



Директор

Директор Муниципального автономного учреждения "Центр профилактики и охраны здоровья детей"  
 Елена Н.М.  
 01.07.2024г.

Духовное-пищевое (вариативное) сбалансированное меню бюджетного питания вторых завтраков и тортичных обедов для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района,  
 стоимостью 151,80 руб., в том числе: молоко 14,80 руб.

Дата: 1 Понедельник

Секция: Вредит 7-11

Год наз.борник а	№ п/п	Продукт, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)							Энергетическая ценность (ккал)	Витамин (мг)						Минеральные вещества (мг)					
				Б	Ж	У	В1	С	А	Е		Са	Р	Mg	Fe								
1	2		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16								

## 2-й Завтрак (НА ВЫБОР)

	к/к	Молоко	200	5,8	6,4	9,4	120,0	0,3	7	0,3	0	240,00	140	950	0
	79/01	Хлопья кукурузные	50	3,0	0,8	35,0	150,0	0,67	0	0,43	0,12	1,50	26	8	9,6
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	39,9	163	0	0	0	0	12,5	6	3	0,7
<b>Итого за 2-й Завтрак</b>			<b>250</b>	<b>8,8</b>	<b>7,2</b>	<b>44,4</b>	<b>270,0</b>	<b>0,97</b>	<b>7</b>	<b>0,73</b>	<b>0,12</b>	<b>259</b>	<b>180</b>	<b>965</b>	<b>11,3</b>

## Обед ( ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)

	АКП*	68	Салат из моркови с яблоком растительным	60	0,73	3,25	4	57,5	0,038	4,81	1,95	0,83	26,04	53	36,59	0,6
	2008	99/73	Суп картофельный с горохом и грибами	200/10	7,22	3,2	18,8	149,8	0,15	4,80	0,2	0,54	43,00	121,20	32,40	1,72
	АКП*	336/03	Бульон куриный с грибами	200/15/10	9,3	7,6	18,1	171,6	0,00	0,40	0,0	0,00	3,00	0,00	4,00	0,20
	АКП*	78	Мясое тушеное (свинина)	90	9,81	14,4	15,98	211	0,2	0,75	0,17	0,82	19,1	68,6	12,93	0,7
	2008	323	Каша гречневая рассыпчатая	150	3,6	4,6	37,7	212	0,03	0	0,03	0,3	11	78	26	0,6
	2007	123	Компот из свежих замороженных ягод (черная 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 макронулевыми	30	1,93	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>740</b>	<b>23,51</b>	<b>25,83</b>	<b>107,40</b>	<b>765,74</b>	<b>0,53</b>	<b>15,36</b>	<b>2,40</b>	<b>3,36</b>	<b>134,54</b>	<b>349,50</b>	<b>154,42</b>	<b>5,22</b>	
<b>Итого за день</b>			<b>33,31</b>	<b>32,98</b>	<b>151,8</b>	<b>1055,74</b>	<b>1,498</b>	<b>22,36</b>	<b>3,13</b>	<b>4,08</b>	<b>393,54</b>	<b>529,5</b>	<b>1119,42</b>	<b>1652</b>		



Дружественное пищевое (варилативное) балансированное меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимость 151,80 руб., в том числе: молоко 14,80 руб.

Дата: 21.09.2011

Секция: Вспомогательная

Вид работ: "11"

