

Директор


  
 Д.А. СТУДНИК

Директор

2025 г.

Двухнедельное меню (вариативное) балансирующее меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района. Стоимостью 161,00 руб.

Дата: Подписание

Срок: 12:18

Группа обучающихся	№ п/п	Наименование блюда	Масса порции	Именные вещества (г)											
				Б	Ж	У	Энергетическая ценность (ккал)	В1	С	А	Е	См	Р	Мг	Fe
1	2		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16

Завтрак

2008/АКП*	184/02	Каша овсяная "Груше" с яблоком сливовыми и соусом ягодно-сливовым (вишней)	200/5/30	8,3	10,5	32,6	340,6	0,17	13,22	0,01	0,26	144,00	230,12	70	2,6
2008	433	Каша с яблоком	200	3,0	2,6	24,8	134,2	0,04	1	0,01	0	121,00	90	14	1
	к/к	Вареный в аскорбинате	40	1,3	2	15	104	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2
	к/к	Вареный обогатительный концентрат	25	2	0,87	13,35	70	0,3	0	0	0	4,75	3,25	16,25	0,23
Итого за Завтрак			500	14,62	15,98	105,65	648,74	0,51	59,22	0,06	0,46	270,28	327,67	113,75	4,05

Обед ( ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)

АКП*	68	Салат из моркови с яблоком разрезанным	60	0,73	3,25	4	57,5	0,058	4,81	1,95	0,83	26,04	53	36,59	0,6
2008	99/73	Салат из моркови с яблоком и грецкими орехами	250/15	9,11	4	25	189	0,18	6,00	0,2	0,66	53,23	150,00	40,00	2,19
АКП*	336/03	Брынза с яблоком и грецкими орехами	250/15/15	11,82	9,46	22,52	213,55	0,00	0,50	0,0	0,00	3,70	0,00	5,00	0,23
АКП*	78	Мако тушеное (свинина)	100	10,9	16	17,7	314,4	0,22	0,83	0,19	0,91	21,2	76,2	14,37	0,78
2008	323	Каша гречневая рассыпчатая	180	4,36	5,52	45,24	250,2	0,011	0	0,011	0,24	13,2	93,6	31,2	0,72
2007	123	Конфит из свежемороженой рыбы (Черная сморстина)	200	0,2	0,08	17,42	69,44	0,02	3	0,08	0,8	3,0	23	20,4	0,4
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1
	к/к	Хлеб ржаной-пшеничный обогатительный концентрат	30	1,95	0,3	13,5	66	0,07	0	0	0,67	5,4	5,7	26,1	1,2
Итого за Обед			835	27,25	29,15	122,86	866,54	0,56	16,64	2,47	4,11	149,07	401,50	168,66	5,89
Итого за день				41,87	45,13	228,51	1515,28	1,069	75,86	2,511	4,57	419,35	729,17	282,41	9,94



Дружественное партнерство (паритетное) бюджетованное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов для обучающихся питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Вельского района. Стоимостью 161,00 руб.

Приложение №6 к Сметной 21.2.1.3590-50

Дата: 3 Срем

Счет: 13-18

Год наблюдения	№ п/п	Продукт (наименование блюда)	Масса порция	Насыщенность (г)							Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
				Б	Ж	У	В1	С	А	Е		Ca	P	Mg	Fe								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16								

Завтрак															
2008	189	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	200,5	7,4	8,5	31,8	236,7	0,14	1,3	0,05	0,8	150,80	193,1	38,3	2,6
2008	432	Кoferиный напиток	200	1,5	1,3	22,3	107	1	0,01	0	0	61	45	7	1
2011	338	Яблоко	120	0,54	0,54	131,7	60,84	0,03	13	0	0,36	20,8	13,9	11,7	2,9
Итого за завтрак			525	9,44	10,34	64,87	404,54	1,17	14,31	0,05	1,06	232,6	252	57	6,5

Обед ( ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)

