,1	15,9	103	0,02	0,5	0,03	0,00	132	860	112	0				
Итого за прием пищи:	565			30,70	20,86	106,59	735,98	0,21	1,61	0,18	1,44	525,93	1323,63	175,23	4,44				
Обед																			
Суп из овощей соевых с мясом пармезаном (до 0,03, с ржаным луком , с 0,1,03, с луком зеленым)	80	2008	20	2,16	4,08	2,08	53,60	0,02	4,80	0,00	1,84	18,40	22,40	10,40	0,56				
Суп овощной со сметаной и грибами	200/10/15	2008	95	4,29	4,93	20,29	142,7	0,09	8,82	0,28	0,65	37,30	63,50	21,50	0,95				
Котлета рыбная с соусом томатным	100	2008	239/364	11,82	11,84	14,14	210,8	0,09	0,20	0,072	4,16	47,40	165,40	18,80	1,48				
Картофельное пюре	150	2008	335	3,10	5,40	20,30	141	0,14	5,00	0,040	0,20	47,00	85,00	29,00	1,10				
Сок фруктовый	200	2008	442	1	0,2	19,8	86	0,02	4	0	0,2	14	14	8	2,8				
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	50	к/к	к/к	2,80	0,55	24,96	116	0,05	0,00	0,000	0,45	8,60	53,00	12,50	1,55				
Итого за прием пищи:	805			25,17	27,00	101,57	750,10	0,41	22,82	0,39	7,90	172,70	403,30	100,20	8,44				
Всего за день:	1370			55,87	47,86	208,16	1486,08	0,62	24,43	0,57	8,94	698,63	1726,93	275,43	12,88				

Исчисление двухкратного сбалансированного меню рациона питания (загрузка, обед) стоимостью 242,20 руб. (загрузка - 96,98 руб., обед - 145,20 руб.) для предоставления питания учащимся старших классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (для дошкольных столовых)

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация (аборник рецептур)	№ рецептуры или рецептура	Витамин			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества (мг)																
				Вит. В1	Вит. С	Вит. А		Вит. Е	Ca	P	Mg	Fe												
12 дней																								
Завтрак																								
Хлеб геркулесовый молочный с маслом сливочным	200/5	2008	184	8,20	10,45	33,99	265	0,17	1,32	0,050	0,26	144,16	230,13	70,10	2,65									
Булочка с сыром	30/10	2008	3	5,77	2,41	14,64	103	0,04	0,11	0,028	0,31	154,60	134,40	14,10	0,52									
Чай с сахаром и лимонкой	200/7	2008	431	0,30	0,10	13,20	63	0,00	3,00	0,000	0,00	8,00	10,00	5,00	1,00									
Вода свежий	200	н/к	н/к	3,01	1,07	42,00	189	0,08	20,00	0,040	0,08	16,00	56,00	84,00	1,20									
Итого за прием пищи:	652			17,28	14,03	105,53	618,00	0,29	24,33	0,12	0,65	322,76	430,53	173,20	5,37									
Обед																								
Помидор свежий(русский)	80	2011	71/1	0,88	0,16	3,04	17,60	0,02	14,00	0,00	0,56	11,20	20,80	16,00	0,72									
Рисовая каша "Ленинградский" со сметаной	200/10	2008,00	91,00	2,40	4,86	13,72	109,32	0,09	6,42	0,17	0,20	28,80	64,50	21,70	0,82									
Печенье по-строгачевски	100,00	2008,00	256,00	20,40	12,45	7,85	225,00	0,33	12,97	9,48	1,20	24,22	362,83	22,91	7,77									
Рис отварной	150,00	2008,00	325,00	3,70	6,30	32,80	203,00	0,02	0,00	0,05	0,30	3,00	61,00	19,00	0,60									
Компот из свежих яблок	200	2008	394	0,20	0,20	27,90	114	0,01	2,00	0,000	0,20	7,00	4,00	4,00	1,00									
Хлеб ржаной-пшеничный бородинский	50	н/к	н/к	2,80	0,33	24,96	116	0,05	0,00	0,000	0,45	8,60	53,00	12,50	1,55									
Итого за прием пищи:	790			30,38	24,52	110,27	784,92	0,53	35,39	9,70	2,91	82,82	566,15	96,11	12,46									
Всего за день:	1442			47,66	38,55	216,10	1402,92	0,82	59,82	9,81	3,56	405,58	996,68	369,31	17,83									
Итого за 12 дней питания:				53,95	53,82	201,17	1505,85	0,73	76,94	1,39	9,66	479,07	1109,31	233,47	12,94									
Средняя сбалансированность за 12 дней				1	1	4																		

- Сборник рецептур на производство для питания детей в дошкольных образовательных организациях - Москва Делта плюс 2016. Редакция Морганова М.П., Туганова В.А.

- Сборник рецептур на производство для питания детей в подростковой в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, Речу, 2009, - 200 с. под редакцией Кутуновой М.Н.

- Сборник рецептур на производство обучающихся во всех образовательных учреждениях, Москва Делта плюс 2017. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Морганова М.П., Туганова В.А.