

СОГЛАСОВАНО  
Директор ГБОУ



Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

2024 г.

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед) в осенне-зимний период  
для предоставления питания учащимся старших классов (5-11 классы) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга  
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

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	
<b>1 день</b>							
<b>Обед</b>							
Огурец солёный порционно	100	ТТК	1.5	0,80	0,10	2,00	11,66
Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной	250/15/10	2012	72	3,00	4,53	13,20	147,10
Филе индейки по-строгановски	100	2016	313	9,30	13,50	5,47	195,40
Макароны отварные с сыром	200/15	ТТК	5.1	15,80	16,10	37,50	358,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,17	90,00
Яблоко свежее	150	2011	338	0,60	0,60	14,00	64,00
Плошка "Московская"	100	ТТК	14.1	8,62	14,40	61,65	329,80
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1250</b>			<b>47,92</b>	<b>54,30</b>	<b>209,57</b>	<b>1469,96</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>47,92</b>	<b>54,30</b>	<b>209,57</b>	<b>1469,96</b>
<b>2 день</b>							
<b>Обед</b>							
Салат из свежей капусты с огурцом	100	ТТК	1.6	1,30	5,33	9,50	88,30
Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной	250/10/5	2008	76	5,32	7,10	14,40	159,70
Шницель рубленый мясной	100	ТТК	9.7	12,90	9,96	9,41	193,80
Рис отварной	200	2008	325	7,20	8,40	34,90	255,50
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
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
Апельсин свежий	170	2011	338	1,53	0,34	13,77	73,10
Печенье в ассортименте	75	ТТК	12.5	9,00	7,50	33,60	207,00
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1220</b>			<b>46,25</b>	<b>43,70</b>	<b>192,26</b>	<b>1339,20</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>46,25</b>	<b>43,70</b>	<b>192,26</b>	<b>1339,20</b>

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**

**Обед**

Винегрет овощной	100	2008	51	1,33	8,20	6,66	123,30
Рассольник ленинградский с перловой крупой, курицей отварной и сметаной	250/10/5	2008	91	4,70	7,00	28,30	170,80
Голубцы ленивые	300	ТТК	9.17	21,60	18,75	26,92	361,70
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микроэлементами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Батон нарезной обогащённый 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
Яблоко свежее	150	2011	338	0,60	0,60	14,00	64,00
Сдоба обыкновенная	75	ТТК	14.3	5,70	14,90	37,20	246,00
<b>Всего за прием пищи:</b>	<b>1200</b>			<b>42,93</b>	<b>54,42</b>	<b>195,86</b>	<b>1348,20</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>42,93</b>	<b>54,42</b>	<b>195,86</b>	<b>1348,20</b>

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	

**6 день**

**Обед**

Салат из свежей моркови с яблоком	100	2011	71	0,85	0,10	7,86	83,33
Щи из квашеной капусты с картофелем, отварной курицей и сметаной	250/15/10	2012	70	6,10	8,30	22,00	187,10
Печень, тушённая в соусе	100/40	ТТК	9.9	13,50	18,90	17,00	271,50
Пюре картофельное	200	2008	335	5,80	7,20	24,80	188,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микроэлементами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Батон нарезной обогащённый микроэлементами	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
Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	100	ТТК	16.1	4,10	2,50	4,90	87,00
Апельсин свежий	170	2011	338	1,53	0,34	13,77	73,10
Пряник	60	ТТК	12.3	3,60	1,80	46,80	201,60
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1355</b>			<b>44,48</b>	<b>44,21</b>	<b>213,81</b>	<b>1453,43</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>44,48</b>	<b>44,21</b>	<b>213,81</b>	<b>1453,43</b>



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	
<b>9 день</b>							
<b>Обед</b>							
Салат из свёклы отварной с маслом растительным	100	2011	52	4,10	8,61	6,00	90,60
Суп из овощей с курицей отварной и сметаной	250/15/10	2012	64	5,10	6,00	10,90	112,10
Печень по-строгановски	100/40	ТТК	9.10	12,02	17,74	16,60	264,40
Рис отварной	200	2008	325	7,20	8,40	34,90	255,50
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Компот из апельсинов	200	ТТК	13.2	0,50	0,10	24,10	95,20
Груша свежая	150	2011	338	0,60	0,45	15,45	70,50
Пряник	60	ТТК	12.3	3,60	1,80	46,80	201,60
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1235</b>			<b>41,92</b>	<b>47,97</b>	<b>211,33</b>	<b>1363,90</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>41,92</b>	<b>47,97</b>	<b>211,33</b>	<b>1363,90</b>
<b>10 день</b>							
<b>Обед</b>							
Яйцо с гарниром	40/60	2008	213	5,50	6,00	7,00	120,00
Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной	250/15/10	2008	76	9,85	7,20	15,06	178,80
Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом	100/40	ТТК	9.11	8,30	12,90	12,53	200,40
Макаронные изделия отварные	200	2008	331	6,50	6,40	39,50	254,40
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
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
Мандарин свежий	150	2011	338	1,20	0,15	11,20	57,00
Сдоба обыкновенная	75	ТТК	14.3	5,70	14,90	37,20	246,00
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1250</b>			<b>46,85</b>	<b>52,62</b>	<b>198,24</b>	<b>1420,60</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>46,85</b>	<b>52,62</b>	<b>198,24</b>	<b>1420,60</b>

Дни	Б, г	Ж,г	У, г	Э.Ц., ккал
Всего за 1 день:	47,92	54,30	209,57	1469,96
Всего за 2 день:	46,25	43,70	192,26	1339,20
Всего за 3 день:	44,39	47,07	213,29	1443,72
Всего за 4 день:	43,52	48,08	219,28	1446,80
Всего за 5 день:	42,93	54,42	195,86	1348,20
Всего за 6 день:	44,48	44,21	213,81	1453,43
<b>ИТОГО:</b>	<b>269,49</b>	<b>291,78</b>	<b>1244,07</b>	<b>8501,31</b>
<b>В среднем за 1 день:</b>	<b>44,92</b>	<b>48,63</b>	<b>207,35</b>	<b>1416,89</b>
Всего за 7 день:	44,90	49,62	202,50	1412,34
Всего за 8 день:	42,87	45,04	207,13	1372,54
Всего за 9 день:	41,92	47,97	211,33	1363,90
Всего за 10 день:	46,85	52,62	198,24	1420,60
Всего за 11 день:	43,49	43,81	189,01	1326,50
Всего за 12 день:	48,18	42,71	185,37	1272,60
<b>ИТОГО:</b>	<b>268,21</b>	<b>281,77</b>	<b>1193,58</b>	<b>8168,48</b>
<b>В среднем за 1 день:</b>	<b>44,70</b>	<b>46,96</b>	<b>198,93</b>	<b>1361,41</b>
<b>В среднем за 12 дней:</b>	<b>44,81</b>	<b>47,80</b>	<b>203,14</b>	<b>1389,15</b>

\*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.

\*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 М.Н.

\*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.