

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

С.А. Шашкетова

2020 г.

КОПИЯ ВЕРНА

Генеральный директор ООО "Северная Пальмира"

Девин Д.А.

2020 г.

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 договорных столовых)

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле- воды,	Энер- гетиче- ская цен- ность, ккал.	Витамины				Минеральные			
						г		мг)				вещества (мг)			
				Всего	Всего			В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
				г	г										
1 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
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 вит. 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

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 доготовочных столовых)

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле- воды,	Энергетическая ценность, ккал.	Витамины				Минеральные			
						г		мг)				вещества (мг)			
				Всего	Всего			В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
				г	г										
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
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	250/10/10	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	0,00	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 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
ГРУША 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

**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 доготовочных столовых)**

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле- воды, г	Энергетическая цен- ность, ккал.	Витамины				Минеральные			
								мг)				вещества (мг)			
				Всего	Всего			В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
				г	г										
5 день															
Обед															
САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ И МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ*	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
РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	100	2008	237	17,5	22,38	27	236	0,04	3,53	0,02	2,88	30	95,88	13,5	0,65
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
АПЕЛЬСИН 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:															
						</									

**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 доготовочных столовых)**

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы,	Энергетическая ценность, ккал.	Витамины				Минеральные вещества (мг)			
						г		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
				Всего	Всего										
				г	г										
7 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 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 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:				34,38	33,42	136,22	1005	0,402	32,3	0,47	9,522	451,3	1371,3	251,8	9,22

**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 доготовочных столовых)**

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы,	Энергетическая ценность, ккал.	Витамины				Минеральные вещества (мг)			
						г		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
				Всего	Всего										
				г	г										
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
ТЕФТЕЛИ (1-й вариант), СОУС ТОМАТНЫЙ	100/20	2008	283/364	12	13,8	8	208	0,1	0	0	3,6	12	150	24	2
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:				29,9	28,7	174,02	1020	0,552	74,5	0,31	7,162	135,97	513,6	174,7	9,6

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 доготовочных столовых)

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле- воды,	Энергетическая ценность, ккал.	Витамины				Минеральные			
						г		мг)				вещества (мг)			
				Всего	Всего			В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
				г	г										
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 КРУПОЙ 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
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	100	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	129,88	880	0,56	61,00	0,40	15,29	185,20	619,00	165,90	11,20

Приложение к циклическому двухнедельному меню

- * - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели принт, 2011. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тутельяна В.А.
 - * - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей. Москва, Дели 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 Скурихина 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 сбоев поставки в наименованиях по фруктам, джемам, напиткам, сезонные замены овощей и фруктов.