Приложение №8 к СидПдИ 13/2.4.350-20

Год	№ рецептуры	Пример пищевого наименования 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>															
	к/к	Молоко	200	5,8	6,4	9,4	120,0	0,3	7	0,3	0	240,00	140	950	0
	к/к	Вафли в ассортименте	40	1,3	2	15	104	0	43	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2
<b>Итого за 2-й завтрак</b>			<b>240</b>	<b>7,1</b>	<b>8,4</b>	<b>24,4</b>	<b>224</b>	<b>0,3</b>	<b>52</b>	<b>0,3</b>	<b>0,2</b>	<b>240,53</b>	<b>144,3</b>	<b>963,5</b>	<b>0,2</b>
<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	Рассольник "Ленинградский" со сметаной	200/5	2,4	4,64	13,76	106,4	0,07	6,4	0,17	0,16	27,2	63,2	21,6	0,8
АКП*	336/04	Бульон куриный с зеленью	200/15	4,3	1,1	1,1	92	0,00	0,18	0,0	0,00	2,00	0,00	3,00	0,10
2008	314	Пшеница рyeбeнчeк из пшeцa	90	10,72	12,1	17,8	213,38	0,09	14,4	0,12	3,24	73,8	147,6	34,2	1,8
2008	331	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150	5,5	4,8	36,5	196	0,06	0	0,03	0,8	11	36	7	0,8
2007	123	Компот из свежемороженых ягод (клубника)	200	0,2	0,08	17,42	69,44	0,006	40	0	0,1	7,32	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	30	1,95	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>735</b>	<b>23,47</b>	<b>27,45</b>	<b>102,58</b>	<b>705,82</b>	<b>0,31</b>	<b>62,99</b>	<b>0,33</b>	<b>7,17</b>	<b>146,16</b>	<b>292,70</b>	<b>107,51</b>	<b>5,90</b>
<b>Итого за день</b>				<b>30,57</b>	<b>35,85</b>	<b>126,98</b>	<b>929,82</b>	<b>0,606</b>	<b>114,99</b>	<b>0,63</b>	<b>7,37</b>	<b>386,69</b>	<b>437</b>	<b>107,01</b>	<b>6,10</b>

Дружественное питание (вариативное) сбалансированное меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 151,80 руб., в том числе: меню 14,80 руб.

Дата: 3 Февр

Семь: Вкусн 7-11

Год	Изд. сборник	№ рецеп	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Белки (г)					Энергетическая ценность (ккал)	Витамин (мг)					Минеральные вещества (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	433		Квас со молоком	200	3,0	2,6	24,8	134,2	0,04	1	0,01	0	121,00	90	14	1
2008	3		Вугербол с сыром	40	5,14	9,9	8,45	149,7	0,02	0	0,09	0,46	154,3	98,3	8	0,34
<b>Итого за 2-й Завтрак</b>				<b>240</b>	<b>8,14</b>	<b>12,5</b>	<b>33,25</b>	<b>283,9</b>	<b>0,06</b>	<b>1</b>	<b>0,1</b>	<b>0,46</b>	<b>275,3</b>	<b>188,3</b>	<b>22</b>	<b>1,34</b>

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

2011	70/2		Огурец соленый (порционно)	60	0,48	0,06	1,02	7,8	0	4,68	0	0	18,78	0	13,32	0,54
2008	95		Борщ со свежей капустой с картофелем и сметаной	200/5	2,56	4,48	17,5	160	0,2	9,5	19,5	1,7	10,3	144	27	0,8
	АКП*	336/04	Булочка круглой с заварной	200/15	4,3	1,1	1,1	92	0,00	0,18	0,0	0,00	2,00	0,00	3,00	0,10
	АКП*	21	Рыба, запеченная по-онежски	90	13,9	17,18	23,8	280	0,05	3,1	0,02	2,5	27	86,3	12	0,5
2008	335		Картофельное пюре	150	3,1	5,4	20,3	174	0,14	5	0,04	0,2	47	85	29	1,1
2008	402		Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0,1	25,7	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 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>735</b>	<b>24,59</b>	<b>27,52</b>	<b>101,92</b>	<b>818,90</b>	<b>0,48</b>	<b>22,28</b>	<b>19,57</b>	<b>5,57</b>	<b>129,48</b>	<b>344,00</b>	<b>123,42</b>	<b>4,84</b>
<b>Итого за день</b>					<b>32,73</b>	<b>40,02</b>	<b>155,07</b>	<b>1102,65</b>	<b>0,54</b>	<b>23,28</b>	<b>19,67</b>	<b>6,03</b>	<b>404,78</b>	<b>532,30</b>	<b>145,42</b>	<b>6,18</b>

Дружественное пижонское (варьянтное) сбалансированное меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 151,80 руб., в том числе: молоко 14,80 руб.

