



Директор  
 Д-р Лашовано  
 09.01.2025г.

Директор

Дружескелното шкoлнo (вартително) обединениe мeнo бoдзeтнoгo питаниe гoрчич зaвтpакoв и oбeдoв  
 для oргaнизaциoннo питаниe oбyчaющиx 12 лeт и cтapшe в мyниципaлнoгo oбpaзoвaтeлнoгo yчpeждeниe Вeлoвoлoкoгo рaйoнa,  
 cтoимocтью 161,00 pyб.

Дeнь: 1 Пoлoвeниe

Сeнo: 1-3

Гoд пoдoбpишк в	№ pеc.	Пpиeм пищи, нaимeнoвaниe бoдa	Mecяц пoршк	Питaннe вeштaкa (г)			Энepгeтичeскaя цeннocт (ккaл)	Bитaминa (мг)							
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16

2008/ AKT*	184/02	Kaшa oвeнcки "T-фpyтeж" c мaкcoм cпpиoчидa и oбoзoм влoднaм (впшн)	2005/30	8,3	10,5	52,6	340,6	0,17	13,22	0,05	0,26	144,00	220,12	70	2,6
2008	433	Кaшa c мoлoкoм	200	3,0	2,6	24,8	134,2	0,04	1	0,01	0	121,00	90	14	1
	к/к	Вaфли в aсcoртмeнтe	40	1,3	2	15	104	0	4,5	0	0,2	0,33	4,3	13,5	0,2
	к/к	Вaгoн oбoзaщeннaя мaкpoдoлyгитaми	25	2	0,87	13,25	70	0,3	0	0	0	4,75	3,25	16,25	0,25
Итoгo зa Зaвтpак			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)

2008/ AKT*	68	Caлaт нa мoрxoнaт c мaкcoм paстeлнaмa	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	Сyп мaршoфaлнaя c гoрxoкoм и гpиcкaми	250/15	9,11	4	23	189	0,18	6,00	0,2	0,66	53,22	150,00	40,00	2,19
	AKT*	Бyлoн кypицнaя c гpиcкaми	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
	AKT*	Мaкo гpyшeнoе (cвиннaя)	100	10,9	16	17,7	234,4	0,22	0,83	0,19	0,91	21,2	76,2	14,37	0,78
2008	323	Кaшa гpечиcнaя paсoлoчaтa	180	4,36	5,52	45,24	230,2	0,011	0	0,011	0,24	13,2	93,6	31,2	0,72
2007	123	Кoмпoт гa cвeжeмoрoзeннaх влoд (чepнaя cмoрдинa)	200	0,2	0,08	17,42	69,44	0,02	5	0,08	0,8	30	23	20,4	0,4
2008	430	Чaй c caxapoм	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1
	к/к	Хлeб paзнo-пшeннaя oбoзaщeннaя мaкpoдoлyгитaми	30	1,95	0,3	13,5	66	0,07	0	0	0,67	5,4	5,7	26,1	1,2
Итoгo зa Oбeд			835	27,25	29,15	122,86	865,54	0,56	16,64	2,47	4,11	149,07	401,50	168,66	5,99
Итoгo зa дeнь				41,87	45,13	228,51	1515,28	1,069	75,86	2,51	4,57	419,35	729,17	292,41	9,94



09.01.2025г.

Двухмесячное циклическое (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.

Дата: 2 Витрек

Семь: 12-18

Год	наименование	Масса	Питательная ценность (г)							Витаминизация (мг)							Микроэлементы (мг)				
			Б	Ж	У	Энергетическая ценность (ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe							
2008	192	Завтрак	200/10	6,3	13,8	45,2	312,4	0,05	0	0,09	1,3	14,50	92	25,94	1,6						
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1						
	к/к	Печенье в аскорбинате	40	4	4,15	10,66	100,6	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2						
	к/к	Битон 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			475	12,5	18,92	84,11	543	0,35	45	0,09	1,5	24,78	107,55	59,59	3,05						
<b>Обед ( ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)</b>																					
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	Рисовый суп "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	Булочка круглая с заливкой	250/15	3,3	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 рубленый из птицы	100	12,5	13,4	20,5	240	0,1	16	0,13	3,6	82	164	38	2						
2008	331	Макaronные 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 свежих замороженных ягод (сублимат)	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 ржано-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			835	27,60	30,94	115,02	816,04	0,36	66,15	0,38	7,90	164,99	333,60	126,61	6,79						
Итого за день				40,1	49,86	199,13	1359,04	0,706	111,15	0,47	9,4	189,77	441,15	186,2	9,84						



