

"УТВЕРЖДЕНО"
Генеральный директор ООО "КШСП"



Л.И. Александров

"СОГЛАСОВАНО"
Директор СПбГБ ПОУ "Колледж автоматизации
производства"



Н.А. Златин

МЕНЮ
БЮДЖЕТНОЕ ПИТАНИЕ (12-18 лет)
ЗАВТРАК, ОБЕД
НА " 19" октября 2024 год

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего г	Всего г	Всего г	
6 день							
Завтрак							
Бутерброд с маслом(масло сливочное, хлеб пшеничный)	25	2008	1	1,1	8,4	7,5	110,0
Омлет с зеленым горошком (яйца, молоко, мука пшеничная, масло растительное, масло сливочное, зеленый горошек консервированный, соль)	200	ТТК	17	15,9	12,2	27,1	274,3
Чай с сахаром (чай-заварка, вода, сахар)	200	2008	430	0,2	0,1	15,0	60,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	40	ТТК	3	2,9	1,0	19,8	101,2
Плоды свежие (яблоки)	100	2015	338	0,4	0,4	9,8	47,0
Итого за прием пищи:	565			20,5	22,1	79,2	592,5
Обед							
Салат овощной с яблоками (свекла св., морковь св., капуста белокочанная св., яблоки, лимоны для сока)	100	2015	56	1,2	0,2	7,2	35,1
Суп картофельный с рыбой отварной (картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, филе трески, соль)	250/20	2016	83/256	5,9	3,0	16,8	117,3
Печень, тушенная в сметанном соусе (печень говяжья, масло растительное, мука пшеничная, сметана, соль)	120	ТТК	26	12,2	10,6	4,6	190,8
Пюре картофельное с морковью (картофель, морковь, молоко, масло сливочное, соль)	180	2016	340	3,4	5,5	21,6	150,1
Сок фруктовый (мультифрукт)	200	ТТК	30	0,2	0,0	20,1	93,0
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами (хлеб ржаной)	40	ТТК	5	2,7	0,4	18,3	88,0
Ватрушка с творогом (мука пшеничная, сахар, масло сливочное, масло растительное, яйцо куриное, дрожжи, творог, соль, ванилин)	75	ТТК	31	5,8	9,0	29,1	202,0
Итого за прием пищи:	985			31,4	28,7	117,7	876,3
Всего за день:				51,9	50,8	196,9	1468,8

Зав. производством:

Калькулятор:

"УТВЕРЖДЕНО"
Генеральный директор ООО "КНСП"

И.И. Александров



"СОГЛАСОВАНО"
Директор СШББ ПОУ "Колледж автоматизации
производства"

Н.А. Златин



МЕНЮ
БЮДЖЕТНОЕ ПИТАНИЕ (12-18 лет)
ЗАВТРАК, ОБЕД
НА " 18 " октября 2024 год

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего г	Всего г	Всего г	
5 день							
Завтрак							
Бутерброд с джемом (джем, масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2008	2	1,2	4,3	22,0	132,0
Макаронны отварные с сыром (макаронные изделия, масло сливочное, сыр, соль)	200	ТТК	19	12,4	13,5	26,0	290,7
Какао с молоком (какао-порошок, молоко, сахар)	200	2008	433	2,9	2,5	24,8	134,0
Батон обогащенный микроэлементами (хлеб пшеничный)	20	ТТК	2	1,4	0,5	9,9	50,6
Плоды свежие (мандарины)	100	ТТК	7	0,8	0,2	7,5	38,0
Итого за прием пищи:	560			18,7	21,0	90,2	645,3
Обед							
Салат "Степной" из разных овощей (картофель, морковь, огурцы соленые, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло растительное)	100	2008	30	3,6	10,2	7,8	137,0
Суп крестьянский с крупой со сметаной (капуста свежая, картофель, рис шлифованный, морковь, лук репчатый, масло растительное, сметана, соль)	250/5	2015	98	1,6	5,7	6,3	84,3
Зразы рыбные с яйцом (филе трески, хлеб пшеничный, молоко, яйца, лук репчатый, мука пшеничная, масло растительное, соль)	100	2016	281	13,1	5,8	15,1	165,0
Картофель отварной (картофель, масло сливочное, соль)	180	2008	333	3,5	5,6	28,2	177,6
Компот из плодов или ягод сушеных (изюм) (изюм, кислота лимонная пищевая, сахар)	200	2008	401	0,5	0,1	28,1	116,0
Хлеб ржаной обогащенный микроэлементами (хлеб ржаной)	40	ТТК	5	2,7	0,4	18,3	88,0
Батон обогащенный микроэлементами (хлеб пшеничный)	30	ТТК	1	2,2	0,8	14,9	75,9
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5 %	125	ТТК	10	3,5	3,1	13,8	100,0
Итого за прием пищи:	1030			30,7	31,7	132,5	943,8
Всего за день:				49,4	52,7	222,7	1589,1