2008	23	Салат из помидоров и огурцов с растительным маслом	60	0,54	5,9	1,74	63,6	0,02	10,8	0,06	2,94	14,4	17,4	9,6	0,54
2008	95	Борщи со свежей капустой с картофелем и сметаной	250,5	4,4	5,57	21	199	0,23	11,81	24,23	2,11	12,81	179,12	33,48	0,99
АКТИ*	336,04	Борщи картофель с мясным	250,15	5,3	1,4	1,4	113,4	0,00	0,22	0,0	0,00	2,50	0,00	3,70	0,12
2008	265	Плов (свинина)	250	20,1	17,1	46,9	417	0,37	0	0,06	2,23	10,4	160	20,9	2,1
2008	402	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0,1	31,7	131	0,02	0	0,01	0,5	21	23	16	0,7
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1
	к/к	Хлеб пшенично-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	2,6	0,4	18	90	0,09	0	0	0,9	7,2	7,6	34,8	1,6
Итого за Обед			805	28,24	29,07	119,54	906,60	0,75	22,61	24,28	8,70	65,81	387,12	114,88	5,93
Итого за день				37,68	39,41	187,08	1305,14	1,92	34,92	24,43	9,76	298,41	620,12	171,88	12,48

Дружественное школьное (вариативное) сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов  
 для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района,  
 стоимостью 161,00 руб.

Приложение №8 к ССПДН.1.2-1.1596-20

Дата: 4. Ноябрь  
 Итого за День: 1

Сроки:  
 Бюджет: 1.2-1.18

Год	№ рецептур	Продукты, наименование, бренд	Месяц подачи	Питательная ценность (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витаминизация (мг)										
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Мg	Fe			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16			
Завтрак																		
2008	2	Бутерброд с сыром	50	1,3	5,37	27,3	163	0,023	10	0,04	0,3	10	17,3	6,33	0,4			
2008	210	Макароны с сыром	200/10	9,9	22,2	37,9	393,4	0,07	0	0,14	1,12	130,20	116,2	12,6	1,12			
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1			
<b>Итого за Завтрак</b>				<b>460</b>	<b>11,6</b>	<b>27,67</b>	<b>80,4</b>	<b>618,4</b>	<b>0,095</b>	<b>10</b>	<b>0,18</b>	<b>1,62</b>	<b>145,2</b>	<b>141,7</b>	<b>22,85</b>	<b>2,52</b>		

Обед (ПЕРВОЕ ЗАПЕЧЕНО И НАПИТОК НА ВЫБОР)

2011	702	Омлет соевый (порционно)	60	0,48	0,06	1,02	7,8	0	4,68	0	0	18,78	0	13,32	0,54	
АКП*	73,01	Суп овсяный со сливками терпким	250	3,7	5,9	20	182,3	0,12	11	0,2	0,32	29,2	126,9	36,3	1,8	
АКП*	336,03	Брусок куриный с грибами	250/15/15	13,82	9,46	22,32	213,55	0,00	0,30	0,0	0,00	3,70	0,00	5,00	0,25	
АКП*	21	Рыба, запеченная по-еврейски	100	1,7	18,7	26,4	311	0,035	3,4	0,2	2,7	30	93,9	13,3	0,35	
2008	335	Картофельное пюре	180	4,72	6,46	24,36	194	0,16	6	0,047	0,24	56,4	102	34,8	1,3	
2007	123	Компот из свежих замороженных ягод (вишня)	200	0,6	0,2	27,4	107	0,02	5	0,08	0,8	30	23	20,4	0,4	
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1	
	к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный калорийностью	40	2,6	0,4	18	90	0,09	0	0	0,9	7,2	7,6	34,8	1,6	
<b>Итого за Обед</b>				<b>830</b>	<b>31,10</b>	<b>31,74</b>	<b>117,18</b>	<b>892,10</b>	<b>0,45</b>	<b>30,08</b>	<b>0,53</b>	<b>4,96</b>	<b>171,58</b>	<b>355,40</b>	<b>153,82</b>	<b>6,19</b>
<b>Итого за день</b>				<b>42,7</b>	<b>59,41</b>	<b>197,58</b>	<b>1510,5</b>	<b>0,54</b>	<b>40,08</b>	<b>0,707</b>	<b>6,58</b>	<b>316,78</b>	<b>497,1</b>	<b>175,67</b>	<b>8,71</b>	

Дружественное инспекционное (всприятливое) обследование меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Вевельского района. Стоимостью 161,00 руб.

