

СОГЛАСОВАНО
Директор ГБОУ



Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) в осенне-зимний период для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

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	
1 день							
Завтрак							
Каша гречневая молочная вязкая с маслом сливочным	180/5	2008	184	9,60	8,47	35,10	237,51
Бутерброд с маслом сливочным	10/25	2008	1	2,40	8,10	13,00	142,00
Чай с лимоном	200/5	2008	431	0,20	0,10	15,00	60,00
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
Печенье в ассортименте	25	ТТК	12.2	3,00	2,50	11,20	69,00
Итого за прием пищи:	550			15,60	19,57	84,10	552,91
Обед							
Огурец солёный порционно	60	ТТК	1.1	0,48	0,06	1,20	6,60
Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной	200/5/5	2012	72	2,10	3,10	10,10	109,20
Филе индейки по-строгановски	100	2016	313	9,30	13,50	5,47	195,40
Макаронные изделия отварные	150	2008	331	5,00	4,80	27,00	151,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
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
Итого за прием пищи:	810			25,08	25,68	109,32	780,20
Всего за день:				40,68	45,25	193,42	1333,11

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	
2 день							
Завтрак							
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	2008	224	16,38	16,60	26,70	374,40
Батон нарезной обогащенный микронутриентами	25	ТТК	15.3	2,00	1,16	12,99	68,00
Чай с сахаром	200	2008	430	0,20	0,10	15,00	60,00
Апельсин свежий	170	2011	338	1,53	0,34	13,77	73,10
Итого за прием пищи:	565			20,11	18,20	68,46	575,50
Обед							
Салат из свежей капусты с огурцом	60	ТТК	1.2	0,78	3,20	5,70	53,10
Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной	200/5/5	2008	76	3,46	4,63	9,51	93,30
Шницель рубленный мясной	90	ТТК	9.1	11,30	10,50	8,47	174,50
Рис отварной	150	2008	325	3,70	6,30	26,18	203,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащенный 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
Итого за прием пищи:	800			26,64	28,85	116,34	839,70
Всего за день:				46,75	47,05	184,80	1415,20

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	
3 день							
Завтрак							
Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба")	180	2008	190	5,73	9,25	27,00	207,20
Бутерброд с джемом	20/25	ТТК	1.3	2,20	1,20	16,80	86,80
Какао с молоком	200	2008	433	2,90	2,50	19,60	134,00
Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	100	ТТК	16.1	4,10	2,50	4,90	87,00
Груша свежая	130	2011	338	0,52	0,40	13,40	61,10
Итого за прием пищи:	655			15,45	15,85	81,70	576,10
Обед							
Салат из свеклы с яйцом	60/20	2011	52/209	3,61	7,00	3,60	100,00
Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной	200/5	2012	82	3,10	2,24	13,20	93,60
Ватрушка рыбная запеченная (из горбуши)	90	ТТК	8.1	9,80	8,65	9,44	151,76
Картофель отварной	150	2008	333	2,88	5,30	22,80	151,90
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащенный 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
Итого за прием пищи:	815			27,09	27,31	119,52	820,46
Всего за день:				42,54	43,16	201,22	1396,56

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	
4 день							
Завтрак							
Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным	180/5	2008	189	10,00	7,63	31,60	213,64
Чай с сахаром	200	2008	430	0,20	0,10	15,00	60,00
Бутерброд с сыром	10/5/25	2008	3	4,40	12,42	13,00	179,33
Мандарин свежий	100	2011	338	0,80	0,10	7,50	38,00
Итого за прием пищи:	525			15,40	20,25	67,10	490,97
Обед							
Салат из квашеной капусты	60	2008	40	0,96	3,06	4,62	49,80
Суп картофельный с горохом и гречками	200/5	2012	81/116	4,22	2,70	16,12	114,70
Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе	90	2016	275	9,44	10,00	3,78	170,00
Каша гречневая рассыпчатая	150	2008	323	3,60	5,60	32,10	206,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащенный микроэлементами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Сок фруктовый (персиковый)	200	2008	442	1,00	0,20	15,00	76,00
Итого за прием пищи:	795			26,42	25,58	118,00	844,50
Всего за день:				41,82	45,83	185,10	1335,47

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							
Завтрак							
Макароны отварные с сыром	160/15	ТТК	5.2	13,40	13,90	32,60	303,50
Бутерброд с джемом	20/25	ТТК	1.3	2,20	1,20	16,80	86,80
Чай с лимоном	200/5	2008	431	0,20	0,10	15,00	60,00
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
Итого за прием пищи:	525			16,20	15,60	74,20	494,70
Обед							
Винегрет овощной	60	2008	51	0,80	6,10	4,00	73,80
Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной	200/5/5	2008	91	3,40	5,20	17,76	130,20
Голубцы ленивые	240	ТТК	9.2	16,42	13,52	22,40	286,60
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	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
Итого за прием пищи:	800			28,02	28,94	116,74	827,00
Всего за день:				44,22	44,54	190,94	1321,70