Дата: 4 февраля  
Класс: 1

Секс:  
Возраст: 7-11

Год	Изм. сборник	Меню	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витаминный состав (мг)							
					Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	

**2-й завтрак**

	к/к	Молоко	200	5,8	6,4	9,4	120,0	0,3	7	0,3	0	240,00	140	950	0
	к/к	Творожок	40	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>240</b>	<b>7,96</b>	<b>12,2</b>	<b>30,7</b>	<b>266,4</b>	<b>0,3</b>	<b>52</b>	<b>0,3</b>	<b>0,2</b>	<b>240,53</b>	<b>144,3</b>	<b>963,5</b>	<b>0,2</b>

**Обед (ПЕРВОЕ Б. ПОЛО 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
АКП*	73	Суп куриный со спагетти перцем	200/15	4,6	4,8	15,5	147,9	0,1	9	0,16	0,26	23,7	103,01	29,4	1,5
АКП*	336/03	Бульон куриный с трюфели	200/15/10	9,5	7,6	18,1	171,6	0,00	0,40	0,0	0,00	3,00	0,00	4,00	0,20
2008	265	Плов (свинина)	240	16,8	16,4	45	435	0,036	0	0,06	2,16	9,96	133,6	20,04	2,04
2007	123	Компот из свежемороженой ягод (яблони)	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 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
<b>Итого за Обед</b>			<b>745</b>	<b>24,49</b>	<b>27,60</b>	<b>103,14</b>	<b>819,50</b>	<b>0,25</b>	<b>24,80</b>	<b>0,36</b>	<b>6,83</b>	<b>83,46</b>	<b>302,71</b>	<b>105,54</b>	<b>4,38</b>
<b>Итого за день</b>				<b>32,45</b>	<b>39,8</b>	<b>133,84</b>	<b>1085,9</b>	<b>0,546</b>	<b>76,8</b>	<b>0,66</b>	<b>7,03</b>	<b>323,99</b>	<b>447,01</b>	<b>1069,04</b>	<b>4,58</b>

Духицельное шкільне (варіативне) сбалансоване меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 151,80 руб, в том числе: молока 14,80 руб.

День: 5 Января

Сезон:

Неделя: 1

Возраст: 7-11

Год наб.форм. № п/п	№ п/п	Проект пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витаминизация (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
<b>2-й Завтрак</b>															
	к/к	Молоко	200	5,8	6,4	9,4	120,0	0,3	7	0,3	0	240,00	140	9,90	0
	к/к	Печенье в ассортименте	40	4	4,15	10,66	100,6	0	45	0	0,2	0,33	4,3	13,5	0,2
<b>Итого за 2-й Завтрак</b>			<b>240</b>	<b>9,8</b>	<b>10,55</b>	<b>20,06</b>	<b>220,6</b>	<b>0,3</b>	<b>52</b>	<b>0,3</b>	<b>0,2</b>	<b>240,33</b>	<b>144,3</b>	<b>9,90,5</b>	<b>0,2</b>