Дата: 5 апреля

Стор: 13,18

Год	Инд. сборные	Мерц.	Проект или наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витаминный (мг)						Минеральные вещества (мг)					
					Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe				
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16				

**Завтрак**

2008/	АКП*	181/01	Каша вязкая пшеница аскорбыл с маслом сливочным и сыром швейцар. (субфидов)	200/5/30	8,7	8,2	34,5	290,7	0,18	1,3	0,05	0,13	132,20	202,3	54,2	2,6
2008		433	Каша с молоком	200	3,0	2,6	24,8	134,2	0,04	1	0,01	0	121,00	90	14	1
		к/к	Варен в аскорбылте	40	1,3	2	15	104	0	4,5	0	0,2	0,57	4,3	13,5	0,2
		к/к	Витон обогащенный микроэлементами	25	2	0,87	13,33	70	0,3	0	0	0	4,75	3,25	16,35	0,25
<b>Итого за завтрак</b>				<b>500</b>	<b>15</b>	<b>13,67</b>	<b>87,6</b>	<b>598,89</b>	<b>0,22</b>	<b>47,3</b>	<b>0,06</b>	<b>0,33</b>	<b>258,48</b>	<b>299,85</b>	<b>97,95</b>	<b>4,05</b>

**Обед ( ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)**

2008/	2011	74/	71	Салат из белокочерной капусты и маисом растительный (до 25,0г) Овощи порционные (супер свежий) (с 01,03)	60 (60)	0,96	3,06	4,14	48	0,018	23,4	0,02	1,44	31,2	16,2	9	0,4
2008		116(01)/73		Суп-пюре из мака с травами	250/15	4	3	28	160,6	0,04	5,30	0,1	0,30	64,50	31,50	15,10	0,90
		АКП*	336/04	Булочка круглая с маисом	250/15	5,3	1,4	1,4	113,4	0,00	0,22	0,0	0,00	2,50	0,00	3,70	0,12
2008		336/04/364		Булочка (вагаша) в соусе томатном	100/50	13,84	15,3	26,53	244,6	0	3,6	0	4,4	10,5	23,4	6,5	0,43
2008		331		Макророльные изделия отварные с маслом сливочным	180	6,6	5,76	37,5	229,2	0,07	0	0,03	0,9	13,2	43,2	8,4	0,9
2008		436		Напиток лимонный	200	0,2	0	6,4	68	0,01	6,4	0	0	6,88	3,52	1,92	0,17
		430		Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1
		к/к		Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	1,95	0,3	13,5	66	0,07	0	0	0,67	5,4	5,7	26,1	1,2
<b>Итого за Обед</b>				<b>885</b>	<b>27,53</b>	<b>27,62</b>	<b>116,07</b>	<b>816,40</b>	<b>0,21</b>	<b>38,70</b>	<b>0,17</b>	<b>7,71</b>	<b>131,48</b>	<b>148,92</b>	<b>67,02</b>	<b>4,00</b>	
<b>Итого за день</b>				<b>42,55</b>	<b>41,29</b>	<b>203,52</b>	<b>1415,29</b>	<b>0,73</b>	<b>86,00</b>	<b>0,23</b>	<b>8,94</b>	<b>389,96</b>	<b>443,77</b>	<b>164,97</b>	<b>8,05</b>		

Детское дошкольное учреждение (вариативное) «Солнышко» муниципального образования «Курганский район»  
 для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района,  
 стоимостью 161,00 руб.

