

СОГЛАСОВАНО

МОН - СОУ «РЛО»

Директор


  
 Д.А. СТУРИС


Директор Муниципального автономного учреждения «Всесоюзский центр питания «Здоровое детство»

УТВЕРЖДАЮ

Павлова Н.М.

01 января 2024г.

Дружественное питание (вариативное) сбалансированное меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 137,00 руб.

Дети: 1 Понедельник

Семь: Вторник

Год исчислен а	№ п/п	Продукты, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)							Энергетическая ценность (ккал)	Элементы (мг)						
				Б	Ж	У	ВН	С	А	Е		Са	Р	Мг	Fe			
1	2		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16			

2-й завтрак															
2008	430	Чай с сахаром	200	0	0	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1
	к/к	Зефир в ассортименте	50	0,4	0,1	39,9	163	0	0	0	0	12,5	6	3	0,7
Итого за 2-й завтрак			250	0,4	0,1	54,9	223	0	0	0	0	17,5	14	7	1,7

Обед (ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)

АКТ*	68	Салат из моркови с маслом растительным	60	0,73	3,25	4	57,5	0,058	4,81	1,95	0,83	26,04	33	36,59	0,6
2008	99/73	Суп картофельный с горошком 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
АКТ*	336/03	Будинг крупный с грибами	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
АКТ*	78	Мясное тушеное (свинина)	100	10,9	16	17,7	234,4	0,22	0,83	0,19	0,91	21,2	75,2	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	Компот из свежих замороженных ягод (черника смородина)	200	0,2	0,08	17,42	69,44	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 ржаной-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	1,95	0,3	13,3	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				27,65	29,25	177,76	1089,54	0,59	16,64	2,47	4,11	166,57	415,5	175,66	7,99

Двухклассное циклическое (вариативное) сбалансированное меню бюджетного питания завтраков и горячих обедов для учащихся образовательных учреждений «Воскресенский район», стоимостью 137,00 руб.

Дата: 2 Вкусные

Сумма: 12,18



Показатель	Мед. пед.	Итого пищи, использованной в блюде	Масса порции	Пищевые вещества (г)							Энергетическая ценность (ккал)	Витамин (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			
<b>2-й завтрак</b>																		
2008	436	Напиток апельсиновый	200	0,2	0	25,7	105	0,01	13	0	0,1	8	5	3	0			
	к/к	Варен в ассортименте	40	1,3	2	15	104	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2			
<b>Итого за 2-й Завтрак</b>			<b>240</b>	<b>1,5</b>	<b>2</b>	<b>40,7</b>	<b>209</b>	<b>0,01</b>	<b>58</b>	<b>0</b>	<b>0,3</b>	<b>8,53</b>	<b>9,3</b>	<b>16,5</b>	<b>0,2</b>			

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

2011	52	Салат из свежих овощей 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
2008	91	Расходник "Ленинградский" со сметаной	250,5	3	5,77	18	133	0,08	7,96	0,21	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
2008	314	Шницель рубленный из птицы	100	12,5	13,4	20,5	240	0,1	16	0,13	3,6	82	164	38	2
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
2007	123	Компот из свежемороженых ягод (клубника)	200	0,2	0,08	17,42	69,44	0,006	40	0	0,1	7,52	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 минеральными	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>835</b>	<b>27,60</b>	<b>30,94</b>	<b>115,02</b>	<b>816,04</b>	<b>0,36</b>	<b>66,15</b>	<b>0,38</b>	<b>7,90</b>	<b>164,99</b>	<b>333,60</b>	<b>126,61</b>	<b>6,79</b>
<b>Итого за день</b>				<b>29,1</b>	<b>32,94</b>	<b>158,72</b>	<b>1025,04</b>	<b>0,366</b>	<b>124,15</b>	<b>0,38</b>	<b>8,2</b>	<b>173,52</b>	<b>342,9</b>	<b>143,11</b>	<b>6,99</b>