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

2008/ АКП* АКП* АКП* АКП* АКП* АКП*/ 2008	7/4 7/10/4 337/03 336/04 331	Салат из белокочанной капусты и морков рассыпчатая (по 28.02)/ Овощи паровые (супрет свежий, перец сладкий) (с 01.03) Салатка из пшени со сметаной Буллон куриный с зеленью Виточки "Ашкеттале" в соусе томатном Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	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
2008/ АКП* АКП* АКП* АКП* АКП* АКП*/ 2008	7/4 7/10/4 337/03 336/04 331	Салат из белокочанной капусты и морков рассыпчатая (по 28.02)/ Овощи паровые (супрет свежий, перец сладкий) (с 01.03) Салатка из пшени со сметаной Буллон куриный с зеленью Виточки "Ашкеттале" в соусе томатном Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	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
2008	331	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150	5,5	4,8	36,5	196	0,06	0	0,03	0,8	11	36	7	0,8
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 ржано-пшеничный обогащенный Макронулементами	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>785</b>	<b>26,71</b>	<b>27,56</b>	<b>107,74</b>	<b>730,58</b>	<b>0,19</b>	<b>139,37</b>	<b>0,09</b>	<b>6,91</b>	<b>95,98</b>	<b>244,78</b>	<b>71,21</b>	<b>4,30</b>
<b>Итого за день</b>			<b>36,51</b>	<b>38,11</b>	<b>127,80</b>	<b>951,18</b>	<b>0,49</b>	<b>191,37</b>	<b>0,39</b>	<b>7,11</b>	<b>336,51</b>	<b>389,08</b>	<b>1084,71</b>	<b>4,50</b>	

Дружественное пионерное (зарплатное) объединенное меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, Столбовского 151,80 руб., в том числе: молоко 14,80 руб.

День: 6 Суббота

Сезон:

7-11

Вариант:

Год	Индексирование № руб.	Продукт пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)						Энергетическая ценность (ккал)	Витаминный состав (мг)						Минеральные вещества (мг)					
				Б	Ж	У	8	В1	С		А	Е	Ca	Р	Mg	Fe						
1	2		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16							

2-й завтрак

к/к	Молоко	200	5,8	6,4	9,4	120,0	0,3	7	0,3	0	240,00	140	950	0
к/к	Вафли в ассортименте	40	1,3	2	15	104	0	45	0	0,2	0,33	4,3	13,5	0,2
<b>Итого за 2-й Завтрак</b>		<b>240</b>	<b>7,1</b>	<b>8,4</b>	<b>24,4</b>	<b>224</b>	<b>0,3</b>	<b>52</b>	<b>0,3</b>	<b>0,2</b>	<b>240,53</b>	<b>144,3</b>	<b>963,5</b>	<b>0,2</b>

Обед ( ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)

2008	51	Винегрет овощной	60	0,8	4,1	4	53,8	0,01	9,6	0,15	2,76	22,8	21,6	11,4	0,6
2008	100	Суп картофельный с вермишелью	200	3,12	3,2	16	106,2	0,08	6,4	0,2	0,24	18,4	51,2	20	0,8
АКП*	336/04	Бульон куриный с зеленью	200/15	4,3	1,1	1,1	92	0,00	0,18	0,0	0,00	2,00	0,00	3,00	0,10
2008	290	Оладьи из печени	90	12	12,3	11	189	0,25	30,6	7,18	5,22	10,8	280,8	18	7,2
АКП*	75	Картофельный салат	150	3,6	5,9	15,1	184	0,08	2,2	0,07	2,8	84	106	21,1	1,1
2008	408	Кефир из нектара плодового или яблочного 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 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	Вагон 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>755</b>	<b>24,07</b>	<b>27,17</b>	<b>111,75</b>	<b>822,00</b>	<b>0,90</b>	<b>104,20</b>	<b>7,60</b>	<b>11,79</b>	<b>151,15</b>	<b>476,65</b>	<b>114,95</b>	<b>11,55</b>	
<b>Итого за день</b>			<b>31,17</b>	<b>35,57</b>	<b>136,15</b>	<b>1046</b>	<b>1,1</b>	<b>156,2</b>	<b>7,9</b>	<b>11,99</b>	<b>391,68</b>	<b>620,95</b>	<b>107,845</b>	<b>11,75</b>	

Дружеское общество (вариативное) финансируемое меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района.

