

СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ _____



**Циклическое двухдальное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед) в весенне-летний период
для предоставления питания учащимся старших классов (12 и старше) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	

1 день**Обед**

Огурец свежий порционно	100	2011	71	0,8	0,1	1,7	12,0
Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной	250/15/10	2012	72	3	4,53	13,2	147,1
Шницель рубленый мясной	100	АКП*	62	12,55	11,77	11,63	245,6
Макароны отварные с сыром	200/15	2008	210	15,8	16,1	37,5	358,0
Батон нарезной обогащенный микронутриентами	50	к/к	к/к	4	2,32	25,98	136,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	к/к	к/к	4,8	2,55	30,6	138,0
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1	0,2	19,17	90,0
Яблоко свежее	150	к/к	к/к	0,6	0,6	14	64,0
Плошка "Московская"	100	АКП*	101	8,62	14,4	61,65	329,8
Итого за прием пищи:	1250			51,2	52,6	215,4	1520,5
Всего за день:				51,2	52,6	215,4	1520,5

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	

2 день**Обед**

Икра баклажанная (консервированная)	100	к/к	к/к	1,25	6,8	4,5	74,0
Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной	250/10/5	2008	76	5,32	7,1	14,4	159,7
Фрикадельки куриные в соусе молочном	100/40	2012	308/350	16,4	6,76	19,4	223,0
Рис отварной	200	2008	325	7,2	8,4	41,2	255,5
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	к/к	к/к	4,8	2,55	30,6	138,0
Батон нарезной обогащенный микронутриентами	50	к/к	к/к	4	2,32	25,98	136,0
Компот из свежих яблок	200	АКП*	12	0,2	0,2	20,1	87,8
Апельсин свежий	170	к/к	к/к	1,53	0,34	13,77	73,1
Сдоба обыкновенная	75	АКП*	105	5,7	14,9	37,2	246,0
Итого за прием пищи:	1260			46,4	49,4	207,2	1393,1
Всего за день:				46,4	49,4	207,2	1393,1

Наименование	Выход г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
3 день							
Обед							
Салат из свеклы с яйцом	80/20	2011	52/209	7,07	8,75	4,5	125,0
Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной	250/15	2012	82	4,00	2,90	17,06	121
Хлебец рыбный запеченный, соус сметанный	100/40	2012/2008	31/371	15,76	13,7	11,66	164,2
Картофель отварной	200	2008	333	3,8	7,1	30,4	201,8
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	к/к	к/к	4,8	2,55	30,6	138
Батон нарезной обогащенный микроэлементами	50	к/к	к/к	4	2,32	25,98	136
Компот из апельсинов	200	АКП*	9	0,5	0,1	24,1	95,2
Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	100	к/к	к/к	4,1	2,5	4,9	87
Груша свежая	150	к/к	к/к	0,6	0,45	15,45	70,5
Булочка "домашняя"	100	АКП*	103	7,2	10,8	49,8	300,6
Итого за прием пищи:	1365			51,8	51,2	214,5	1439,3
Всего за день:				51,8	51,2	214,5	1439,3

Наименование	Выход г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
4 день							
Обед							
Салат из квашеной капусты	100	2008	40	1,6	5,1	7,7	83,0
Суп картофельный с горохом и гречками	250/10	2012	81/116	7	4,85	34,1	174,4
Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе	100	2016	275	10,50	11,11	4,20	189
Каша гречневая рассыпчатая	200	2008	323	4,80	7,40	45,30	274
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	к/к	к/к	4,8	2,55	30,6	138
Батон нарезной обогащенный микроэлементами	50	к/к	к/к	4	2,32	25,98	136
Сок фруктовый (персиковый)	200	2008	442	1	0,2	15	76
Мандарин свежий	150	к/к	к/к	1,2	0,15	11,2	57
Плюшка "Московская"	100	АКП*	101	8,62	14,4	61,65	329,8
Итого за прием пищи:	1220			43,5	48,1	235,7	1457,2
Всего за день:				43,5	48,1	235,7	1457,2

Наименование	Выход, г	Технологи- ческая и норматив-ная документа- ция /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологи- ческой карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энер-гети- ческая цен- ность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
5 день							
Обед							
Винегрет овощной	100	2008	51	1,33	10,2	6,66	123,3
Рассольник ленинградский с перловой крупой, курицей отварной и сметаной	250/10/5	2008	91	4,7	7	28,3	170,8
Голубцы ленивые	280	АКП*	63	24,7	26	23,8	430,7
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	к/к	к/к	4,8	2,55	30,6	138,0
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	к/к	к/к	4	2,32	25,98	136,0
Кисель из плодов шиповника	200	АКП*	10	0,20	0,10	26,20	108,4
Яблоко свежее	150	к/к	к/к	0,6	0,6	14	64,0
Сдоба обыкновенная	75	АКП*	105	5,7	14,9	37,2	246,0
Всего за прием пищи:	1180			46,0	63,7	192,7	1417,2
Всего за день:				46,0	63,7	192,7	1417,2

