

"Согласовано"

"Утверждаю"

Руководитель Управления Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу

Генеральный директор ООО "Северная Пальмира"



КОПИЯ ВЕРНА



Левин Д.А.

2020 г.

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) стоимостью 167,00 руб. (завтрак - 61,00 руб., обед - 106,00 руб.)
для предоставления питания учащимся младших классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга
(для доготовочных столовых)

Наименование	Выход, г	Техноло- гическая и нормати- вная докумен- тация	№ рецептуры или технологиче- ской карты	Белки	Жиры	Угле- воды,	Энергетиче- ская цен- ность, ккал.	Витамины				Минеральные			
				Всего	Всего	г		мг)				вещества (мг)			
				г	г			B ₁	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1 день															
Завтрак															
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	150/5	2008	189	5,10	7,50	18,90	163	0,10	1,00	0,04	0,20	117,00	146,00	41,00	2,00
Бутерброд с колбасой варено-копченой	15/20	2008	5	4,13	3,72	14,52	108	0,09	0,00	0,00	0,45	12,90	51,45	13,05	0,86
Кофейный напиток	200	2008	432	1,50	1,30	22,40	107	0,02	1,00	0,01	0,00	61,00	45,00	7,00	1,00
Яблоко свежее	100	к/к	к/к	0,40	0,40	9,80	47	0,00	10,00	0,00	0,60	16,00	11,00	8,00	2,20
Итого за прием пищи:				11,13	12,92	65,62	425	0,21	12	0,05	1,25	206,90	253,45	69,05	6,06
Обед															
Салат картофельный с соевыми огурцами и маслом растительным*	60	2011	37	0,80	13,30	14,30	110	0,00	5,40	0,10	5,90	17,30	21,20	10,70	0,50
Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной	200/5	2008	76	1,50	4,30	10,40	110	0,00	7,00	0,20	0,20	15,00	140,10	19,60	1,20
Плов из птицы	200	2008	311	20,70	24,70	36,90	452	0,10	14,70	0,30	6,00	44,00	216,00	46,70	2,70
Компот из смеси сухофруктов с вит с	200	2008	402	0,60	0,10	31,70	131	0,02	51,40	0,01	0,50	21,00	23,00	16,00	0,70
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17,00	90	0,10	0,00	0,00	0,96	7,20	7,60	34,80	1,60
Батон обогащенный микронутриентами	50	к/к	к/к	3,95	0,50	24,15	118	0,08	0,00	0,00	0,33	11,50	43,50	16,50	1,00
Итого за прием пищи:				30,27	43,22	134,45	1011	0,30	78,50	0,61	13,89	116,00	451,40	144,30	7,70
Всего за день:				41,40	56,14	200,07	1436	0,51	90,50	0,66	15,14	322,90	704,85	213,35	13,76

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) стоимостью 167,00 руб. (завтрак - 61,00 руб., обед - 106,00 руб.)
 для предоставления питания учащимся младших классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
 с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга
 (для доготовочных столовых)

Наименование	Выход, г	Техноло- гическая и	№ рецептуры или технологиче- ской карты	Белки	Жиры	Угле- воды,	Энергетиче- ская цен- ность, ккал.	Витамины				Минеральные			
				Всего	Всего	г		мг)				вещества (мг)			
								В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
		нормати- в-ная докумен- та-ция /сборник		г	г										
3 день															
Завтрак															
Пудинг из творога	150	2008	225	22,50	15,00	35,25	366	0,09	0,00	0,15	0,90	198,00	285,00	34,50	1,65
Бутерброд с повидлом	20/15	2011	2	0,20	0,87	12,00	102	0,02	0,48	0,03	0,40	8,00	14,00	5,00	0,30
Чай с молоком	200	2011	378	1,50	1,20	16,00	80	0,00	0,20	0,00	0,00	56,20	38,70	9,20	0,50
Груша свежая	100	к/к	к/к	0,40	0,30	10,30	47	0,02	5,00	0,00	0,40	19,00	16,00	12,00	2,30
Итого за прием пищи:				24,60	17,37	73,55	595	0,13	5,68	0,18	1,70	281,20	353,70	60,70	4,75
Обед															
Винегрет овощной с маслом растительным*	60	2008	51	0,84	6,06	3,96	74	0,01	9,00	0,15	2,76	22,80	21,60	11,40	0,60
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и сметаной	200/10/5	2008	84	3,80	5,20	7,10	113	0,00	9,60	0,20	0,20	17,10	158,60	19,00	1,10
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	150	2008	331	5,50	4,80	31,30	191	0,06	0,00	0,03	0,80	11,00	36,00	7,00	0,80
Компот из свежих яблок с вит.с	200	2008	394	0,20	0,20	27,90	115	0,01	51,60	0,00	0,10	7,00	4,00	4,00	1,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17,00	90	0,10	0,00	0,00	0,96	7,20	7,60	34,80	1,60
Батон обогащенный микронутриентами	50	к/к	к/к	3,95	0,50	24,15	118	0,08	0,00	0,00	0,33	11,50	43,50	16,50	1,00
Итого за прием пищи:				28,21	41,48	111,81	967	0,46	70,20	0,38	5,55	112,60	433,30	112,70	8,10
Всего за день:				52,81	58,85	185,36	1562	0,59	75,88	0,56	7,25	393,80	787,00	173,40	12,85