Дата: 7.10.2018  
 Место: Всеволожск  
 Страница: 2

Год	Мясец	Продукты, наименования блюд	Масса порции	Пищевая ценность (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)								Минеральные вещества (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				
<b>2-й завтрак</b>																			
	к/к	Молоко	200	5,8	6,4	9,4	120,0	0,3	7	0,3	0	240,00	140	950	0				
	к/к	Пшеница	40	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>240</b>	<b>7,96</b>	<b>12,2</b>	<b>30,7</b>	<b>266,4</b>	<b>0,3</b>	<b>52</b>	<b>0,3</b>	<b>0,2</b>	<b>240,53</b>	<b>144,3</b>	<b>963,5</b>	<b>0,2</b>				
<b>Обед ( ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР</b>																			
	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 гречкой	200/10	7,22	3,2	18,8	149,8	0,15	4,80	0,2	0,54	43,00	121,20	32,40	1,72			
	АКП*	336/03	Бульон крупный с гречкой	200/15/10	9,3	7,6	18,1	171,6	0,00	0,40	0,0	0,00	3,00	0,00	4,00	0,20			
	АКП*	78	Мясо тушеное (свинина)	90	9,81	14,4	15,98	211	0,2	0,75	0,17	0,82	19,1	68,6	12,93	0,7			
	2008	325	Рис отварной	150	3,7	6,3	30,8	203,0	0,02	0	0,05	0,3	3	61	19	0,6			
	2007	123	Компот из свежих замороженных ягод (супеника)	200	0,2	0,08	17,42	69,44	0,006	40	0	0,1	7,32	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				
<b>Итого за Обед</b>			<b>740</b>	<b>23,61</b>	<b>27,53</b>	<b>100,50</b>	<b>756,74</b>	<b>0,50</b>	<b>50,36</b>	<b>2,34</b>	<b>3,26</b>	<b>104,06</b>	<b>316,10</b>	<b>133,22</b>	<b>5,12</b>				
<b>Итого за день</b>				<b>31,57</b>	<b>39,73</b>	<b>131,2</b>	<b>1023,14</b>	<b>0,804</b>	<b>102,36</b>	<b>2,64</b>	<b>3,46</b>	<b>344,59</b>	<b>460,4</b>	<b>1096,72</b>	<b>5,32</b>				

Двухмесячное инкешное (вариативное) сбалансированное меню бюджетного питания в группах завтраков и горячих обедов для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 151,80 руб., в том числе: молоко 14,80 руб.

Дети: 8 Взраки

Сезон: Взраки 7-11

Год	№ п/п	Продукт	Масса порции	Пищевые вещества (г)							Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
				Б	Ж	У	8	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 (НА ВЫБОР)**

к/к	Молоко	200	58	64	94	120,0	0,3	7	0,3	0	240,00	140	990	0	
79/01	Хлопья кукурузные	50	3,0	0,8	35,0	150,0	0,67	0	0,43	0,12	1,50	26	8	9,6	
2008	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	39,9	163	0	0	0	0	12,5	6	3	0,7	
<b>Итого за 2-й завтрак</b>			<b>250</b>	<b>8,8</b>	<b>7,2</b>	<b>444</b>	<b>200,0</b>	<b>0,97</b>	<b>7</b>	<b>0,73</b>	<b>0,12</b>	<b>259</b>	<b>180</b>	<b>965</b>	<b>11,3</b>