Приложение №8 к СМДПД: 1.3.1.3.90-20

Год названия а	№ рецепта	Продукты питания, наименование, бренд	Весовая норма	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)										Минеральные вещества (мг)					
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16								

Завтрак															
АКП*	210/5	Бутерброд с жареной курицей	45	4,43	2,61	26,74	119,25	0	4,5	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2
2008	184	Каши гречневая молочная с маслом сливочным	200,5	9,0	9,4	38,6	263,2	0,18	1,3	0,05	0,53	133,30	234	112,4	4
2008	431	Чай с сахаром и лимоном	200,5	0,3	0	13,2	62	0	3	0	0	7,4	9	5	0,1
Итого за завтрак			455	15,75	12,01	77,54	444,45	0,18	9,3	0,05	0,72	156,23	247,3	136,9	4,3

Обед (ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)

2008	51	Винегрет овощной	60	0,8	4,1	4	73,8	0,01	9,6	0,15	2,76	22,8	21,6	11,4	0,6
2008	100	Суп картофельный с вермишелью	250	3,9	4	20	132	0,10	8,00	0,3	0,30	23,00	64,00	25,00	1,00
АКП*	336/04	Бульон куриный с зеленью	250/15	5,3	1,4	1,4	113,4	0,00	0,22	0,0	0,00	2,50	0,00	3,70	0,12
2008	261/173	Печень говяжья, тушенная в соусе сметанном с томатами и луком	100	13,4	11,9	12,2	168	0,25	16,00	7	3,30	25,30	304,00	21,30	7,00
2008	335	Картофельное пюре	180	4,72	6,48	24,36	134	0,16	6	0,047	0,34	56,4	102	34,8	1,3
2008	408	Кусочки из мяса поролового или яловичего индейского	200	0,6	0,5	38,9	153	0,01	55,4	0	0,1	5	8,1	2,1	0,4
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	13	60	0	0	0	0	5	8	4	1
	к/к	Хлеб ржаной-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	1,95	0,3	13,5	66	0,07	0	0	0,67	5,4	5,7	26,1	1,2
	к/к	Батон обогащенный микроэлементами	25	2	0,87	13,23	70	0,3	0	0	0	4,75	3,23	16,23	0,23
Итого за Обед			845	27,37	24,15	126,21	854,80	0,40	95,00	7,05	7,37	142,65	508,65	158,95	11,75
Итого за день				41,12	40,16	203,75	1301,25	1,08	144,3	7,097	8,09	278,88	758,95	287,85	16,05

Дружественное предприятие (вариативное) без финансирования меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Венголожского района. стоимость 161,00 руб.

Протокол №8 к СедПит 1.1.2.4.3590-20

Дата: 7.10.2018г.

Счет: Вклад: 13.18

Год	Мерц.	Проч. пил. наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)							Завертывание (кал)	Витамин (мг)							Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У	В1	С	А	Е		Са	Р	Мг	Fe							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16							

2008/2009 АКП*	184,02	Каша овсяная "Грильяно" с маслом сливочным и соусом ягодным (вишня)	200,5/30	8,3	10,5	52,6	340,6	0,17	13,22	0,05	0,26	144,00	230,12	70	2,6
2008	432	Корфейный напиток	200	1,3	1,3	22,3	107	1	0,01	0	0	61	45	7	1
	к/к	Печенье в ассортименте	40	4	4,15	10,66	100,6	0	45	0	0,2	0,55	4,3	13,5	0,2
	к/к	Витон обогащенный микроэлементами	25	2	0,87	13,25	70	0,3	0	0	0	4,75	3,25	16,25	0,25
Итого за Завтрак			500	15,82	16,83	98,81	618,19	1,47	58,23	0,05	0,46	210,28	282,67	146,75	4,85

Обед ( ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)

АКП*	68	Суп из моркови с маслом растительным	60	0,73	3,25	4	57,5	0,058	4,81	1,95	0,83	26,04	53	36,59	0,6
2008	99/73	Суп картофельный с горохом и грибами	250/15	9,11	4	25	189	0,18	6,00	0,2	0,66	53,23	150,00	40,00	2,19
АКП*	336/03	Бульон куриный с гречихой	250/15/15	11,82	9,46	22,52	213,55	0,00	0,50	0,0	0,00	3,70	0,00	5,00	0,25
2015	260	Ужин на сковороде	100	12,1	14,9	18,33	235	0,22	0,83	0,19	0,91	21,2	76,2	14,37	0,78
2008	325	Рис отварной	180	4,44	8,56	37	241,6	0,021	0	0,06	0,56	3,6	73,2	22,8	0,72
2007	123	Компот из свежемороженых ягод (клубника)	200	0,2	0,08	17,42	69,44	0,006	40	0	0,1	7,25	6,6	6,2	0,3
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1
	к/к	Хлеб ржаной-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	1,95	0,3	13,5	66	0,07	0	0	0,67	5,4	5,7	26,1	1,2
Итого за Обед			835	28,83	31,09	115,28	868,54	0,56	51,64	2,44	3,53	116,99	364,78	146,06	5,79
Итого за день				44,25	47,92	214,06	1478,7	2,028	109,87	2,49	3,99	337,27	647,37	252,81	9,84