**Дневное меню (вариантное) для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района.**

Дети: 3 Средн

Семь:

Всего: 12,18

Год кв.бюджет №	№ п/п	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (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				
<b>Завтрак</b>																			
2008	189	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	200/5	7,4	8,3	32,8	236,7	0,14	1,3	0,05	0,8	150,90	193,1	36,3	2,6				
2008	432	Кофейный напиток	200	1,3	1,3	22,3	107	1	0,01	0	0	61	45	7	1				
2011	338	Бюджето	120	0,54	0,54	13,17	60,84	0,03	1,3	0	0,26	20,8	13,9	11,7	2,9				
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>525</b>	<b>9,44</b>	<b>10,34</b>	<b>68,27</b>	<b>404,54</b>	<b>1,17</b>	<b>14,31</b>	<b>0,05</b>	<b>1,06</b>	<b>232,6</b>	<b>252</b>	<b>57</b>	<b>6,5</b>				
<b>Обед ( ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)</b>																			
2008	23	Суп 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	Варил со свежей капустой с картофелем и сметаной	250/5	4,4	5,37	21	199	0,25	11,81	24,25	2,11	12,81	179,12	33,58	0,99				
АКТИ*	336/04	Булочка курочная с яблоком	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	2,25	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				
	в/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>805</b>	<b>26,24</b>	<b>29,07</b>	<b>119,34</b>	<b>900,60</b>	<b>0,75</b>	<b>22,61</b>	<b>24,38</b>	<b>6,70</b>	<b>65,81</b>	<b>387,12</b>	<b>114,88</b>	<b>5,95</b>				
<b>Итого за день.</b>				<b>37,68</b>	<b>39,41</b>	<b>187,61</b>	<b>1305,14</b>	<b>1,92</b>	<b>36,92</b>	<b>24,43</b>	<b>9,76</b>	<b>298,41</b>	<b>639,12</b>	<b>171,88</b>	<b>12,45</b>				

Двуразовое питание (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.

Днем: 4 Четверг

Сезон: 1

Вкус: 12-18

Год	Мес. реп.	Продукт или наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)								
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Минеральные вещества (мг)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
<b>Завтрак</b>																
2008	2	Бутерброд с сыром	50	1,5	5,37	27,5	165	0,025	10	0,01	0,5	10	17,5	6,35	0,4	
2008	210	Макаронны 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>				460	11,6	27,67	80,4	618,4	0,095	10	0,18	1,62	145,2	141,7	22,85	2,52
<b>Обед (ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)</b>																
2011	70/2	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 овощной со сливками горячим	250	5,7	5,9	20	182,3	0,12	11	0,2	0,32	29,2	126,9	36,2	1,8	
АКП*	336/03	Булочка сгущенная с творогом	250/15/15	11,82	9,46	22,52	213,55	0,00	0,30	0,0	0,00	3,70	0,00	5,00	0,25	
АКП*	21	Рыба, запеченная по-олонецки	100	17	18,7	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	
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	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>			830	31,10	31,74	117,18	892,10	0,45	30,08	0,53	4,96	171,58	355,40	152,82	6,19	
<b>Итого за День</b>				42,7	59,41	197,58	1510,5	0,54	40,08	0,707	6,58	316,78	497,1	175,67	8,71	



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

Дата: 5 Января

Семн: 12-18

Возраст: 12-18

Тол изд-брендик	№ рецеп.	Продукты, ингредиенты, блюда	Месек порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)								Минеральные вещества (мг)				
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Na	Fe				
1	2.1	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16					
<b>Завтрак</b>																				
2008/ АКП*	184/01	Каши вязкая пшеничная молочная с маслом сливочным и соусом ягодно-лимонным (клубника)	200/5/30	8,7	8,2	34,3	290,7	0,18	1,3	0,05	0,13	132,20	202,3	34,2	2,6					
2008	433	Какао с молоком	200	3,0	2,6	24,8	134,2	0,04	1	0,01	0	121,00	90	14	1					
	к/к	Варени в соусе лимонном	40	1,3	2	15	104	0	4,5	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2					
	к/к	Вагтон обогащенный макроэлементами	25	2	0,87	13,25	70	0,3	0	0	0	4,75	3,25	16,25	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>0,52</b>	<b>47,3</b>	<b>0,06</b>	<b>0,33</b>	<b>258,48</b>	<b>299,85</b>	<b>97,85</b>	<b>4,05</b>					