Наименование	Выход г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
6 день							
Обед							
Огурец солёный порционно	100	АКП*	17	0,8	0,1	2	11,6
Суп картофельный с горохом и гречками	250/10	2012	81/116	7	4,85	34,1	174,4
Котлета рубленая из филе куриного	100	2008	314	16,2	14,2	17	270,0
Каша гречневая рассыпчатая	200	2008	323	4,80	7,40	45,30	274,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микроэлементами	60	к/к	к/к	4,8	2,55	30,6	138,0
Батон нарезной обогащённый микроэлементами	50	к/к	к/к	4	2,32	25,98	136,0
Сок фруктовый (персиковый)	200	2008	442	1	0,2	15	76,0
Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	100	к/к	к/к	4,1	2,5	4,9	87
Яблоко свежее	150	к/к	к/к	0,6	0,6	14	64,0
Сдоба обыкновенная	75	АКП*	105	5,7	14,9	37,2	246,0
Итого за прием пищи:	1295			49,0	49,6	226,1	1477,0
Всего за день:				49,0	49,6	226,1	1477,0

Наименование	Выход г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
7 день							
Обед							
Помидор свежий порционно	100	2011	71	1,2	1,16	5,5	24,0
Суп картофельный с рисом и рыбой	250/20	2008	98/228	7,3	2,92	19,6	134,6
Жаркое по-домашнему со свиной	280	АКП*	25	27,3	24,6	27,1	438,8
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микроэлементами	60	к/к	к/к	4,8	2,55	30,6	138,0
Батон нарезной обогащённый микроэлементами	50	к/к	к/к	4	2,32	25,98	136,0
Компот из свежих яблок	200	АКП*	12	0,2	0,2	20,1	87,8
Апельсин свежий	170	к/к	к/к	1,53	0,34	13,77	73,1
Булочка "домашняя"	100	АКП*	103	7,2	10,8	49,8	300,6
Итого за прием пищи:	1230			53,5	44,9	192,5	1332,9
Всего за день:				53,5	44,9	192,5	1332,9

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
8 день							
Обед							
Салат из свёклы отварной с маслом растительным	100	2011	52	4,1	10,88	6	90,6
Суп из овощей с курицей отварной и сметаной	250/15/10	2012	64	5,1	6,0	10,9	112,1
Печень по-строгановски	100/40	АКП*	19	12,02	10,6	20,9	207,7
Рис отварной	200	2008	325	7,2	8,4	41,2	255,5
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микроэлементами	60	к/к	к/к	4,8	2,55	30,6	138,0
Батон нарезной обогащённый микроэлементами	50	к/к	к/к	4	2,32	25,98	136,0
Компот из апельсинов	200	АКП*	9	0,5	0,1	24,1	95,2
Груша свежая	150	к/к	к/к	0,6	0,45	15,45	70,5
Плошка "Московская"	100	АКП*	101	8,62	14,4	61,65	329,8
Итого за прием пищи:	1275			46,9	55,7	236,8	1435,4
Всего за день:				46,9	55,7	236,8	1435,4

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
9 день							
Обед							
Яйцо с гарниром	40/60	2008	213	5,5	6	7	120,0
Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной	250/15/10	2008	76	9,85	7,2	15,06	178,8
Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом	100/40	АКП*	64	10,22	12,9	12,53	200,4
Макаронные изделия отварные	200	2008	331	6,5	6,4	39,50	254,4
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микроэлементами	60	к/к	к/к	4,8	2,55	30,6	138,0
Батон нарезной обогащённый микроэлементами	50	к/к	к/к	4	2,32	25,98	136,0
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1	0,2	19,17	90,0
Мандарин свежий	150	к/к	к/к	1,2	0,15	11,2	57,0
Сдоба обыкновенная	75	АКП*	105	5,7	14,9	37,2	246,0
Итого за прием пищи:	1250			48,8	52,6	198,2	1420,6
Всего за день:				48,8	52,6	198,2	1420,6

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
10 день							
Обед							
Салат из квашеной капусты	100	2008	40	1,6	5,1	7,7	83,0
Суп-лапша домашняя с курицей	250/15	2012	67	11,2	13,5	19,7	238,7
Плов с куриным филе	280	АКП*	15	18	19,18	45,6	433,1
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	к/к	к/к	4,8	2,55	30,6	138,0
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	к/к	к/к	4	2,32	25,98	136,0
Компот из смеси сухофруктов	200	АКП*	11	0,60	0,10	23,50	97,2
Яблоко свежее	150	к/к	к/к	0,6	0,6	14	64,0
Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	100	к/к	к/к	4,1	2,5	4,9	87
Зефир витаминизированный	35	к/к	к/к	0,63	0,1	23,2	101,60
Итого за прием пищи:	1240			45,53	46,0	195,2	1378,6
Всего за день:				45,53	46,0	195,2	1378,6

Дни	Б, г	Ж,г	У, г	Э.Ц., ккал
Всего за 1 день:	51,17	52,57	215,43	1520,45
Всего за 2 день:	46,40	49,37	207,15	1393,10
Всего за 3 день:	51,83	51,17	214,45	1439,30
Всего за 4 день:	43,52	48,08	235,73	1457,20
Всего за 5 день:	46,03	63,67	192,74	1417,20
ИТОГО:	238,95	264,86	1065,50	7227,25
В среднем за 1 день:	47,79	52,97	213,10	1445,45
Всего за 6 день:	49,00	49,62	226,08	1477,00
Всего за 7 день:	53,49	44,89	192,45	1332,88
Всего за 8 день:	46,94	55,70	236,78	1435,40
Всего за 9 день:	48,77	52,62	198,24	1420,60
Всего за 10 день:	45,53	45,95	195,18	1378,60
ИТОГО:	243,73	248,78	1048,73	7044,48
В среднем за 1 день:	48,75	49,76	209,75	1408,90
В среднем за 10 дней:	48,27	51,36	211,42	1427,17

*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.

*АКП - акт контрольной проработки

*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.