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) стоимостью 167,00 руб. (завтрак - 61,00 руб., обед - 106,00 руб.)
 для предоставления питания учащимся младших классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
 с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга
 (для доготовочных столовых)

Наименование	Выход, г	Техноло- гиче- ская и нормати- в-ная докумен- та-ция /сборник	№ рецептуры или технологиче- ской карты	Белки	Жиры	Угле- воды, г	Энергетиче- ская цен- ность, ккал.	Витамины				Минеральные			
				Всего	Всего			мг				вещества (мг)			
				г	г			В ₁	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
5 день															
Завтрак															
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	150/5	2008	189	5,10	7,50	18,90	163	0,10	1,00	0,04	0,20	117,00	146,00	41,00	2,00
Бутерброд с сыром	15/15	2008	3	4,50	4,50	7,40	88	0,02	0,00	0,04	0,30	134,00	85,00	7,00	0,30
Кофейный напиток	200	2008	432	1,50	1,30	22,40	107	0,02	1,00	0,01	0,00	61,00	45,00	7,00	1,00
Мандарин свежий	100	к/к	к/к	0,60	0,20	6,00	30	0,00	30,40	0,20	0,00	28,00	13,60	8,80	0,06
Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя массовая доля жира 2,5 %	125	к/к	к/к	5,10	3,10	17,40	118	0,00	0,00	0,04	0,00	290,00	950,00	140,00	0,00
Итого за прием пищи:				16,80	16,60	72,10	506	0,14	32,40	0,33	0,50	630,00	1239,60	203,80	3,36
Обед															
Салат из соленых огурцов с луком и маслом растительным*	60	2008	20	1,62	3,10	1,56	40	0,01	3,60	0,00	1,38	13,80	16,80	7,80	0,42
Суп с макаронными изделиями и картофелем.с курой	200/10	2008	101	4,00	3,00	15,20	124	0,00	4,10	0,20	0,30	13,90	139,70	16,40	0,90
Рыба.запеченная в сметанном соусе	80	2008	237	14,00	17,90	21,60	189	0,00	0,20	0,00	3,40	31,10	98,80	13,90	0,20
Картофель отварной	150	2008	333	2,90	4,70	23,50	148	0,15	21,00	0,04	0,20	21,00	79,00	30,00	1,20
Напиток из клюквы.протертой с сахаром с вит.с	200	к/к	к/к	0,10	0,10	26,00	102	11,50	3,50	2,50	0,10	0,00	0,00	0,20	0,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17,00	90	0,10	0,00	0,00	0,96	7,20	7,60	34,80	1,60
Батон обогащенный микронутриентами	50	к/к	к/к	3,95	0,50	24,15	118	0,08	0,00	0,00	0,33	11,50	43,50	16,50	1,00
Итого за прием пищи:				29,29	29,62	129,01	811	11,84	32,40	2,74	6,67	98,50	385,40	119,60	5,32
Всего за день:				46,09	46,22	201,11	1317	11,98	64,80	3,07	7,17	728,50	1625,00	323,40	8,68

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) стоимостью 167,00 руб. (завтрак - 61,00 руб., обед - 106,00 руб.)
 для предоставления питания учащимся младших классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
 с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга
 (для доготовочных столовых)