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

2011	52	Салат из свежих 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*	337/03	Соленька на горчице со сметаной	200/10/5	6,4	7,2	5,4	120,48	0,04	2,67	0,04	0	24,78	163,38	19,11	0,9
АКП*	336/04	Вултон куриный с зеленью	200/15	4,3	1,1	1,1	92	0,00	0,18	0,0	0,00	2,00	0,00	3,00	0,10
АКП*	232	Шницель рыбный мясной	90	9,9	8,9	10,5	184,5	0,16	0	0,05	3,24	10,8	138	21	1,8
2008	323	Каша гречневая рассыпчатая	150	3,6	4,6	37,7	212	0,03	0	0,03	0,3	11	78	26	0,6
2008	394	Коктел 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 микродоуриентами	30	1,95	0,3	13,5	66	0,07	0	0	0,67	5,4	5,7	26,1	1,2	
к/к	Вагон обогащенный микродоуриентами	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>770</b>	<b>26,75</b>	<b>27,60</b>	<b>111,85</b>	<b>822,38</b>	<b>0,62</b>	<b>6,86</b>	<b>0,13</b>	<b>6,51</b>	<b>84,97</b>	<b>425,93</b>	<b>124,87</b>	<b>6,75</b>
<b>Итого за день</b>				<b>35,55</b>	<b>34,75</b>	<b>156,25</b>	<b>1092,38</b>	<b>1,59</b>	<b>13,86</b>	<b>0,86</b>	<b>6,63</b>	<b>343,97</b>	<b>605,93</b>	<b>1089,87</b>	<b>18,05</b>



Муниципальное дошкольное (взрослительное) бюджетное учреждение питания вторых завтраков и горячих обедов для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 151,80 руб., в том числе: молоко 14,80 руб.

Дата: 9 июля

Срок: 2

Всего: 7-11

Год исполнит. в	№рек.	Продукт пищи, наименование бренда	Месяц порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Элементарные 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

**2-й завтрак**

	к/к	Молоко	200	5,8	6,4	9,4	120,0	0,3	7	0,3	0	240,00	140	950	0
	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>9,8</b>	<b>10,55</b>	<b>20,06</b>	<b>220,6</b>	<b>0,3</b>	<b>52</b>	<b>0,3</b>	<b>0,2</b>	<b>240,53</b>	<b>144,3</b>	<b>963,5</b>	<b>0,2</b>

**Обед (ПЕРВОЕ ВЫХОДНО И НАШТОК НА ВЫБОР)**

2011	71	Овощи паровые (супец свежий)	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 свежей капустой с картофелем и сметаной	200/5	2,56	4,48	17,5	160	0,2	9,5	19,5	1,7	10,3	144	27	0,8
АКП*	336/04	Бульон куриный с зеленью	200/15	4,3	1,1	1,1	92	0,00	0,18	0,0	0,00	2,00	0,00	3,00	0,10
2008	256	Печень по-строгановски	90	12,9	14	12	176	0,34	2,5	0,06	0,5	47,4	188,8	32,5	2,8
2008	331	Макаронные изделия отварные	150	5,5	4,8	36,5	196	0,06	0	0,03	0,8	11	36	7	0,8
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 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>735</b>	<b>23,79</b>	<b>23,87</b>	<b>104,80</b>	<b>706,40</b>	<b>0,69</b>	<b>128,00</b>	<b>19,60</b>	<b>3,73</b>	<b>101,90</b>	<b>401,70</b>	<b>105,00</b>	<b>6,56</b>

**Итого за день**

			33,59	34,42	124,86	927,00	0,99	180,00	19,90	3,93	342,43	546,00	1088,50	6,76
--	--	--	-------	-------	--------	--------	------	--------	-------	------	--------	--------	---------	------

Двуήμεльное интенсивное (вариативное) сбалансированное меню бюджетного питания в торгах завтраков и горячих обедов для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 151,80 руб., в том числе: молоко 14,80 руб.

Дата: 10 Января

Сезон: 2  
Возраст: 7-11

Торг заказчик №	Меню	Пример пищевого рациона	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	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		