Дни: 3 Среда

Сем: Водяга 12:18

Год	Мяса порция	Итого за день						Итого за день						
		Б	Ж	У	Д	В	С	А	Е	С	Р	М	Р	
2008	433	200	3,0	2,6	24,8	134,2	0,04	1	0,01	0	121,00	90	14	1
2008	3	40	5,14	9,9	8,45	149,7	0,02	0	0,09	0,46	154,3	98,3	8	0,34
Итого за 2-й завтрак		240	8,14	12,5	33,25	283,95	0,06	1	0,1	0,46	275,3	188,3	22	1,34

Обед ( ПЕРВОЕ ЕДИНЮ И НАПИТОК НА ВЫБОР)

2011	702	Омлет соевый (порционный)	60	0,48	0,06	1,02	7,8	0	4,68	0	0	18,78	0	13,32	0,54
2008	95	Варш со свежей капустой с картофелем и свежей	250,5	3,2	5,57	21	199	0,25	11,81	24,25	2,11	12,81	179,12	33,58	0,99
АКП*	336,04	Брынз курный с маслом	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*	21	Рыба, запеченная по-океански	100	17,7	19,08	26,4	311	0,055	3,4	0,2	2,7	30	95,9	13,3	0,55
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	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 мукой, ржаным	40	2,6	0,4	18	90	0,09	0	0	0,9	7,2	7,6	34,8	1,6
Итого за Обед			835	29,30	31,69	122,48	922,80	0,58	25,89	24,51	64,5	146,19	407,62	145,80	5,68
Итого за день				37,44	44,19	155,73	1216,65	0,64	26,89	24,61	69,1	421,69	595,92	167,80	7,02



Директор  
М.А. СТУПИЦКИЙ

Двухмесячное циклическое (вариативное) сбалансированное меню бюджетного питания в торговля завтраков и горячих обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Восточного района. Стоимостью 137,00 руб.

Дата: 4 Апрель  
Семь: Борщев: 12,18

Год	№ рецеп	Продукты, наименование, бренд	Масса порции	Питательные вещества (г)							Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)											
				Б	Ж	У	В1	С	А	Е		Са	Р	Мg	Fe								
1	2		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16								

**2-й завтрак**

2008	430	Чай с сахаром	200	0	0	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1
	к/к	Пряник	40	2,16	5,8	21,3	146,4	0	4,5	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2
<b>Итого за 2-й Завтрак</b>			<b>240</b>	<b>2,16</b>	<b>5,8</b>	<b>36,3</b>	<b>206,4</b>	<b>0</b>	<b>4,5</b>	<b>0</b>	<b>0,2</b>	<b>5,83</b>	<b>12,3</b>	<b>17,5</b>	<b>1,2</b>

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

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
	АКП*	Суп крупяной со сливками перлов	250/15	5,7	5,9	20	182,3	0,12	11	0,2	0,32	29,2	126,9	36,2	1,8
	АКП*	Бульон крупяной 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
2008	265	Плов (минимум)	250	1,8	1,7	47,8	453	0,37	0	0,05	2,25	10,4	160	20,9	2,1
2007	123	Компот из ежемороженых 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 ржанко-пшеничный обогащенный микроэлементами	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>815</b>	<b>27,44</b>	<b>29,56</b>	<b>114,94</b>	<b>895,90</b>	<b>0,22</b>	<b>26,80</b>	<b>0,40</b>	<b>7,21</b>	<b>91,20</b>	<b>334,90</b>	<b>121,90</b>	<b>6,44</b>
<b>Итого за день</b>				<b>29,6</b>	<b>35,56</b>	<b>151,24</b>	<b>1102,3</b>	<b>0,62</b>	<b>71,8</b>	<b>0,4</b>	<b>7,41</b>	<b>96,73</b>	<b>347,2</b>	<b>139,4</b>	<b>7,64</b>