Двухмесячное комплексное (вариативное) обследование меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района. Стоимостью 161,00 руб.

Протокол №8 к СлИДЛ 13.11.3990-20

№ Дев: 8/Воргинк

№ Смет: 13.18

Год	Над. сборник	Меню	[Греч. суп, замоченные блины]	Масса порции	Надеем:							Энергетическая ценность (ккал)	Бюджет: 13.18						Материальные ресурсы (руб)			
					Б	Ж	У	В	С	А	Е		См	Р	Мг	Фв						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16							

Завтрак															
1983	418	Кружалец (блинечная) с творогом и сухими маками	200/10	5,8	6,4	9,4	120,0	0,3	7	0,3	0	240,00	140	990	0
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	1,5	60	0	0	0	0	5	8	4	1
	к/к	Варен в аскорбиате	40	1,3	2	1,5	104	0	4,5	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2
	к/к	Варен обогатщенный микроэлементами	25	2	0,87	11,35	70	0,3	0	0	0	4,75	3,25	16,25	0,25
Итого за завтрак			475	9,3	9,37	52,65	354	0,6	52	0,3	0,2	250,28	155,55	981,75	1,45

Обед (ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)

2011	52	Салат по салата стандарт с маслом растительным	60	2,7	5,53	3,6	54,4	0,01	2,19	0,01	2,2	21,24	33,6	12,41	1
АКП*	73.01	Суп овсяный со сливками и морков	250	5,7	3,9	20	182,3	0,12	11	0,2	0,32	29,2	126,9	36,2	1,8
АКП*	336/04	Бульон куриный с зеленью	250/15	4,3	1,4	1,4	113,4	0,00	0,22	0,0	0,00	2,50	0,00	3,70	0,12
АКП*	232	Шницель рыбный лавасий	100	11	9,8	22,2	205	0,17	0	0,05	3,6	12	153	23,3	2
2008	335	Картофельное пюре	180	4,72	6,48	24,36	194	0,16	6	0,047	0,24	56,4	102	34,8	1,3
2008	394	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,2	17,9	115	0,01	2	0	0,1	7	4	4	1
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	1,5	60	0	0	0	0	5	8	4	1
	к/к	Хлеб ржанозимочный обогатщенный микроэлементами	30	1,95	0,3	13,5	66	0,07	0	0	0,67	3,4	5,7	26,1	1,2
	к/к	Варен обогатщенный микроэлементами	25	2	0,87	13,25	70	0,3	0	0	0	4,75	3,25	16,25	0,25
Итого за Обед			845	28,27	29,08	124,91	886,70	0,44	21,19	0,31	7,13	114,75	428,45	153,06	8,55
Итого за день				37,57	38,45	177,86	1240,7	1,44	73,19	0,607	7,33	365,03	584	1196,81	10



Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №12 комбинированного вида»  
 для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Вевского района.  
 стоимость 161,00 руб.