Наименование	Выход, г	Технологи- ческая и нормати- вная докумен- тация /сборник	№ рецептуры или технологи- ческой карты	Белки	Жиры	Угле- воды,	Энергетиче- ская цен- ность, ккал.	Витамины				Минеральные			
				Всего	Всего	г		мг				вещества (мг)			
				г	г			B ₁	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
7 день															
Завтрак															
Каша "дружба" с маслом сливочным	150/5	2008	190	4,81	7,70	20,77	174	0,08	1,55	0,06	0,16	141,10	133,30	26,40	0,00
Бутерброд с ветчиной и свежим огурцом	15/5/25	к/к	к/к	5,20	4,70	13,00	215	0,10	0,20	0,00	0,10	7,10	43,70	8,00	0,70
Кофейный напиток	200	2008	432	1,50	1,30	22,40	107	0,02	1,00	0,01	0,00	61,00	45,00	7,00	1,00
Яблоко свежее	100	к/к	к/к	0,40	0,40	9,80	47	0,00	10,00	0,00	0,60	16,00	11,00	8,00	2,20
Итого за прием пищи:				11,91	14,10	65,97	543	0,20	12,75	0,07	0,86	225,20	233,00	49,40	3,90
Обед															
Огурец соленый (кусочком)	60	2011	70/2	0,20	0,00	4,30	8	0,00	8,80	0,10	1,30	24,00	116,60	9,20	0,60
Суп из овощей со сметаной	200/5	2008	95	2,10	3,40	8,90	99	0,00	7,40	0,20	0,30	13,20	140,00	18,10	0,90
Котлеты рубленые из кур(филе), запеченные с соусом молочным	80	2008	316	11,80	14,08	9,12	211	0,05	6,40	0,18	0,48	97,60	123,20	20,80	1,60
Рис отварной	150	2008	325	3,70	6,30	32,80	203	0,02	0,00	0,05	0,30	3,00	61,00	19,00	0,60
Компот из кураги	200	2008	401	1,00	0,10	34,20	142	0,02	0,00	0,03	1,10	33,00	29,00	21,00	0,70
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17,00	90	0,10	0,00	0,00	0,96	7,20	7,60	34,80	1,60
Батон обогащенный микронутриентами	50	к/к	к/к	3,95	0,50	24,15	118	0,08	0,00	0,00	0,33	11,50	43,50	16,50	1,00
Итого за прием пищи:				25,47	24,70	130,47	871	0,27	22,60	0,56	4,77	189,50	520,90	139,40	7,00
Всего за день:				37,38	38,80	196,44	1414	0,47	35,35	0,63	5,63	414,70	753,90	188,80	10,90

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) стоимостью 167,00 руб. (завтрак - 61,00 руб., обед - 106,00 руб.)
для предоставления питания учащимся младших классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга
(для доготовочных столовых)

Наименование	Выход, г	Техноло- ги- ческая и нормати- в-ная докумен- та-ция /сборник	№ рецептуры или технологиче- ской карты	Белки	Жиры	Угле- воды, г	Энергетиче- ская цен- ность, ккал.	Витамины				Минеральные						
				Всего	Всего						мг)				вещества (мг)			
											B ₁	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
				г	г													
9 день																		
Завтрак																		
Пудинг из творога	150	2008	225	22,50	15,00	35,25	366	0,09	0,00	0,15	0,90	198,00	285,00	34,50	1,65			
Бутерброд с колбасой варено- копченой	15/20	2008	5	4,13	3,72	14,52	108	0,09	0,00	0,00	0,45	12,90	51,45	13,05				
Какао с молоком	200	2008	433	2,90	2,50	24,80	134	0,04	1,00	0,01	0,00	121,00	90,00	14,00	1,00			
Яблоко свежее	100	к/к	к/к	0,40	0,40	9,80	47	0,00	10,00	0,00	0,60	16,00	11,00	8,00	2,20			
Итого за прием пищи:				29,93	21,62	84,37	655	0,22	11,00	0,16	1,95	347,90	437,45	69,55	4,85			
Обед																		
Помидор свежий (кусочком)	60	2011	71/1	0,20	0,00	2,30	11	0,06	0,20	0,10	1,30	12,40	0,00	0,00	0,30			
Борщ с фасолью и картофелем со сметаной	200/5	2008	79	4,00	5,00	15,00	130	0,00	4,40	0,20	0,10	20,10	169,60	24,30	1,40			
Тефтели (1-й вариант),соус томатный	80/20	2008	283/364	6,00	8,10	11,30	238	0,00	1,10	0,00	3,80	19,00	101,70	14,80	1,60			
Каша гречневая рассыпчатая	150	2008	323	3,60	4,60	37,70	206	0,03	0,00	0,03	0,30	11,00	78,00	26,00	0,60			
Компот из чернослива с вит.с	200	2008	401	0,60	0,20	29,30	124	0,01	50,10	0,00	0,20	20,00	20,00	26,00	0,80			
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17,00	90	0,10	0,00	0,00	0,96	7,20	7,60	34,80	1,60			
Батон обогащенный микронутриентами	50	к/к	к/к	3,95	0,50	24,15	118	0,08	0,00	0,00	0,33	11,50	43,50	16,50	1,00			
Итого за прием пищи:				21,07	18,72	136,75	917	0,28	55,80	0,33	6,99	101,20	420,40	142,40	7,30			
Всего за день:				51,00	40,34	221,12	1572	0,50	66,80	0,49	8,94	449,10	857,85	211,95	12,15			