Год	Месяц	Прочие виды, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)						Энергетическая ценность (ккал)	Витаминиз (мг)						Минеральные вещества (мг)					
				Б	Ж	У	8	9	10		11	12	13	14	15	16						
<b>2-й завтрак</b>																						
2008	432	Кефирный напиток	200	1,5	1,3	2,23	107	1	0,01	0	0	0	61	45	7	1						
	к/к	Печенье в ассортименте	40	4	4,15	10,66	100,6	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2							
<b>Итого за 2-й завтрак</b>			<b>240</b>	<b>5,5</b>	<b>5,45</b>	<b>32,86</b>	<b>207,6</b>	<b>1</b>	<b>45,01</b>	<b>0</b>	<b>0,2</b>	<b>61,53</b>	<b>49,3</b>	<b>20,5</b>	<b>1,2</b>							

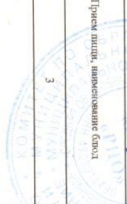
**Обед ( ПЕРВОЕ ЕДЛОЮ и НАПИТОК на ВЫБОР)**

2008/ АКТ*	74 71/04	Салат из белокочанной капусты, со сладким перцем и маком, салат с яблоком (до 28,02) / Омлет картофельно (булочки свиной, перец сладкий) (с 01.03)	60 (50/30)	0,96	3,06	4,14	48	0,018	23,4	0,02	1,44	31,2	16,2	9	0,4
АКТ*	337/03	Салатка из огурца со сметаной	250/105	7	8,8	16	188,5	0,05	3,3	0,05	0	30,5	201,4	23,5	1,1
АКТ*	336/04	Булочка кунжутной с желе	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
АКТ*/ 2008	289/34	Булочки "Аппетитные" в соусе томатном	100/50	13	13,8	20	230,9	0	3,6	0	4,4	10,5	23,4	6,5	0,43
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 на основе 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 ржанозиповичный 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>29,91</b>	<b>31,92</b>	<b>114,94</b>	<b>822,60</b>	<b>0,21</b>	<b>140,20</b>	<b>0,10</b>	<b>7,41</b>	<b>104,80</b>	<b>291,90</b>	<b>77,50</b>	<b>4,63</b>
<b>Итого за день</b>			<b>3541</b>	<b>37,27</b>	<b>147,90</b>	<b>1030,20</b>	<b>1,21</b>	<b>185,31</b>	<b>0,10</b>	<b>7,61</b>	<b>166,33</b>	<b>341,20</b>	<b>98,00</b>	<b>5,83</b>	



Год	№ п/п	Продукт (наименование блюда)	Масса порции	Наименование вещества (г)												
				Б	Ж	У	Энергетическая ценность (ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	0	5	8	4	1
	к/к	Вафли в аскорбигенте	40	1,3	2	15	104	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2	
<b>Итого за 2-й завтрак</b>				<b>240</b>	<b>1,5</b>	<b>2,1</b>	<b>30</b>	<b>164</b>	<b>0</b>	<b>45</b>	<b>0</b>	<b>0,2</b>	<b>5,83</b>	<b>12,3</b>	<b>17,5</b>	<b>1,2</b>

Год	№ п/п	Продукт (наименование блюда)	Масса порции	Наименование вещества (г)												
				Б	Ж	У	Энергетическая ценность (ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
2008	51	Выпечка омовиной	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	
АКГ*	336,04	Брынза крупный с чесноком	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	290	Оладьи из печени	100	14	13,6	12,2	210	0,28	34	7,8	5,8	12	31,2	20	8	
АКГ*	75	Картофельный салат	180	4,32	7,08	18,2	220,8	0,09	2,6	0,08	3,3	100,8	127,2	25,3	1,3	
2008	408	Кисель из нектара плодового или ягодного натурального	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	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	
	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>845</b>	<b>27,57</b>	<b>30,45</b>	<b>120,05</b>	<b>925,60</b>	<b>0,86</b>	<b>109,60</b>	<b>8,28</b>	<b>12,93</b>	<b>173,75</b>	<b>541,85</b>	<b>126,15</b>	<b>12,75</b>
<b>Итого за день</b>				<b>29,07</b>	<b>32,55</b>	<b>150,05</b>	<b>1089,6</b>	<b>0,86</b>	<b>154,6</b>	<b>8,28</b>	<b>13,13</b>	<b>179,28</b>	<b>554,15</b>	<b>143,65</b>	<b>13,95</b>	