Приложение №8 к Сводл. 1.3.1.1.350-20

Дата: 9 Февраля

Срок: 12,8

Год кв.сборник №	Месяц	Группы детей, назначенные блюда	Меню питания	Нормы:											
				Питательная ценность (г)						Витамины (мг)					
1	2	3	4	Б	Ж	У	Энергетическая ценность (ккал)	В1	С	А	Е	Св	Р	Мг	Fe

Завтрак																
2008	189	Каша рисовая молочная с маслом сливочным	200,5	5,8	6,4	9,4	120,0	0,3	7	0,3	0	240,00	140	9,90	0	
2008	433	Каша с маком	200	3,0	2,6	24,8	134,2	0,04	1	0,01	0	121,00	90	14	1	
2011	338	Рисово-молочная каша	120	0,44	0,54	13,17	60,84	0,03	13	0	0,36	20,8	13,9	11,7	2,9	
Итого за завтрак			525	9,34	9,54	47,37	314,99	0,37	21	0,31	0,26	381,8	243,9	975,7	3,9	

Обед (ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)																
2011	71	Овощи протертые (супы с овощами)	60	0,48	0,09	1,5	8,4	0,018	6	0,006	0,06	13,8	25,2	8,4	0,36	
2008	95	Борщ со свеклой капуста с картофелем и сметаной	250,5	3,2	5,57	21	199	0,25	11,81	24,25	2,11	12,81	179,12	33,88	0,99	
АКП*	336/04	Булочки сурьиды с зеленью	250/15	5,3	1,4	1,4	113,4	0,00	0,22	0,0	0,00	2,50	0,00	3,70	0,12	
2008	256	Пюре картофельное	100	14,3	15,6	13,4	195,6	0,4	2,8	0,07	0,55	52,7	209,8	36,1	3,1	
2008	331	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180	6,6	5,76	37,5	229,2	0,07	0	0,03	0,9	13,2	43,2	8,4	0,9	
2016	1210	Напиток из плодов шиповника	200	0,4	0,2	23,8	100	0	110	0	0	14	2	4	0,6	
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1	
	к/к	Хлеб ржаной-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	2,6	0,4	8	90	0,09	0	0	0,9	7,2	7,6	34,8	1,6	
Итого за Обед			835	27,58	27,62	118,20	823,20	0,83	130,61	24,36	4,52	113,71	466,92	128,28	7,85	
Итого за день			3632	37,16	162,57	1137,19	1,20	151,61	24,67	4,78	495,51	710,92	1100,98	11,45		

Дружественное шкотовое (вариативное) снабжение меню бюджетного питания горных завтраков и обсов  
 для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Восточно-Казахстанской области,  
 стоимостью 161,00 руб.

Днем: 10 Января

Семь: 12-18

Примечание: №8 к СадНД: 1.3.1.1390-20

Год	№ п/п	Прочие наименования блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)								Минеральные вещества (мг)					
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Сa	Р	Mg	Fe						
2008	1		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16						
2008	210	Макаронная с супом	200/10	9,9	22,2	37,9	393,4	0,07	0	0,14	1,12	130,30	116,2	12,6	1,12						
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1						
<b>Итого за завтрак</b>				<b>455</b>	<b>14,55</b>	<b>24,91</b>	<b>79,64</b>	<b>573,65</b>	<b>0,07</b>	<b>45</b>	<b>0,14</b>	<b>1,32</b>	<b>135,73</b>	<b>128,5</b>	<b>30,1</b>	<b>2,32</b>					

<b>Обед ( ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)</b>																					
Год	№ п/п	Прочие наименования блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)								Минеральные вещества (мг)					
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Сa	Р	Mg	Fe						
2008	23	Салат из помидоров и огурцов с растительным маслом	60	0,54	6,06	1,74	63,6	0,02	10,8	0,06	2,94	14,4	17,4	9,6	0,54						
2008	116(01)/73	Суп-пюре из тыквы с гречихой	250/15	4	3	28	160,6	0,04	5,30	0,1	0,30	64,30	51,90	15,10	0,30						
АКП*	336(03)	Бульон куриный с гречихой	250/15/15	11,82	9,46	22,32	213,55	0,00	0,30	0,0	0,00	3,70	0,00	5,00	0,25						
2008	238	Жареное по-домашнему со свинойной	280	21,03	21,5	44,6	465	0,1	4,6	0,1	0,2	24,5	18,3	13,3	0,9						
2007	123	Копченое из свежемороженых рыб (лещи)	200	0,6	0,2	27,4	107	0,02	3	0,08	0,8	30	23	20,4	0,4						
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1						
	к/к	Хлеб ржаной-пшеничный обогащенный минеральными	30	1,91	0,3	13,3	66	0,07	0	0	0,67	5,4	5,7	26,1	1,2						
<b>Итого за Обед</b>				<b>835</b>	<b>28,14</b>	<b>31,06</b>	<b>115,24</b>	<b>862,20</b>	<b>0,25</b>	<b>25,70</b>	<b>0,36</b>	<b>4,91</b>	<b>138,60</b>	<b>116,30</b>	<b>84,50</b>	<b>3,94</b>					
<b>Итого за день</b>				<b>4269</b>	<b>55,97</b>	<b>194,88</b>	<b>1434,85</b>	<b>0,32</b>	<b>70,70</b>	<b>0,50</b>	<b>6,23</b>	<b>274,33</b>	<b>244,80</b>	<b>114,60</b>	<b>42,6</b>						

