

СОГЛАСОВАНО  
 № 510  
 Директор ГБОУ

*Е.В. Сурянова*

УТВЕРЖДАЮ  
 С.Н. Филиппов  
 2024г.

Генеральный директор  
 АО "Столовая № 14"

С.Н. Филиппов

2024г.

**Циклическое двухдневное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) в весенне-летний 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	
<b>1 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
Каша гречневая молочная	180	2008	184	9,6	8,47	35,1	237,51
Бутерброд с маслом сливочным	10/25	2008	1	2,4	8,1	13	142
Чай с лимоном	200/5	2008	431	0,2	0,1	15	60
Яблоко свежее	100	к/к	к/к	0,4	0,4	9,8	44,4
Печенье в ассортименте	25	к/к	к/к	3	2,5	11,2	69,00
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>545</b>			<b>15,6</b>	<b>19,57</b>	<b>84,1</b>	<b>552,91</b>
<b>Обед</b>							
Огурец свежий порционно	60	2011	71	0,5	0,06	1,02	7,2
Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной	200/5/5	2012	72	2,1	3,1	10,1	109,2
Шницель рубленый мясной	90	АКП*	62	11,3	11,5	10,47	221
Макаронные изделия отварные	150	2008	331	5	4,8	27	151
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	3,2	1,7	20,4	92
Батон нарезной обогащенный микронутриентами	50	к/к	к/к	4	2,32	25,98	136
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1	0,2	19,17	90
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>800</b>			<b>27,1</b>	<b>23,68</b>	<b>114,14</b>	<b>806</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>42,7</b>	<b>43,25</b>	<b>198,24</b>	<b>1359</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	
<b>2 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
Пудинг из творога (запеченный) с джемом	150/20	2008	225	16,2	14,6	26,7	394,4
Батон нарезной обогащенный микронутриентами	25	к/к	к/к	2	1,16	12,99	68
Чай с сахаром	200	2008	430	0,2	0,1	15	60,00
Апельсин свежий	170	к/к	к/к	1,53	0,34	13,77	73,1
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>565</b>			<b>19,93</b>	<b>16,2</b>	<b>68,46</b>	<b>595,5</b>

Салат из квашеной капусты	60	2008	40	0,96	3,06	4,62	49,8
Суп картофельный с горохом и гречками	200/5	2012	81/116	4,22	2,70	27,80	150
Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе	90	2016	275	9,44	10,00	3,78	170
Каша гречневая рассыпчатая	150	2008	323	3,60	5,60	37,70	206
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40	к/к	к/к	3,2	1,7	20,4	92
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	к/к	к/к	4	2,32	25,98	136
Сок фруктовый (персиковый)	200	2008	442	1	0,2	15	76
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>795</b>			<b>26,4</b>	<b>25,6</b>	<b>135,3</b>	<b>880</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>41,8</b>	<b>46,8</b>	<b>202,4</b>	<b>1371</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>5 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
Макароны отварные с сыром	160/15	2008	210	13,4	13,9	32,6	303,5
Бутерброд с джемом	20/25	АКП*	2	2,2	1,2	16,8	86,8
Чай с лимоном	200/5	2008	431	0,2	0,1	15	60
Яблоко свежее	100	к/к	к/к	0,4	0,4	9,8	44,4
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>525</b>			<b>16,2</b>	<b>15,6</b>	<b>74,2</b>	<b>494,7</b>
<b>Обед</b>							
Винегрет овощной	60	2008	51	0,8	6,1	4	74
Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной	200/5/5	2008	91	3,4	5,2	17,76	130,2
Голубцы ленивые	240	АКП*	63	17,6	16,4	22,4	307,5
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40	к/к	к/к	3,2	1,7	20,4	92
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	к/к	к/к	4	2,32	25,98	136
Кисель из плодов шиповника	200	АКП*	10	0,20	0,10	26,20	108,4
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>800</b>			<b>29,2</b>	<b>31,82</b>	<b>116,74</b>	<b>848</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>45,4</b>	<b>47,42</b>	<b>190,94</b>	<b>1343</b>