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

2008/ 2011	74/ 71	Салат из белокочанной капусты и маисом растительным (до 28.02)/ Овощи порционные (сортует 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 тыквы с травами	250/15	4	3	28	160,6	0,04	3,30	0,1	0,30	64,30	51,90	15,10	0,90
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	2,30	0,00	3,70	0,12
АКП*/ 2008	336/04/364	Вагтон (сиппана) в соусе томатном	100/50	13,84	15,5	26,33	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	37,3	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
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 макроэлементами	30	1,95	0,3	13,5	66	0,07	0	0	0,67	3,4	5,7	26,1	1,2
<b>Итого за Обед</b>			<b>885</b>	<b>27,55</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>143,92</b>	<b>67,02</b>	<b>4,00</b>
<b>Итого за день</b>				<b>42,55</b>	<b>41,29</b>	<b>203,62</b>	<b>1415,29</b>	<b>0,73</b>	<b>86,00</b>	<b>0,23</b>	<b>8,04</b>	<b>389,96</b>	<b>443,77</b>	<b>164,97</b>	<b>8,05</b>

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

Дата: 12.08.18

Состав: 12.18

Год	Или сборник	№ рецеп.	Продукты, наименование бренда	Масса порции	Пищевые вещества (г)					Энергетическая ценность (ккал)					
					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

АКП*	210/5	Бутерброд с вареной сосиской	45	4,45	2,61	36,74	119,25	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2
2008	431	Чай с сахаром и лимонком	200/5	0,3	0	13,2	62	0	3	0	0	7,4	9	5	0,1
Итого за Завтрак			455	13,75	12,01	77,54	444,45	0,18	49,3	0,05	0,72	136,23	24,3	130,9	4,3

Обед ( ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)

2008	51	Винегрет овальной	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	2,30	0,00	3,70	0,12
2008	261/373	Печень говяжья, тушенная в соусе сметанном с томатом и луком	100	13,4	11,9	12,2	168	0,25	16,00	7	3,30	23,30	304,00	21,30	7,00
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	408	Кисель из нектара плодового или яблочного натурального	200	0,6	0,5	38,9	133	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 микронулевыми	30	1,95	0,3	13,5	66	0,07	0	0	0,67	5,4	5,7	26,1	1,2
	к/к	Витон обогащенный микронулевыми	25	2	0,87	13,25	70	0,3	0	0	0	4,75	3,25	16,25	0,25
Итого за Обед			845	27,37	28,15	126,21	856,80	0,90	95,00	7,95	7,37	142,65	506,65	136,95	11,75
Итого за день				41,12	40,16	203,75	1301,25	1,08	144,3	7,097	8,09	278,88	755,95	267,85	16,05



Духовное-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.

Дата: 7.10.2018

Семли: 12-18

Год	№ п/п	Продукт, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)							Энергетическая ценность (ккал)	Витаминизация (мг)						Минеральные вещества (мг)					
				Б	Ж	У	8	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/	18/02	Каши овсяная "Геркулес" с маслом сливочным и соусом ягодным (вишня)	200/5/30	6,3	10,5	52,6	310,6	0,17	13,22	0,05	0,26	144,00	230,12	70	2,6
2008	432	Крефельный напиток	200	1,5	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	0,39	4,3	13,5	0,2
	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
Итого за завтрак			500	15,82	16,83	98,81	618,19	1,47	58,23	0,05	0,46	210,28	282,67	106,75	4,05

Обед ( ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)

АКП*	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	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	39,23	150,00	40,00	2,19
АКП*	336/03	Бульон куриный с гречкой	250/15/15	11,82	9,66	22,52	213,55	0,00	0,50	0,0	0,00	3,70	0,00	5,00	0,25
2015	260	Гуляш из свинины	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	243,6	0,024	0	0,06	0,36	3,6	73,2	22,8	0,72
2007	123	Компот из свежих замороженных ягод (клубника)	200	0,2	0,08	17,42	69,44	0,006	40	0	0,1	7,22	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	28,53	31,09	115,25	860,54	0,56	51,64	2,44	3,53	116,99	364,70	146,06	5,79
Итого за день				44,35	47,92	214,06	1478,7	2,028	109,87	2,49	3,99	327,27	647,37	252,81	9,84

Двуцелевое питание (вариативное) сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 101,00 руб.