Дружественное предприятие (партизанное) без извлечения ценно бюджетного питания горных завтраков и обоев  
 для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района,  
 стоимостью 161,00 руб.

Примечание №8 к СлПДН: 1.3.1.3396-20

Дата: 11 Декабря

Срок: 12:18

Год	Надзорная	Мероприятие	Прочие виды наименования блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)											
					Б	Ж	У	Энергетическая ценность (ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	

**Завтрак**

2008/	АКП*	184.01	Каша вязкая пшеничная дозированная с маслом сливочным с сыром адыгейским (Сургуль)	200/5/30	8,7	8,2	34,5	290,7	0,18	1,3	0,05	0,13	132,30	302,3	54,2	2,6
2008/	432	Копейный напиток	200	1,3	1,3	22,3	107	1	0,01	0	0	0	61	45	7	1
	К/К	Прочие в ассортименте	40	4	4,15	10,66	100,6	0	45	0	0,2	0,53	4,3	4,3	13,5	0,2
	К/К	Батон обогащенный микроэлементами	25	2	0,87	13,25	70	0,3	0	0	0	0	4,75	3,25	16,25	0,25
<b>Итого за Завтрак</b>				<b>500</b>	<b>16,2</b>	<b>14,52</b>	<b>40,71</b>	<b>560,34</b>	<b>1,48</b>	<b>46,31</b>	<b>0,05</b>	<b>0,33</b>	<b>198,48</b>	<b>254,85</b>	<b>90,95</b>	<b>4,05</b>

**Обед (ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)**

2008/	2011	74/	71	Суп из говяжьих котлет и макарон отварных порционно (Сургуль шведский) (С 01.03)	60	(60)	0,96	3,06	4,14	48	0,018	23,4	0,02	1,44	31,2	16,2	9	0,4
2008/	91	Рисовый "Ленинградский" со сметаной	250/5	3	5,77	18	133	0,08	7,96	0,21	0,2	0,2	33,83	78,6	26,8	0,99		
АКП*	336/04	Бульон куриный с зеленью	250/15	5,3	1,4	1,4	113,4	0,00	0,22	0,0	0,00	2,50	0,00	3,70	0,12			
АКП*	611.01	Котлета мясная (свинина)	100	14,22	12,44	8	174	0	3,7	0	4,4	10,7	23,9	6,7	0,4			
2008/	323	Каша гречневая рассычтая	180	4,36	5,52	45,34	280,2	0,011	0	0,011	0,24	13,2	95,6	31,2	0,72			
2008/	402	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0,1	31,7	131	0,02	0	0,01	0,5	21	23	16	0,7			
2008/	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1			
	К/К	Хлеб пшенично-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	1,93	0,3	13,5	66	0,07	0	0	0,67	5,4	5,7	26,1	1,2			
	К/К	Батон обогащенный микроэлементами	25	2	0,87	13,25	70	0,3	0	0	0	4,75	3,25	16,25	0,25			
<b>Итого за Обед</b>				<b>850</b>	<b>27,49</b>	<b>38,46</b>	<b>133,83</b>	<b>872,30</b>	<b>0,50</b>	<b>35,06</b>	<b>0,25</b>	<b>7,45</b>	<b>120,08</b>	<b>244,25</b>	<b>132,05</b>	<b>4,66</b>		
<b>Итого за день</b>				<b>43,29</b>	<b>42,58</b>	<b>214,54</b>	<b>1440,54</b>	<b>1,98</b>	<b>81,37</b>	<b>0,30</b>	<b>7,78</b>	<b>318,56</b>	<b>499,10</b>	<b>223,00</b>	<b>8,71</b>			

Лабораторное исследование (взвешивание) состава сухого остатка меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Ветско-Южского района, стоимостью 161,00 руб.