Огурец солёный порционно	60	АКП*	17	0,48	0,06	1,2	7
Суп картофельный с горохом и гречками	200/5	2012	81/116	4,22	2,70	27,80	150
Котлета рубленая из филе куриного	90	2008	314	14,6	12,7	15,3	243
Каша гречневая рассыпчатая	150	2008	323	3,60	5,60	37,70	206
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40	к/к	к/к	3,2	1,7	20,4	92
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	к/к	к/к	4	2,32	25,98	136
Сок фруктовый (персиковый)	200	2008	442	1	0,2	15	76
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>795</b>			<b>31,10</b>	<b>25,28</b>	<b>143,38</b>	<b>909</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>47,00</b>	<b>41,24</b>	<b>220,17</b>	<b>1408</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	

8 день

**Завтрак**

Макароны отварные с сыром	160/15	2008	210	13,4	13,9	32,6	303,5
Бутерброд с джемом	20/25	АКП*	2	2,2	1,2	16,8	86,8
Чай с лимоном	200/5	2008	431	0,2	0,1	15	60,00
Апельсин свежий	170	к/к	к/к	1,53	0,34	13,77	73,1
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>595</b>			<b>17,33</b>	<b>15,54</b>	<b>78,17</b>	<b>523,4</b>

**Обед**

Помидор свежий порционно	60	2011	71	0,7	0,7	3,3	14,4
Суп картофельный с рисом и рыбой	200/20	2008	98/228	6,5	2,36	15,7	110,8
Жаркое по-домашнему со свиной	240	АКП*	25	23,4	21,1	23,2	376,1
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40	к/к	к/к	3,2	1,7	20,4	92
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	к/к	к/к	4	2,32	25,98	136
Компот из свежих яблок	200	АКП*	12	0,2	0,2	20,1	87,8
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>810</b>			<b>38,00</b>	<b>28,38</b>	<b>108,68</b>	<b>817</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>55,33</b>	<b>43,92</b>	<b>186,85</b>	<b>1341</b>



Яйцо с гарниром	40/20	2008	213	3,3	3,6	4,2	72
Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной	200/5/5	2008	76	4,6	5,64	11,2	94
Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом	90/30	АКП*	64	8	10,21	11,56	180
Макаронные изделия отварные	150	2008	331	5	4,8	27	151
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	к/к	к/к	4	2,32	25,98	136
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40	к/к	к/к	3,2	1,7	20,4	92
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1	0,2	19,17	90
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>830</b>			<b>29,1</b>	<b>28,47</b>	<b>119,51</b>	<b>815</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>45,1</b>	<b>44,57</b>	<b>196,91</b>	<b>1323</b>

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	
<b>11 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
Омлет натуральный	150	2008	214	14,4	18,87	14,6	283,63
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	25	к/к	к/к	2	1,16	12,99	68
Чай с лимоном	200/5	2008	431	0,2	0,1	15	60,00
Зефир витаминизированный	35	к/к	к/к	0,63	0,1	23,2	101,60
Яблоко свежее	100	к/к	к/к	0,4	0,4	9,8	44,4
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>515</b>			<b>17,63</b>	<b>20,63</b>	<b>75,59</b>	<b>557,63</b>
<b>Обед</b>							
Салат из квашеной капусты	60	2008	40	0,96	3,06	4,62	49,8
Суп-лапша домашняя с курицей	200/10	2012	67	5,66	4,5	13,84	118,3
Плов с куриным филе	240	АКП*	15	15,47	16,44	39,1	371,2
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40	к/к	к/к	3,2	1,7	20,4	92
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	к/к	к/к	4	2,32	25,98	136
Компот из смеси сухофруктов	200	АКП*	11	0,60	0,10	23,50	97,2
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>800</b>			<b>29,89</b>	<b>28,12</b>	<b>127,44</b>	<b>865</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>47,52</b>	<b>48,75</b>	<b>203,03</b>	<b>1422</b>