День: 8-Вторник

Смена: Втрет: 12-18

Приложение №8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 2 Итого за день	№ рецепта	Имя пищевого блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)							Витамины (мг)							Микроэлементы (мг)				
				Б	Ж	У	Энергетическая ценность (ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe							
<b>Завтрак</b>																						
1983	4/18	Крутые яйца (шпинатки) с творогом и сырниками	200/10	5,8	6,4	9,4	130,0	0,3	7	0,3	0	240,00	140	980	0							
2008	4/30	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1							
	к/к	Выпечка в ассортименте	40	1,3	2	15	104	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2							
	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 завтрак</b>				475	9,3	9,37	52,65	354	0,6	52	0,3	0,2	250,28	155,55	983,75	1,45						
<b>Обед (ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)</b>																						
2011	5/2	Суп из овощей отварной 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 овощной со сливками тертый	250	5,7	5,9	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	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	Шпинат с рубленой мясной	100	11	9,8	22,3	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	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 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							
	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>				845	28,27	29,08	124,91	886,70	0,84	21,19	0,31	7,13	114,75	428,45	153,06	8,55						
<b>Итого за день</b>					37,57	38,45	177,56	1248,7	1,44	73,19	0,607	7,33	365,03	584	1136,81	10						



Двухлетнее ин-лиционное (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.

Дата: 9 Сентя

Счет: 12-18

Топ ингредиент №	№ рецеп.	Прочие ингредиенты (используемые в блюде)	Масса порции	Калории							Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)			
				В	Ж	У	8	В1	С	А		Е	Ca	Р	Mg	Fe					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16						
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	950	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-маком	120	0,34	0,31	13,17	60,84	0,03	13	0	0,26	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 ВЫДОИ И НАПИТОК НА ВЫБОР)

2011	71	Омлет картофельный (с курицей свежей)	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	Ворит со свежей капустой с картошкой и сметаной	250/5	3,2	5,37	21	199	0,25	11,31	24,25	2,11	12,81	179,12	33,58	0,99				
АКТИ*	336/04	Бульон куриный с зеленью	250/15	3,3	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	18,6	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 лимонника	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				
Итого за Обед			835	2,6	0,4	18	90	0,09	0	0	0,9	7,2	7,6	34,8	1,6				
Итого за день				36,92	37,16	162,57	1137,19	1,20	151,61	24,67	4,78	495,51	710,82	1100,99	11,45				

Двухмесячное инвентарное (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 СметДП 2.37.4.3590-20

№ Дев: 10 Череп

№ Смет: ВЗРПЗ-12-18

Итого:

Всего:

Тол кни-бродяж н	№ рел.	Проект пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витаминизация (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

АКП №	210/5	Брунчброд с вареной стручковой фасолью	45	4,45	2,61	26,74	119,25	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	1,5	60	0	0	0	0	5	8	4	1
Итого за Завтрак			455	14,55	24,91	79,64	572,65	0,07	45	0,14	1,32	135,73	128,5	30,1	2,32

Обед ( ПЕРВОЕ ВЫИДО 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	336(03)	Бульон куриный с греческими	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	258	Жаркое по-домашнему со сметаной	280	21,05	21,5	44,6	465	0,1	4,6	0,1	0,2	24,5	18,3	13,3	0,9
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	1,5	60	0	0	0	0	5	8	4	1
	к/к	Хлеб ржаные-пшеничный обогриванный микрогидрогидрированными	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	28,14	31,06	115,24	862,20	0,25	25,70	0,36	4,91	138,60	116,30	84,50	3,94
Итого за день				42,69	55,97	194,88	1434,85	0,32	70,70	0,50	6,23	274,33	244,80	114,60	6,26



**Дневное меню школьного (зарплатного) питания горячих завтраков и обедов  
для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района,  
стоимостью 161,00 руб.**