**2-й завтрак**

2008	к/к	Молоко	200	5,8	6,4	9,4	120,0	0,3	7	0,3	0	240,00	140	950	0
2008	2	Булочка с джемом	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>7,3</b>	<b>11,77</b>	<b>36,9</b>	<b>285</b>	<b>0,325</b>	<b>17</b>	<b>0,34</b>	<b>0,5</b>	<b>250</b>	<b>157,5</b>	<b>956,25</b>	<b>0,4</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
2008	116(0)У73	Суп-поре из тыквы с трюфелями	200/10	3,03	2,5	22	127,3	0,03	4,20	0,1	0,18	51,00	41,10	12,00	0,70
АКП*	336/03	Булочка куриный с трюфелями	200/15/10	9,5	7,6	18,1	171,6	0,00	0,40	0,0	0,00	3,00	0,00	4,00	0,20
2008	260	Азу из говядины с картофелем	240	19	18	42	402	0,14	8,4	0,012	4,92	31,2	24,6	50,4	3,6
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 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
<b>Итого за Обед</b>			<b>740</b>	<b>25,12</b>	<b>27,06</b>	<b>106,64</b>	<b>765,90</b>	<b>0,28</b>	<b>28,40</b>	<b>0,22</b>	<b>9,51</b>	<b>132,00</b>	<b>333,20</b>	<b>118,50</b>	<b>6,44</b>
<b>Итого за день</b>				<b>32,42</b>	<b>38,83</b>	<b>143,54</b>	<b>1050,90</b>	<b>0,61</b>	<b>45,40</b>	<b>0,56</b>	<b>10,01</b>	<b>382,00</b>	<b>490,70</b>	<b>1074,75</b>	<b>6,84</b>

Духицельское шинельное (варпапанное) сбалансированное меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 151,80 руб. в том числе: молоко 14,80 руб.

День: 11 Января

Семь: 7-11

Табл. код, борщик №	№ рецеп.	Продукты, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)							Энергетическая ценность (ккал)	Витаминизация (мг)							Минеральные вещества (мг)									
				Б	Ж	У	В1	С	А	Е		Са	Р	Мg	Fe													
<b>2-й завтрак</b>																												
	к/к	Молоко	200	3,8	6,4	9,4	0,3	7	0,3	0	240,00	140	930	0														
	к/к	Вафли в ассортименте	40	1,3	2	15	0	45	0	0,2	0,33	4,3	13,5	0,2														
<b>Итого за 2-й Завтрак</b>			<b>240</b>	<b>7,1</b>	<b>8,4</b>	<b>24,4</b>	<b>0,3</b>	<b>52</b>	<b>0,3</b>	<b>0,2</b>	<b>240,33</b>	<b>144,3</b>	<b>963,5</b>	<b>0,2</b>														

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

2008/	35/	Салат из белокочанной капусты и маслинок	60	0,96	3,06	4,14	0,018	23,4	0,02	-1,44	31,2	16,2	9	0,4			
АКП*	7/04	Овощи пароварено (супруга, свежий, перец сладкий) (с 01.03)	(30/30)														
АКП*	73	Суп куриный со сладким перцем	200/15	4,6	4,8	15,5	0,1	9	0,16	0,26	23,7	103,01	29,4	1,5			
АКП*	336/04	Булочка курабий с зеленью	200/15	4,3	1,1	1,1	0,00	0,18	0,0	0,00	2,00	0,00	3,00	0,10			
2009	611	Котлета мясная (домашняя)	90	10,1	8,08	10,5	0	3,3	0	4	9,6	21,5	6	0,4			
2008	325	Рис отварной	150	3,7	6,3	32,8	0,02	0	0,05	0,3	3	61	19	0,6			
2008	402	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0,1	25,7	0,02	0	0,01	0,5	21	23	16	0,7			
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	0	0	0	0	5	8	4	1			
	к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	1,95	0,3	13,5	0,07	0	0	0,67	5,4	5,7	26,1	1,2			
	к/к	Вагон обогащенный микроэлементами	25	2	0,87	13,25	0,3	0	0	0	4,75	3,25	16,25	0,25			
<b>Итого за Обед</b>			<b>770</b>	<b>23,91</b>	<b>23,51</b>	<b>115,39</b>	<b>0,53</b>	<b>35,70</b>	<b>0,24</b>	<b>7,17</b>	<b>98,65</b>	<b>233,66</b>	<b>121,75</b>	<b>5,05</b>			
<b>Итого за день</b>				<b>31,01</b>	<b>31,91</b>	<b>139,79</b>	<b>0,83</b>	<b>87,70</b>	<b>0,54</b>	<b>7,37</b>	<b>339,18</b>	<b>377,96</b>	<b>1085,25</b>	<b>5,25</b>			

Дружественное школьное (вспаргланное) балансприванное меню бюджетного питания вторых завтраков и горничных обедов для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района.