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) стоимостью 167,00 руб. (завтрак - 61,00 руб., обед - 106,00 руб.)
 для предоставления питания учащимся младших классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
 с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга
 (для доготовочных столовых)

Наименование	Выход, г	Техноло- гическая и нормати- вная докумен- та-ция /сборник	№ рецептуры или технологиче- ской карты	Белки	Жиры	Угле- воды, г	Энергетиче- ская цен- ность, ккал.	Витамины				Минеральные			
				Всего	Всего			мг)				вещества (мг)			
								В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
				г	г										
11 день															
Завтрак															
Запеканка рисовая с творогом со сгущенным молоком	150/20	2008	193	21,10	20,30	57,70	317	0,00	0,10	0,00	0,40	105,40	168,00	36,00	1,10
Бутерброд с сыром	15/15	2008	3	4,50	4,50	7,40	88	0,02	0,00	0,04	0,30	134,00	85,00	7,00	0,30
Кофейный напиток с молоком	200	2008	432	1,50	1,30	22,40	107	0,02	1,00	0,01	0,00	61,00	45,00	7,00	0,30
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	20	к/к	к/к	1,36	0,16	8,50	45	0,05	0,00	0,00	0,48	3,60	3,80	17,40	0,80
Груша свежая	100	к/к	к/к	0,40	0,30	10,30	47	0,02	5,00	0,00	0,40	19,00	16,00	12,00	2,30
Итого за прием пищи:				28,86	26,56	106,30	604	0,11	6,10	0,05	1,58	323,00	317,80	79,40	5,50
Обед															
Винегрет овощной с маслом растительным*	60	2008	51	0,84	6,06	3,96	74	0,01	9,00	0,15	2,76	22,80	21,60	11,40	0,60
Суп крестьянский с крупой перловой и сметаной	200/5	2008	94	2,80	5,10	11,00	117	0,00	6,40	0,20	2,10	31,70	50,90	16,00	0,80
Фрикадельки из птицы.масло сливочное	80/5	2010	308	9,70	10,00	13,60	166	0,10	12,80	0,10	2,90	65,60	131,20	30,40	1,60
Макаронные изделия отварные	150	2008	331	5,50	4,80	31,30	191	0,06	0,00	0,03	0,80	11,00	36,00	7,00	0,80
Компот из свежих яблок с вит.с	200	2008	394	0,20	0,20	27,90	115	0,01	51,60	0,00	0,10	7,00	4,00	4,00	1,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17,00	90	0,10	0,00	0,00	0,96	7,20	7,60	34,80	1,60
Батон обогащенный микронутриентами	50	к/к	к/к	3,95	0,50	24,15	118	0,08	0,00	0,00	0,33	11,50	43,50	16,50	1,00
Итого за прием пищи:				25,71	26,98	128,91	871	0,36	79,80	0,48	9,95	156,80	294,80	120,10	7,40
Всего за день:				54,57	53,54	235,21	1475	0,47	85,90	0,53	11,53	479,80	612,60	199,50	12,90

Приложение к цикличному двухнедельному меню

- * - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели принт, 2011. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тутельяна В.А.
 - * - Сборник рецептур 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 рецептур 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.