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	
7 день							
Завтрак							
Макароны отварные с сыром	160/15	ТТК	5.2	13,40	13,90	32,60	303,50
Бутерброд с джемом	20/25	ТТК	1.3	2,20	1,20	16,80	86,80
Чай с лимоном	200/5	2008	431	0,20	0,10	15,00	60,00
Апельсин свежий	170	2011	338	1,53	0,34	13,77	73,10
Итого за прием пищи:	595			17,33	15,54	78,17	523,40
Обед							
Салат из свежей капусты	60	ТТК	1.4	0,71	3,20	4,60	52,20
Уха "Невская" с горбушей	200/30	ТТК	2.1	6,50	2,36	15,70	110,80
Плов с куриным филе	240	ТТК	10.1	13,47	16,44	36,10	345,40
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащенный 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
Итого за прием пищи:	820			28,08	26,22	122,88	824,20
Всего за день:				45,41	41,76	201,05	1347,60

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	

9 день

Завтрак

Каша манная молочная жидкая с маслом сливочным	180/5	2008	189	10,10	12,30	33,50	248,60
Бутерброд с джемом	20/25	ТТК	1.3	2,20	1,20	16,80	86,80
Какао с молоком	200	2008	433	2,90	2,50	19,60	134,00
Мандарин свежий	100	2011	338	0,80	0,10	7,50	38,00
Итого за прием пищи:	530			16,00	16,10	77,40	507,40

Обед

Яйцо с гарниром	40/20	2008	213	3,30	3,60	4,20	72,40
Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной	200/5/5	2008	76	4,60	5,64	11,20	94,00
Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом	90/30	ТТК	9.5	7,10	10,21	11,56	180,00
Макаронные изделия отварные	150	2008	331	5,00	4,80	27,00	151,00
Батон нарезной обогащенный микроэлементами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,17	90,00
Итого за прием пищи:	830			28,20	28,47	119,51	815,40
Всего за день:				44,20	44,57	196,91	1322,80

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	

10 день							
Завтрак							
Омлет натуральный	150	2008	214	14,40	18,87	14,60	283,63
Батон нарезной обогащенный микронутриентами	25	ТТК	15,3	2,00	1,16	12,99	68,00
Чай с лимоном	200/5	2008	431	0,20	0,10	15,00	60,00
Зефир витаминизированный	35	ТТК	12,1	0,63	0,10	23,20	101,60
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
Итого за прием пищи:	515			17,63	20,63	75,59	557,63
Обед							
Салат из квашеной капусты	60	2008	40	0,96	3,06	4,62	49,80
Бульон куриный с вермишелью и яйцом	200/20	ТТК	2,2	2,10	3,10	10,10	109,20
Жаркое по-домашнему со свининой	240	ТТК	9,6	16,56	17,65	23,20	317,80
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТТК	15,2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащенный микронутриентами	50	ТТК	15,1	4,00	2,32	25,98	136,00
Компот из смеси сухофруктов	200	ТТК	13,4	0,60	0,10	23,50	97,20
Итого за прием пищи:	810			27,42	27,93	107,80	802,00
Всего за день:				45,05	48,56	183,39	1359,63

Дни	Б, г	Ж, г	У, г	Э.Ц., ккал
Всего за 1 день:	40,68	45,25	193,42	1333,11
Всего за 2 день:	46,75	47,05	184,80	1415,20
Всего за 3 день:	42,54	43,16	201,22	1396,56
Всего за 4 день:	41,82	45,83	185,10	1335,47
Всего за 5 день:	44,22	44,54	190,94	1321,70
ИТОГО:	216,0	225,8	955,5	6802,0
В среднем за 1 день:	43,2	45,2	191,1	1360,4
Всего за 6 день:	44,1	41,24	199,74	1339
Всего за 7 день:	45,41	41,76	201,05	1347,60
Всего за 8 день:	43,43	44,63	199,34	1304,43
Всего за 9 день:	44,20	44,57	196,91	1322,80
Всего за 10 день:	45,05	48,56	183,39	1359,63
ИТОГО:	222,2	220,8	980,4	6673,8
В среднем за 1 день:	44,4	44,2	196,1	1334,8
В среднем за 10 дней:	43,8	44,7	193,6	1347,6

*Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели принт 2011. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция

*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

*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.