Год	Мясяц	Прочие виды, наименование блюд	Масса продукта	Неделя: 2												
				Понедельник (Б)			Вторник (Б)			Среда (Б)			Четверг (Б)			
а	б			Б	Ж	У	Запеченная лепешка (кал)	Б1	С	А	Е	Сг	Р	Мг	Fe	
1	2		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
<b>2-й завтрак</b>																
2008	436	Напиток апельсиновый	200	0,2	0	25,7	105	0,01	13	0	0,1	8	5	3	0	
	к/к	Пряник	40	2,16	3,8	21,3	146,4	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2	
<b>Итого за 2-й завтрак</b>			<b>240</b>	<b>2,36</b>	<b>5,8</b>	<b>47</b>	<b>251,4</b>	<b>0,01</b>	<b>58</b>	<b>0</b>	<b>0,3</b>	<b>8,53</b>	<b>9,3</b>	<b>16,5</b>	<b>0,2</b>	

**Обед ( ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК:ЧАЙ ВЫБОР)**

АКТИ*	Содержание	Масса продукта	Б	Ж	У	Запеченная лепешка (кал)	Б1	С	А	Е	Сг	Р	Мг	Fe
68	Салат из моркови с маслом растительным	60	0,73	3,25	4	57,5	0,058	4,81	1,95	0,83	26,04	5,3	36,59	0,6
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
336/03	Бульон куриный с грибами	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
АКТИ*	Мясо тушеное (говядина)	100	10,9	16	17,7	214,4	0,22	0,83	0,19	0,91	21,2	76,2	14,37	0,78
2008	Рис отварной	180	4,44	8,56	37	243,6	0,024	0	0,06	0,36	3,6	73,2	22,8	0,72
2007	Каша из свежемороженого ягода (клубника)	200	0,2	0,08	17,42	69,44	0,006	40	0	0,1	7,52	6,6	6,2	0,3
2008	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1
	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
<b>Итого за Обед</b>			<b>835</b>	<b>27,33</b>	<b>32,19</b>	<b>114,62</b>	<b>0,56</b>	<b>51,64</b>	<b>2,44</b>	<b>3,53</b>	<b>116,99</b>	<b>364,70</b>	<b>146,06</b>	<b>5,79</b>
<b>Итого за день</b>			<b>29,69</b>	<b>37,99</b>	<b>161,62</b>	<b>1111,2</b>	<b>0,568</b>	<b>109,64</b>	<b>2,44</b>	<b>3,83</b>	<b>125,53</b>	<b>374</b>	<b>162,56</b>	<b>5,99</b>

Муниципальное казенное учреждение  
«Центр питания»  
Муниципальное казенное учреждение  
«Центр питания»  
Муниципальное казенное учреждение  
«Центр питания»

Муниципальное казенное учреждение «Центр питания» (вариантное) сбалансированное меню бюджетного питания в столовой и горячих обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимость 137,00 руб.

Дата: 8.09.2018

Срок: 12,18

Приложение №8 к СМЗ №12.3590.20

Год	Месяц	Имя пищи, наименование блюда	Масса порции	Насыщенность (г)							Витаминизация (мг)						
				Б	Ж	У	Энергетическая ценность (ккал)	В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe		
1	2		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		

**2-й завтрак**

2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1
	к/к	Зефир в ассортименте	50	0,4	0,1	30,9	163	0	0	0	0	12,5	6	3	0,7
<b>Итого за 2-й завтрак</b>			<b>250</b>	<b>0,6</b>	<b>0,2</b>	<b>54,9</b>	<b>223</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>17,5</b>	<b>14</b>	<b>7</b>	<b>1,7</b>