День: 11 Января

Срок: 12-18

Год наименование №	№ рецепта	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)						Энергетическая ценность (ккал)	Витаминизация (мг)						Минеральные вещества (мг)					
				Б	Ж	У	Щ	С	А		Е	Са	Р	Мg	Fe	К	Ca	Р	Мg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16							
<b>Завтрак</b>																						
2008/ АКП*	184/01	Каша вязкая пшениная молочная с маслом сливочным с соусом яблочным (смузиная)	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	432	Корейский салаток	200	1,5	1,3	22,3	107	1	0,01	0	0	61	45	7	1							
	к/к	Печенье и ассорти	40	4	4,15	10,66	100,6	0	45	0	0,2	0,33	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	16,2	14,52	80,71	568,34	1,48	46,31	0,05	0,33	198,48	254,85	90,95	4,05							
<b>Обед (ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)</b>																						
2008/ 2011	74/ 71	Салат из белочешной капусты и маслос растительный (по 28 02)/ Овощи порционно (супров. салат) (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	Рассольник "Ульяновский" 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	Витон 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	Копченая 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 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	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 ржанно-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	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 Обед			850	27,09	28,06	133,83	872,20	0,50	35,06	0,25	7,45	120,08	244,25	132,05	4,66							
Итого за День				43,29	42,58	214,54	1440,54	1,98	81,37	0,30	7,78	318,56	492,10	223,00	8,71							

**Духовенственное инспекционное (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.**

Дата: 12.05.2016  
Наименование: 2

Сезон: 12.18  
Возраст: 12.18

Год	№ рецептур	Другое наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)							Энергетическая ценность (ккал)	Витаминизация (мг)						
				Б	Ж	У	В1	С	А	Е		Ca	P	Mg	Fe			
2008	2	Бутерброд с джемом	50	1,5	5,37	27,5	1,65	0,025	10	0,04	0,5	10	17,5	6,25	0,4			
2008	184	Каша гречневая молочная с маслом сливочным	200/5	9,0	9,4	35,6	263,2	0,18	1,3	0,05	0,52	128,30	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>				<b>460</b>	<b>10,8</b>	<b>14,77</b>	<b>78,3</b>	<b>490,2</b>	<b>0,205</b>	<b>14,3</b>	<b>0,09</b>	<b>1,02</b>	<b>145,7</b>	<b>260,5</b>	<b>123,65</b>	<b>4,5</b>		
<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	71/92	Суп картофельный с клецками	250/15	4,11	3,4	16,9	130,8	0,08	8,4	0,21	0,2	34,32	79,7	27,25	1			
АКП*	336/03	Бульон куриный с трюфелями	250/15/15	11,82	9,46	22,57	213,55	0,00	0,30	0,0	0,00	3,70	0,00	5,00	0,25			
АКП*	345	Равные теляца запеченные с сыром	100	15,5	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	8,56	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	28,7	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>				<b>30</b>	<b>1,95</b>	<b>0,3</b>	<b>13,5</b>	<b>66</b>	<b>0,07</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,67</b>	<b>5,4</b>	<b>5,7</b>	<b>26,1</b>	<b>1,2</b>		
<b>Итого за Обед</b>				<b>835</b>	<b>27,00</b>	<b>29,96</b>	<b>117,30</b>	<b>842,60</b>	<b>0,24</b>	<b>36,00</b>	<b>0,44</b>	<b>8,19</b>	<b>117,12</b>	<b>322,70</b>	<b>109,95</b>	<b>4,42</b>		
<b>Итого за день</b>				<b>37,80</b>	<b>44,73</b>	<b>195,60</b>	<b>1332,80</b>	<b>0,45</b>	<b>50,30</b>	<b>0,53</b>	<b>9,21</b>	<b>262,82</b>	<b>589,20</b>	<b>233,60</b>	<b>8,92</b>			
<b>Итого за 12 дней</b>				<b>488,64</b>	<b>542,07</b>	<b>2379,41</b>	<b>16471,51</b>	<b>13,46</b>	<b>1031,35</b>	<b>64,56</b>	<b>85,76</b>	<b>3356,67</b>	<b>6775,55</b>	<b>4310,78</b>	<b>120,20</b>			
<b>Итого среднее за день</b>				<b>40,7</b>	<b>45,2</b>	<b>196,3</b>	<b>1372,6</b>	<b>1,1</b>	<b>85,9</b>	<b>5,4</b>	<b>7,1</b>	<b>328,1</b>	<b>564,6</b>	<b>359,2</b>	<b>10,0</b>			

Указанные пищевые ценности без учета соли. Бульон куриный с грибами, Бульон куриный с овощами, Чай с сахаром (при варенье) и холодный напиток с 01,03

Приложение к инспекционному духовенственному 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, 2008, под редакцией Кутяновой М.Н.

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

Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания. Страницы: Москва, Делта принт, 2007, -276с. Редакция Сурдская И.М., Тучешина В.А.

Допускается отклонения в случае сбора продуктов в наименьших по фруктам, джемам, напиткам, сезонные замены овощей и фруктов.