

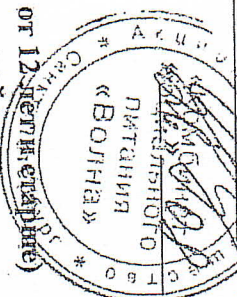
Сотласское ИО



Директор БОУ школы № 223

202 4 г.

Генеральный директор АО КСП «Волна»  
Н.О. Яхина



202 4 года

Утверждено:

Приложение двухнедельное меню горячего питания учащихся (в возрасте от 12 лет и старше) общеобразовательных учреждений г. Санкт – Петербурга Невского района с компенсацией его стоимости (или части стоимости) за счёт средств бюджета Санкт – Петербурга (для сырьевых столовых)

Приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептур или т/т/к	№№ рецептур или т/т/к
			Белки	Жиры	Углеводы			
1 день	Овоши свежие порционные (огурец, помидор)	50/50	0,7	0,1	1,9	17,0	2011	71
	Суп картофельный с курой	250/10	3,6	2,9	19,2	138,2	т/т/к	108
	Гуляши из говядины	100	18,84	19,8	3,72	261,6	т/т/к	259
	Каша гречневая рассыпчатая	180	3,12	5,52	45,2	132,4	т/т/к	302
	Сок фруктовый / Мультифрукс/	200	1,4	0,4	32,8	140,0	т/т/к	442/3
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,7	13,4	72,0	т/т/к	1
	Йогурт фруктовый в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%	1/100-125	5,0	2,5	8,5	87,0	т/т/к	3/1
	Булочка творожная	50	5,9	2,8	23,4	144,0	2008	47,
	Итого:	1055	41,36	35,72	148,12	848,2		
	Итого на обед							
2 день	Салат из овощей с морской капустой, маслом растительным, корейка свиная отварная порционная	100/15	4,6	12,2	19,4	180,8	2008/2011	64/16
	Борщи из свежей капусты с картофелем, говядиной и сметаной	250/15/5	5,67	5,44	35,1	196,6	т/т/к	84
	Филе трески запеченное, соус основной белый	100 (70/30)	12,28	9,4	8,89	235,75	т/т/к	227
	Пюре картофельное	180	3,72	6,48	25,36	206,2	т/т/к	335
	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,09	26,7	131,0	2008	402
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,7	13,4	72,0	т/т/к	1
	Батон нарезной обогащенный	30	2,4	1,39	15,6	86,3	т/т/к	2
Яблоко свежее	100	0,44	0,44	10,78	51,7	т/т/к	4	













	Йогурт фруктовый в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%	1/100-125	5	2,5	8,5	87		т/т/к	3/1
Итого за обед		1125	54	55,03	194	1544,5			
Всего за 12 дней			624,265	638,36	2536,133	18436,37			
Средняя за 1 день			52,0	53,2	211,3	1536,36			

- С 01.03. в рецептуре блинд лук репчатый заменяется на лук зелёный
- - Сборник рецептов на продолжимо для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели принт, 2011. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тутельяна В.А.
- - Сборник рецептов блинд и кулинарных изделий для питания детей, Москва, Дели принт, 2013. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тутельяна В.А.
- - Сборник рецептов национальных блинд и кулинарных изделий, издательство «ХлебПродуктФорм», редакция Лапиной В.Т.
- - Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. СПб, 2008, под редакцией Куткиной М.Н.
- - Сборник рецептов блинд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Москва, Дели принт, 2010, 2012г. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тутельяна В.А.
- Выход порций готовых блинд соответствует СанПин 2.3/2.4.3590-20

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