Зав. производством:

Калькулятор:

"УТВЕРЖДЕНО"
Генеральный директор ООО "КШСП"

Д.И. Александров



"СОГЛАСОВАНО"
Директор СПбГБПОУ "Колледж автоматизации
производства"

Н.А. Златин



МЕНИЮ
БЮДЖЕТНОЕ ПИТАНИЕ (12-18 лет)
ЗАВТРАК, ОБЕД

НА " 17 " октября 2024 год

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего г	Всего г	Всего г	
4 день							
Завтрак							
Сыр (порциями) (сыр)	30	2008	14	6,9	8,9	0,0	109,0
Каша овсяная "Геркулес" жидкая с маслом сливочным (хлопья овсяные " Геркулес", молоко, сахар, масло сливочное, соль)	205	2008	189	6,8	8,3	25,3	203,7
Чай с молоком (чай-заварка, сахар, молоко)	200	2016	413	3,0	2,6	15,9	98,9
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	40	ТТК	3	2,9	1,0	19,8	101,2
Плоды свежие (бананы)	100	ТТК	9	1,5	0,2	21,8	95,0
Итого за прием пищи:	575			21,1	21,0	82,8	607,8
Обед							
Салат витаминный (1-й вариант) (капуста белокочанная, яблоки, морковь, масло растительное, кислота лимонная пищевая, сахар, соль)	100	2008	41	1,2	5,2	9,5	90,0
Суп картофельный с бобовыми (горох) (картофель, горох сухой, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль)	250	2015	102	5,5	5,3	16,5	148,3
Биточки паровые (говядина, хлеб пшеничный, молоко, масло сливочное, соль)	100	ТТК	24	10,2	13,9	8,4	226,0
Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное)	180	2015	302	10,3	7,3	46,4	292,5
Сок фруктовый (яблочный)	200	2015	389	1,0	0,0	20,2	84,8
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами (хлеб ржаной)	40	ТТК	5	2,7	0,4	18,3	88,0
Итого за прием пищи:	870			30,9	32,1	119,3	929,6
Всего за день:				52,0	53,1	202,1	1537,4

Зав. производством:

Калькулятор:

"УТВЕРЖДЕНО"
Генеральный директор ООО "КНСП"



Л.И. Александров

"СОГЛАСОВАНО"
Директор СПбГБ ПОУ "Колледж автоматизации
производства"



МЕНИЮ
БЮДЖЕТНОЕ ПИТАНИЕ (12-18 лет)
ЗАВТРАК, ОБЕД
НА " 16 " октября 2024 год

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего г	Всего г	Всего г	
3 день							
Завтрак							
Яйцо вареное (яйцо вареное)	40	2008	213	5,1	4,6	0,3	63,0
Каша рисовая жидкая с маслом сливочным (крупа рисовая, молоко, сахар, масло сливочное, соль)	205	2008	189	5,2	6,6	28,9	197,0
Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, сахар, молоко)	200	2016	414	3,2	2,7	16,0	101,1
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	30	ТТК	1	2,2	0,8	14,9	75,9
Фрукты свежие (яблоки)	100	2015	338	0,4	0,4	9,8	47,0
Печенье обогащенное (печенье витаминизированное)	30	ТТК	11	2,1	3,9	21,9	132,0
Итого за прием пищи:	605			18,2	19,0	91,8	616,0
Обед							
Винегрет овощной (картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, капуста квашеная, лук репчатый, масло растительное, соль)	100	2008	51	1,4	10,1	6,6	123,0
Суп с макаронными изделиями и картофелем (макаронные изделия, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, томатная паста, соль)	250	2015	112	2,6	2,8	15,7	109,0
Суфле куриное (грудки кур. , яйца, масло сливочное, молоко, мука пшеничная, масло растительное, соль)	100	ТТК	33	17,1	8,9	11,1	160,0
Рагу овощное (3-й вариант) (картофель, морковь, лук репчатый, репа, капуста свежая, масло сливочное, масло растительное, мука пшеничная, томатная паста, сахар, соль)	180	2008	351	4,1	8,0	15,7	153,6
Компот из апельсинов (апельсины, сахар)	200	2008	399	0,5	0,1	34,0	141,0
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами (хлеб ржаной)	40	ТТК	5	2,7	0,4	18,3	88,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	30	ТТК	1	2,2	0,8	14,9	75,9
Итого за прием пищи:	900			30,6	31,1	116,3	850,5
Всего за день:				48,8	50,1	208,1	1466,5