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

2011	52	Салат из свежих овощей 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*	337/03	Салат из овощей со сметаной	250/10/5	7,8	8,8	6,6	148,5	0,05	3,3	0,05	0	30,5	20/4	23,5	1,1
АКП*	336/04	Булочка круглой с желе	250/1,5	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*	232	Пшеница рубленой массой	100	11	9,8	11,7	205	0,17	0	0,05	3,6	12	153	23,3	2
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
2008	394	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,2	27,9	115	0,01	2	0	0,1	7	4	4	1
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	13,3	66	0,07	0	0	0,67	5,4	5,7	26,1	1,2
	к/к	Биток 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>860</b>	<b>30,01</b>	<b>31,02</b>	<b>121,79</b>	<b>909,10</b>	<b>0,62</b>	<b>7,49</b>	<b>0,12</b>	<b>6,81</b>	<b>72,85</b>	<b>494,55</b>	<b>136,76</b>	<b>7,27</b>
<b>Итого за день</b>			<b>30,61</b>	<b>31,22</b>	<b>176,69</b>	<b>1132,1</b>	<b>0,621</b>	<b>7,49</b>	<b>0,121</b>	<b>6,81</b>	<b>90,25</b>	<b>508,55</b>	<b>142,76</b>	<b>8,97</b>	



Год	Месяц	Прочие виды, наименование блюд	Масса порции	Надеем:							Сумма:						
				Б	Ж	У	Д	В1	С	А	Е	Св	Р	Мг	Гс		
1	2		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
<b>2-й завтрак</b>																	
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		
	к/к	Печенье в ассортименте	40	4	4,15	10,66	100,6	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2		
<b>Итого за 2-й завтрак</b>			<b>240</b>	<b>4,6</b>	<b>42,5</b>	<b>42,36</b>	<b>231,6</b>	<b>0,02</b>	<b>45</b>	<b>0,01</b>	<b>0,7</b>	<b>21,53</b>	<b>27,3</b>	<b>29,5</b>	<b>0,9</b>		

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

2011	71	Омлет пропорционно (супруги свежие)	60	0,48	0,09	1,3	8,4	0,018	6	0,006	0,06	13,8	25,2	8,4	0,36
2008	95	Борщ со свежей капустой с картофелем и сметаной	250/5	3,2	5,57	21	199	0,25	11,81	24,25	2,11	12,81	179,12	33,58	0,99
АКГТ*	336/04	Бранчи крупный с яично	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	Печень по-строгановски	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	18	90	0,09	0	0	0,9	7,2	7,6	34,8	1,6
<b>Итого за Обед</b>			<b>835</b>	<b>27,58</b>	<b>27,62</b>	<b>115,20</b>	<b>822,20</b>	<b>0,83</b>	<b>130,61</b>	<b>24,26</b>	<b>4,52</b>	<b>113,71</b>	<b>466,92</b>	<b>125,28</b>	<b>7,55</b>
<b>Итого за день</b>				<b>32,18</b>	<b>31,87</b>	<b>157,56</b>	<b>1053,80</b>	<b>0,85</b>	<b>175,61</b>	<b>24,27</b>	<b>5,22</b>	<b>125,24</b>	<b>494,22</b>	<b>154,78</b>	<b>8,45</b>

Для комплексного санитарно-эпидемиологического обследования меню бюджетного питания в/отряд зав/травок и горячих обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 137,00 руб.

Дата: 10.09.2018

Счет: Водостр: 13:18

№ п/п	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)											
			Б	Ж	У	З	В	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe
1			3	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
2			4											

**2-й завтрак**

2008	432	Корбейный напиток	200	1,5	1,3	22,3	107	1	0,01	0	0	61	45	7	1
2008	2	Бутерброд с сыром	50	1,5	5,37	27,5	165	0,025	10	0,04	0,5	10	17,5	6,25	0,4
<b>Итого за 2-й Завтрак</b>			<b>250</b>	<b>3</b>	<b>6,67</b>	<b>49,8</b>	<b>272</b>	<b>1,025</b>	<b>10,01</b>	<b>0,04</b>	<b>0,5</b>	<b>71</b>	<b>62,5</b>	<b>13,25</b>	<b>1,4</b>