Приложение №8 к СанПиН 2.3.2.4390-20

Дата: 12 Сябюра 2011

Страна: Беларусь

7-11

Топ издобрник №	№ред.	Продукт или 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		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16				
<b>2-й завтрак</b>																			
	к/к	Молоко	200	5,8	6,4	9,4	120,0	0,3	7	0,3	0	240,00	140	950	0				
	к/к	Пряник	40	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>240</b>	<b>7,96</b>	<b>12,2</b>	<b>30,7</b>	<b>266,4</b>	<b>0,3</b>	<b>52</b>	<b>0,3</b>	<b>0,2</b>	<b>240,53</b>	<b>144,3</b>	<b>963,5</b>	<b>0,2</b>				

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

2008	51	Внепрет 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	Рассольник "Ленинградский" со сметаной	200/5	2,4	4,64	13,76	106,4	0,07	6,4	0,17	0,16	27,2	63,2	21,6	0,8
АКП*	336/03	Бульон куриный с грибами	200/5/10	9,5	7,6	18,1	171,6	0,00	0,40	0,0	0,00	3,00	0,00	4,00	0,20
АКП*	345	Рыбные пельмени запеченные с сыром	90	12,8	12,2	18,2	201	0,04	4,5	0,01	3,7	38,7	123	17,5	0,8
2008	335	Картофельное пюре	150	3,1	5,4	20,3	174	0,14	5	0,04	0,2	47	85	29	1,1
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 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>			<b>760</b>	<b>23,25</b>	<b>27,51</b>	<b>108,71</b>	<b>796,20</b>	<b>0,64</b>	<b>38,50</b>	<b>0,37</b>	<b>7,59</b>	<b>153,85</b>	<b>306,75</b>	<b>124,85</b>	<b>4,75</b>
<b>Итого за день</b>				<b>31,21</b>	<b>39,71</b>	<b>139,41</b>	<b>1062,60</b>	<b>0,94</b>	<b>90,50</b>	<b>0,67</b>	<b>7,79</b>	<b>394,38</b>	<b>451,05</b>	<b>1088,35</b>	<b>4,95</b>
<b>Итого за 12 дней</b>				<b>391,09</b>	<b>441,68</b>	<b>1646,69</b>	<b>12355,71</b>	<b>10,53</b>	<b>1104,82</b>	<b>57,55</b>	<b>82,80</b>	<b>4383,74</b>	<b>5887,88</b>	<b>12021,49</b>	<b>96,80</b>
<b>Итого среднее за день</b>				<b>32,6</b>	<b>36,8</b>	<b>137,2</b>	<b>1029,5</b>	<b>0,9</b>	<b>92,1</b>	<b>4,8</b>	<b>6,9</b>	<b>365,3</b>	<b>490,7</b>	<b>1001,8</b>	<b>8,1</b>

**Приложение к приказу № 11/2016 от 15.01.2016**

\* АСП - акт контроля, проверки

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 Кутковой М.Н.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания/вт.-согг.: А.И. Эдобилов, В.А. Цыганенко. 2009 г.

Сборник рецептов для обучающихся во всех образовательных учреждениях Под ред. М.П. Мотыльникова и В.А. Тугельяна, 2011

Сборник рецептов на производство общественного питания. М. П. Мотыльникова Изд. 2-е. Делит шпек, 2016

Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания Справочник.-Москва, Делит принт, 2007.-276с. Редакция Свирюхина И.М., Тугельяна В.А.

Допускается отклонения в случае своей поставки в наделенных по формулам, джемам, начинкам, сезонные замены овощей и фруктов.