Зав. производством:
Калькулятор:

"УТВЕРЖДЕНО"
Генеральный директор ООО "КШСП"



"СОГЛАСОВАНО"
Директор СПбГБ ПОУ "Колледж автоматизации производства"



МЕНЮ
БЮДЖЕТНОЕ ПИТАНИЕ (12-18 лет)
ЗАВТРАК, ОБЕД

НА " 15 " октября 2024 год

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
2 день							
Завтрак							
Запеканка из творога с морковью, с джемом (творог, крупа манная, сах. песок, яйца, морковь св., молоко, масло подсолнечное , сухари панир., соль, сметана, джем.)	200/25	ТТК	15	19,3	20,5	60,2	518,5
Чай с сахаром (чай-заварка, вода, сахар)	200	2008	430	0,2	0,1	15,0	60,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	25	ТТК	4	1,8	0,6	12,4	63,3
Плоды свежие (мандарины)	100	ТТК	7	0,8	0,2	7,5	38,0
Итого за прием пищи:	550			22,1	21,4	95,1	679,8
Обед							
Салат из квашеной капусты (капуста квашеная, лук репчатый, масло подсолнечное , сахар)	100	2008	40	1,6	5,1	7,7	83,0
Рассольник ленинградский с мясом отварным и сметаной (картофель, крупа, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, масло сливочное, сметана, говядина, соль)	250/10/5	2008	91/252	5,4	6,8	17,0	150,4
Рыба, запеченная в сметанном соусе (филе минтая, масло растительное, яйца, сыр твердый, сметана, мука пшеничная, соль)	100	ТТК	34	11,4	6,2	2,4	111,3
Рис отварной (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	2008	325	4,4	7,6	39,4	243,6
Сок фруктовый (виноградный)	200	2015	389	0,6	0,4	32,6	136,4
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами (хлеб ржаной)	40	ТТК	5	2,7	0,4	18,3	88,0
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5 %	125	ТТК	10	3,5	3,1	13,8	100,0
Итого за прием пищи:	1010			29,6	29,6	131,2	912,7
Всего за день:				51,7	51,0	226,3	1592,5

ав. производством:

Салькулятор:

Генеральный директор ООО "КНСП"



Д.И. Александров

"СОГЛАСОВАНО"
Директор СПБГБ ПОУ "Колледж автоматизации производства"



МЕНИО
БЮДЖЕТНОЕ ПИТАНИЕ (12-18 лет)
ЗАВТРАК, ОБЕД
НА " 14" октября 2024 год

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
1 день							
Завтрак							
Бутерброд с сыром (сыр, хлеб пшеничный, масло сливочное)	35	2008	3	4,5	8,7	7,4	131,0
Каша пшеничная жидкая с маслом сливочным (крупа пшеничная, молоко, сахар, соль,масло сливочное)	205	2008	189	7,5	7,5	32,6	227,7
Какао с молоком (какао-порошок, молоко, сахар)	200	2008	433	2,9	2,5	24,8	134,0
Батон обогащенный микроэлементами (хлеб пшеничный)	40	ТТК	3	2,9	1,0	19,8	101,2
Фрукты свежие (груши)	100	2015	338	0,4	0,3	10,3	47,0
Итого за прием пищи:	580			18,2	20,0	94,9	640,9
Обед							
Салат из соленых огурцов с луком (огурцы соленые, лук репчатый, масло растительное)	100	2008	20	2,7	5,1	2,6	67,0
Борщ с капустой и картофелем со сметаной (свекла, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло сливочное, сахар, соль,сметана)	250/5	2016	63	2,0	5,7	12,9	110,5
Котлеты рубленные, запеченные с молочным соусом (говядина, хлеб пшеничный, молоко, масло сливочное, сыр, соль)	100	ТТК	32	14,9	12,6	16,1	236,5
Пюре картофельное (картофель, молоко, масло сливочное, соль)	180	2008	335	3,7	6,5	24,4	169,2
Хлеб ржаной обогащенный микроэлементами (хлеб ржаной)	200	2008	406	0,7	0,1	37,0	151,0
Батон обогащенный микроэлементами (хлеб пшеничный)	40	ТТК	5	2,7	0,4	18,3	88,0
Итого за прием пищи:	20	ТТК	2	1,4	0,5	9,9	50,6
Всего за день:	895			28,1	30,9	121,2	872,8
ав. производством:				46,3	50,9	216,1	1513,7
Салькулятор:							