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

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(0)/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	0,90
2008	336(0)3	Винегреты 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
2008	260	Ау на говядине с картофелем	250	20	18,7	44	418,8	0,14	8,7	0,012	5,1	32,5	25,6	52,5	3,7
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 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
<b>Итого за Обла</b>			<b>805</b>	<b>27,09</b>	<b>28,26</b>	<b>114,64</b>	<b>816,00</b>	<b>0,29</b>	<b>29,80</b>	<b>0,27</b>	<b>9,81</b>	<b>146,60</b>	<b>354,00</b>	<b>123,70</b>	<b>6,74</b>
<b>Итого за день</b>			<b>30,69</b>	<b>34,93</b>	<b>164,44</b>	<b>1088,00</b>	<b>1,22</b>	<b>30,91</b>	<b>0,31</b>	<b>10,31</b>	<b>217,60</b>	<b>416,50</b>	<b>136,95</b>	<b>8,14</b>	

Договорное лицензионное (авиационное) обслуживание питания в городах заправках и горючих офисах для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 137,00 руб.

Дата: 11 Января 2008

2

Семь: 12:18



Год	Месяц	Продукты, наименование блюд	Масса порция	Неделя: 11 Января							Семь: 12:18						
				Б	Ж	У	З	Ч	П	С	А	Е	Ср	Р	Мг	Фе	
1	2			3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>2-й завтрак</b>																	
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	0	0	5	8	4	1
	к/к	Выдана в ассортименте	40	1,3	2	15	104	0	0	45	0	0,2	0,33	4,3	13,5	0,2	
<b>Итого за 2-й завтрак</b>				<b>240</b>	<b>1,5</b>	<b>2,1</b>	<b>30</b>	<b>164</b>	<b>0</b>	<b>45</b>	<b>0</b>	<b>0,2</b>	<b>5,53</b>	<b>12,3</b>	<b>17,5</b>	<b>1,2</b>	

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

2008/	АКТ#	35/	71/04	Салат из белокочанной капусты и маисом растительным (по 28 02/)	Обои порционно (супер свежик, перец сладкий) (с 01.03)	60	(30/30)	0,96	3,06	4,14	48	0,018	23,4	0,02	1,44	31,2	16,2	9	0,4	
																				АКТ#
	АКТ#	336/04		Блюдо крупный с зелено	250/15	5,3		1,4	1,4	11,6	174	0	0,22	0,0	0,00	2,50	0,00	3,70	0,12	
2009	611	Котлета мясная (словацкие)	100	12	9	37	243,6	0,024	0	0,06	0,36	73,2	2,8	0,72						
2008	325	Рис отварной	180	4,44	8,56	31,2	131	0,02	0	0,01	0,5	21	23	16	0,7					
2008	402	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0,1	15	60	0	0	0	0	0	0	0	0	5	8	4	1	
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	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	Блюдо обогащенный микроэлементами	25	2	0,87	13,25	70	0,3	0	0	0	0	0	0	0	4,75	3,25	16,25	0,25	
<b>Итого за Обед</b>				<b>860</b>	<b>27,65</b>	<b>27,79</b>	<b>131,19</b>	<b>914,90</b>	<b>0,55</b>	<b>38,10</b>	<b>0,29</b>	<b>7,69</b>	<b>105,85</b>	<b>27,15</b>	<b>132,05</b>	<b>5,47</b>				
<b>Итого за день</b>				<b>29,15</b>	<b>29,89</b>	<b>161,19</b>	<b>1078,90</b>	<b>0,55</b>	<b>82,10</b>	<b>0,29</b>	<b>7,89</b>	<b>111,38</b>	<b>284,45</b>	<b>150,55</b>	<b>6,67</b>					

НОУ - СОН - ПЛО-

ДИРЕКТОР  
Д.А. СТУДИС

Дополнительное инвестиционное (вариативное) сбалансированное меню бюджетного питания в горячих завтраках и горячих обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 137,00 руб.