Дата: 12.06.08

№

Стр.

Лист

Приложение №6 к САНПиТ 2.1.2.1330-08

Год	№ рецептур	Имя лица, выполнявшего анализ	Место работы	Питательная ценность (г)								Энергетическая ценность (ккал)							
				Б	Ж	У	В	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe					
<b>Завтрак</b>																			
2008	2	Бутерброд с маслом	50	1,5	5,37	27,5	165	0,025	10	0,04	0,3	10	17,5	6,25	0,4				
2008	184	Каша гречневая молочная с маслом сливочным	200,5	9,0	9,4	35,6	265,2	0,18	1,3	0,05	0,32	126,30	234	112,4	4				
2008	431	Чай с сахаром и лимонком	200,5	0,3	0	15,2	62	0	3	0	0	7,4	9	5	0,1				
<b>Итого за завтрак</b>				460	10,8	14,77	78,3	408,2	0,205	14,3	0,09	1,02	145,7	206,5	125,65	4,5			
<b>Обед ( ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)</b>																			
2008	51	Винегрет овощной	60	0,8	4,1	4	73,8	0,01	9,6	0,15	2,76	22,8	21,6	11,4	0,6				
2008	7192	Суп картофельный с капустой	250/15	4,11	3,4	16,9	130,8	0,08	8,4	0,21	0,2	34,52	79,7	27,28	1				
АКП*	33603	Булочка дрожжевая с греческими	250/15/15	11,82	9,46	22,32	213,35	0,00	0,30	0,0	0,00	3,70	0,00	5,00	0,25				
АКП*	345	Рыбные гренки заправленные с сахаром	100	15,3	13,6	20,2	223,4	0,05	5	0,02	4,1	43	137,5	19,4	0,9				
2008	325	Рис отварной	180	4,44	6,56	37	243,6	0,024	0	0,06	0,36	3,6	73,2	22,8	0,72				
2008	436	Напиток апельсиновый	200	0,2	0	25,7	105	0,01	13	0	0,1	8	5	3	0				
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1				
<b>Итого за обед</b>				835	27,00	29,96	117,30	642,60	0,24	36,00	0,44	8,19	117,12	322,70	109,95	4,42			
<b>Итого за день</b>				1295	37,80	44,73	195,60	1332,80	0,45	50,30	0,53	9,21	262,82	583,20	235,60	8,92			
<b>Итого за 12 дней</b>				4884	452,67	2379,41	16471,31	13,46	1031,35	6,456	65,76	3936,67	6775,55	4310,78	180,20	10,0			
<b>Итого среднее за день</b>				407	45,2	198,3	1372,6	1,1	85,9	5,4	7,1	328,1	564,6	359,2	10,0				

Указанная пищевая ценность без учета соли. Булочки дрожжевые с сахаром, Чай с сахаром (при анализе) и домашнее масло с 0,10

**Приложение к санитарному лабораторному меню**

\* АКП - акт контрольной проверки

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1983 г

Методические указания города Москвы. Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях, 2007

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2006 год, редакция Курдюмова М.Н.

Сборник рецептов на производстве для обучающихся во всех образовательных учреждениях Под ред. М.П. Мотыляковой и В.А. Гурьянова, 2011

Сборник рецептов на производстве общественного питания. М. П. Мотыляковой И.К. 2-е. Дели прес, 2016

Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания. Справочник.- Москва: Дели принт, 2007.- 276с. Редакция Курдюмова М.Н., Гурьянова В.А.

Допускается округление в случае сбора поставок в килограммах по фруктам, овощам, мясным, молочным, хлебобулочным изделиям и другим.