Л.И. Александров



Н.А. Златин

МЕНЮ
БЮДЖЕТНОЕ ПИТАНИЕ (12-18 лет)
ЗАВТРАК, ОБЕД
НА " 12" октября 2024 год

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего г	Всего г	Всего г	
12 день							
Завтрак							
Бутерброд с яйцом (яйцо куриное, хлеб пшеничный)	35	ТТК	14	3,7	2,7	7,6	69,5
Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сливочным (крупа рисовая, крупа пшеничная, молоко, сахар, масло сливочное, соль)	210	ТТК	21	8,5	14,7	33,5	294,4
Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко)	200	2016	414	3,2	2,7	16,0	101,1
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	30	ТТК	1	2,2	0,8	14,9	75,9
Плоды свежие (яблоки)	100	2015	338	0,4	0,4	9,8	47,0
Итого за прием пищи:	575			18,0	21,3	81,8	587,9
Обед							
Винегрет овощной (картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, капуста квашеная, лук репчатый, масло растительное, соль)	100	2008	51	1,4	10,1	6,6	123,0
Рассольник домашний со сметаной (капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, масло растительное, сметана, соль)	250/5	2016	81	2,2	5,8	15,0	121,3
Запеканка картофельная с печенью (печень говяжья, масло растительное, картофель, лук репчатый, сухари, масло сливочное, соль)	280	ТТК	27	19,0	13,9	47,5	378,0
Сок фруктовый (мультифрукт)	200	ТТК	30	0,2	0,0	20,1	93,0
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами (хлеб ржаной)	40	ТТК	5	2,7	0,4	18,3	88,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	30	ТТК	1	2,2	0,8	14,9	75,9
Итого за прием пищи:	905			27,7	31,0	122,4	879,2
Всего за день:				45,7	52,3	204,2	1467,1

Зав. производством:
Калькулятор:

Генеральный директор ООО "КШСП"

О.И. Александров



"СОГЛАСОВАНО"
Директор СПбГБ ПОУ "Колледж автоматизации
производства"

Н.А. Златин



**МЕНЮ
БЮДЖЕТНОЕ ПИТАНИЕ (12-18 лет)
ЗАВТРАК, ОБЕД
НА " 11" октября 2024 год**

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
11 день							
Завтрак							
Бутерброд с повидлом (повидло, масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2008	2	1,2	4,3	22,0	132,0
Омлет натуральный (яйца, молоко, соль, масло растительное, масло сливочное, соль)	200	ТТК	18	18,1	16,0	21,5	358,0
Чай с лимоном (чай-заварка, сахар, лимон)	190/7	2016	412	0,1	0,0	10,2	41,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	30	ТТК	1	2,2	0,8	14,9	75,9
Плоды свежие (апельсины)	100	ТТК	8	0,9	0,2	8,1	43,3
Итого за прием пищи:	567			22,5	21,3	76,7	650,2
Обед							
Салат из свежих помидоров и огурцов (помидоры свежие, огурцы свежие, лук репчатый, масло растительное, соль)	100	2016	15	1,0	6,2	3,7	74,2
Суп из овощей со сметаной (капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло сливочное, сметана, соль)	250/5	2008	95	3,2	5,0	10,4	99,0
Плов из птицы (грудка куриная, масло растительное, морковь, лук репчатый, томатное пюре, крупа рисовая, соль)	280	ТТК	29	16,8	14,9	28,9	345,3
Компот из плодов или ягод сушеных (курага) (курага сушеная, кислота лимонная пищевая, сахар)	200	2008	401	1,0	0,1	34,2	142,0
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами (хлеб ржаной)	40	ТТК	5	2,7	0,4	18,3	88,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	20	ТТК	2	1,4	0,5	9,9	50,6
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5 %	125	ТТК	10	3,5	3,1	13,8	100,0
Итого за прием пищи:	1020			29,6	30,2	119,2	899,1
Всего за день:				52,1	51,5	195,9	1549,3

Зав. производством:

Калькулятор:

"УТВЕРЖДЕНО"

Генеральный директор ООО "КНСП"



Л.И. Александров

МЕНИУ
БЮДЖЕТНОЕ ПИТАНИЕ (12-18 лет)
ЗАВТРАК, ОБЕД
НА " 10" октября 2024 год

"СОГЛАСОВАНО"

Директор СПбБВ ПОУ "Колледж автоматизации производства"



Н.А. Златин

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
10 день							
Завтрак							
Сыр (порциями)	30	2008	14	6,9	8,9	0,0	109,0
Каша "Янтарная" (из пшена с яблоками) (крупа пшенная, молоко, сахар, яблоки свежие, масло сливочное, сметана, соль)	200	2008	187	6,7	9,8	37,4	265,6
Чай с молоком (чай-заварка, сахар, молоко)	200	2016	413	3,0	2,6	15,9	98,9
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	30	ТТК	1	2,2	0,8	14,9	75,9
Плоды свежие (бананы)	100	ТТК	9	1,5	0,2	21,8	95,0
Итого за прием пищи:	560			20,3	22,3	90,0	644,4
Обед							
Салат из моркови и яблок с яйцом (морковь, яблоки свежие, яйцо куриное, масло растительное, соль)	100	2015	65	1,7	1,1	12,2	66,1
Суп картофельный с бобовыми (фасоль) (картофель, фасоль, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль)	250	2016	87	5,1	5,3	16,1	133,3
Бефстроганов из отварного мяса (говядина, мука пшеничная, сметана, соль)	120	ТТК	25	12,9	17,4	2,7	195,6
Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	2008	331	6,6	5,8	37,6	229,2
Компот из смеси сухофруктов (компотная смесь из сухофруктов, сахар, кислота лимонная пищевая)	200	2008	402	0,6	0,1	31,7	131,0
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами (хлеб ржаной)	40	ТТК	5	2,7	0,4	18,3	88,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	20	ТТК	2	1,4	0,5	9,9	50,6
Итого за прием пищи:	910			31,0	30,6	128,5	893,8
Всего за день:				51,3	52,9	218,5	1538,2

Зав. производством:

Калькулятор:

"УТВЕРЖДЕНО"
Генеральный директор ООО "КШСП"



Л.И. Александров

"СОГЛАСОВАНО"
Директор СПбГБ ПОУ "Колледж автоматизации
производства"

Н.А. Златин



МЕНЮ
БЮДЖЕТНОЕ ПИТАНИЕ (12-18 лет)
ЗАВТРАК, ОБЕД
НА "09" октября 2024 год

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего г	Всего г	Всего г	
9 день							
Завтрак							
Суфле творожное с джемом (творог, сметана, яйца, сахар, мука пшеничная, молоко, масло растительное, джем, соль)	200/20	ТТК	16	15,7	17,2	45,3	431,3
Какао с молоком (какао-порошок, молоко, сахар)	200	2008	433	2,9	2,5	24,8	134,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	30	ТТК	1	2,2	0,8	14,9	75,9
Плоды свежие (мандарины)	100	ТТК	7	0,8	0,2	7,5	38,0
Итого за прием пищи:	550			21,6	20,7	92,5	679,2
Обед							
Салат из свеклы отварной (свекла, масло растительное, соль)	100	2015	52	1,4	6,0	8,3	92,8
Щи по-уральски (с крупой), с мясом отварным и сметаной (крупа, томатная паста, капуста квашеная, морковь, лук репчатый, масло растительное, говядина, сметана, соль)	250/5/5	2016	78/289	3,5	5,8	7,6	95,9
Птица, тушенная в соусе с овощами (грудка куриная, морковь, картофель, лук репчатый, масло растительное, горошек зеленый консервированный, сметана, мука пшеничная, соль)	280	ТТК	28	17,5	16,5	36,4	352,4
Сок фруктовый (яблочный)	200	2015	389	1,0	0,0	20,2	84,8
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами (хлеб ржаной)	40	ТТК	5	2,7	0,4	18,3	88,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	20	ТТК	2	1,4	0,5	9,9	50,6
Теченье обогащенное	20	ТТК	12	1,4	2,6	14,6	88,0
Итого за прием пищи:	920			28,9	31,8	115,3	852,5
Всего за день:				50,5	52,5	207,8	1531,7

Зав. производством:

Калькулятор:

"УТВЕРЖДЕНО"
Генеральный директор ООО "КШСП"