Дата: 12.09.2012

Меню: 12.09.2012

2

Состав:

12.16

Примечание №8 к СанПиН 2.1.2.1390-20

№ п/п	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)							Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						
			Б	Ж	У	В1	С	А	Е		Ca	P	Mg	Fe			
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16			
<b>2-й завтрак</b>																	
2008	304	Компот из свежих яблок	0,2	0,2	27,9	11,5	0,01	2	0	0,1	7	4	4	1			
	к/к	Приник	2,16	5,8	21,3	146,4	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2			
<b>Итого за 2-й Завтрак</b>			<b>2,36</b>	<b>6</b>	<b>49,2</b>	<b>261,4</b>	<b>0,01</b>	<b>47</b>	<b>0</b>	<b>0,3</b>	<b>7,53</b>	<b>8,3</b>	<b>17,5</b>	<b>1,2</b>			

**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	91	Рысолылик "Ленинградский" со сметаной	250/5	3	5,77	18	133	0,08	7,96	0,21	0,2	33,83	78,6	26,8	0,99
АКГ*	336/03	Вячен курный с грибами	250/15/15	11,82	9,46	22,52	213,55	0,00	0,50	0,00	0,00	3,70	0,00	5,00	0,25
АКГ*	345	Рыбные пельди запеченные с соусом	100	1,44	13,6	20,2	223,4	0,05	5	0,02	4,1	43	137,5	19,4	0,9
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	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
	к/к	Хлеб гraham-пшеничный обогащенный микроулучшенными	30	1,95	0,3	13,5	66	0,07	0	0	0,67	3,4	5,7	26,1	1,2
	к/к	Батон обогащенный микроулучшенными	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>27,07</b>	<b>31,12</b>	<b>119,01</b>	<b>865,20</b>	<b>0,68</b>	<b>41,56</b>	<b>0,43</b>	<b>8,07</b>	<b>174,18</b>	<b>353,65</b>	<b>137,75</b>	<b>5,24</b>
<b>Итого за день</b>			<b>29,43</b>	<b>37,12</b>	<b>168,21</b>	<b>1126,60</b>	<b>0,69</b>	<b>88,56</b>	<b>0,43</b>	<b>8,37</b>	<b>181,71</b>	<b>361,95</b>	<b>158,25</b>	<b>6,44</b>	
<b>Итого за 12 дней</b>			<b>369,42</b>	<b>416,68</b>	<b>1938,11</b>	<b>13144,07</b>	<b>8,84</b>	<b>1083,60</b>	<b>64,19</b>	<b>89,80</b>	<b>2065,72</b>	<b>5036,54</b>	<b>1771,47</b>	<b>93,68</b>	
<b>Итого среднее за день</b>			<b>30,8</b>	<b>34,6</b>	<b>160,7</b>	<b>1095,3</b>	<b>0,7</b>	<b>90,3</b>	<b>5,3</b>	<b>7,5</b>	<b>172,1</b>	<b>419,7</b>	<b>147,6</b>	<b>7,8</b>	

Указание пищевой ценности: без учета биолог. Витам. куриний с ренином, Витам. куриний с желатином, Чай с сахаром и холодных закусок с 01.03

**Приложение к санитарному документальному меню**

\*АКЦ- акт контрольной проверки

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга СТБ.2008 год редакция Кривиной М.Н.

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Под ред. М.П. Могильного и В.А.Тучемана, 2011

Сборник рецептов биолог. и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Методич. М.П. изд. ДелитПринт, 2012 год

Сборник рецептов на продукцию общественного питания, М. П. Могильный Изд. 2-е, Дели плюс, 2016

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Москва 2015 год

Сборник рецептов биолог. и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при образовательных школах 2004г.

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

Таблица минерального состава и калорийности российских продуктов питания Справочник -Москва,Дели принт-2007-276с Редакция Суржикова И.М.,Тучемана В.А.

Допускаются отклонения в случае обсеб поставки в наименованиях по фруктам, джемам, напиткам, сезонные замены овощей и фруктов