Д.И. Александров

"СОГЛАСОВАНО" *ndell*
Директор СПбГБ ПОУ "Колледж автоматизации
производства"

Н.А. Златин

МЕНИЮ
БЮДЖЕТНОЕ ПИТАНИЕ (12-18 лет)
ЗАВТРАК, ОБЕД
НА " 08" октября 2024 год

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего г	Всего г	Всего г	
8 день							
Завтрак							
Бутерброд с джемом (джем, масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2008	2	1,2	4,3	22,0	132,0
Каша жидкая молочная из гречневой крупы с маслом сливочным (крупка гречневая, молоко, сахар, масло сливочное, соль)	205	ТТК	20	9,1	10,3	28,5	248,7
Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, вода, сахар, молоко)	200	2016	414	3,2	2,7	16,0	101,1
Багет обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	20	ТТК	2	1,4	0,5	9,9	50,6
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5 %	125	ТТК	10	3,5	3,1	13,8	100,0
Итого за прием пищи:	590			18,4	20,9	90,2	632,4
Обед							
Салат из квашеной капусты (капуста квашеная, лук репчатый, масло растительное, сахар)	100	2008	40	1,6	5,1	7,7	83,0
Суп картофельный с клецками (картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная, масло сливочное, яйца, соль)	250/25	2016	91/128	2,1	3,4	12,1	87,3
Гёфтели рыбные тушеные в сметанном соусе (филе трески, хлеб пшеничный, молоко, мука пшеничная, масло растительное, сметана, соль)	120	ТТК	22	16,8	11,5	8,5	156,1
Рис отварной (крупка рисовая, масло сливочное, соль)	180	2008	325	4,4	7,6	39,4	243,6
Компот из мандаринов (мандарины, сахар, цедра, вода)	200	2008	399	0,5	0,1	34,0	141,0
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами (хлеб ржаной)	30	ТТК	6	2,0	0,3	13,7	66,0
Багет обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	20	ТТК	2	1,4	0,5	9,9	50,6
Фрукты свежие (апельсины)	100	ТТК	8	0,9	0,2	8,1	43,3
Итого за прием пищи:	1025			29,7	28,7	133,4	870,9
Всего за день:				48,1	49,6	223,6	1503,3

Зав. производством:

Калькулятор:

Генеральный директор ООО "КШСП"

Д.И. Александров

МЕНЮ
БЮДЖЕТНОЕ ПИТАНИЕ (12-18 лет)
ЗАВТРАК, ОБЕД
НА " 07" октября 2024 год

"СОГЛАСОВАНО" *К.А.И.*
Директор СПбГБ ПОУ "Колледж автоматизации
производства"

Н.А. Златин



Наименование

Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.	
			Всего г	Всего г	Всего г		
7 день							
Завтрак							
Сыр (порциями)	30	2008	14	6,9	8,9	0,0	109,0
Каша пшеничная жидкая с маслом сливочным (крупа пшеничная, молоко, сахар, масло сливочное, соль)	205	2008	189	7,5	6,7	33,1	223,7
Чай с молоком (чай-заварка, вода, сахар, молоко)	200	2016	413	3,0	2,6	15,9	98,9
Батон обогащенный микроэлементами (хлеб пшеничный)	40	ТТК	3	2,9	1,0	19,8	101,2
Плоды свежие (груши)	100	2015	338	0,4	0,3	10,3	47,0
Итого за прием пищи:	575			20,7	19,5	79,1	579,8
Обед							
Овощи натуральные соленые (огурцы) (огурцы соленые)	100	2015	70	0,8	0,1	1,7	10,0
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной (капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, томатная паста, сметана, соль)	250/5	2016	73	1,9	5,6	8,7	92,8
Мясо тушеное с овощами в соусе (говядина, морковь, картофель, зеленый горошек, томатная паста, мука пшеничная, лук репчатый, масло сливочное, соль)	280	ТТК	23	23,6	17,1	40,2	476,7
Сомпот из свежих плодов (яблоки) (яблоки, сахар)	200	2008	394	0,2	0,2	27,9	115,0
Хлеб ржаной обогащенный микроэлементами (хлеб ржаной)	40	ТТК	5	2,7	0,4	18,3	88,0
Зафли обогащенные	30	ТТК	13	1,4	8,7	18,9	159,0
Итого за прием пищи:	905			30,6	32,1	115,7	941,5
Всего за день:				51,3	51,6	194,8	1521,3

ав. производством:

Салькюлятор: