



Дневное питание дошкольное (вареники) 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 Вспомог

Сезон: 12-18

Год	Месяц	Прочие виды, наименования блюд	Навес порошка	Белки:						Витамин (мг)						Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У	Зарегистрированная ценность (ккал)	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	192	Завтрак рисовый со ступенчатым молоком	200/10	6,3	13,3	45,2	312,4	0,05	0	0,09	1,3	14,50	92	24,84	1,6				
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1				
2008	40	Чай с сахаром	40	4	4,15	10,66	100,6	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2				
	к/к	Печенье в ассортименте	40	4	4,15	10,66	100,6	0	0	0	0	4,75	3,25	16,25	0,25				
	к/к	Бисквит обогащенный микроэлементами	25	7	0,87	13,25	70	0,3	0	0	0	0	0	0	0,25				
<b>Итого за завтрак</b>																			
	к/к		475	12,5	18,92	84,11	543	0,35	45	0,09	1,5	28,79	107,58	59,59	3,05				

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	
2008	91	Рассольник "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 булочки с заваркой	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 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	220,2	0,07	0	0,03	0,9	13,2	43,2	8,4	0,9	
2007	123	Котлет из свежемороженых котлет (субинка)	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 диетический 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>																
	к/к		835	27,60	30,94	115,02	816,04	0,35	66,15	0,38	7,90	164,99	333,60	126,61	6,79	
<b>Итого за день</b>																
				40,1	49,86	199,13	1359,04	0,706	111,15	0,47	9,4	189,77	441,15	186,2	9,04	

Двухлетнее циклическое (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.

День: 3 Среда

Сезон: Весна: 12-18

№ п/п	Наименование блюда	Масса порции	Насыщенность (г)					Энергетическая ценность (ккал)	Витаминизация (мг)									
			Б	Ж	У	В1	С		А	Е	Ca	P	Mg	Fe				
1																		
2																		
<b>Завтрак</b>																		
2008	189	Кашиа пшеничная молочная с маслом сливочным	200/5	7,4	8,5	32,8	236,7	0,14	1,3	0,05	0,8	150,80	199,1	38,3	2,6			
2008	432	Крепированный напиток	200	1,3	1,3	22,3	107	1	0,01	0	0	61	45	7	1			
2011	338	Йогурт	120	0,54	0,54	13,17	60,84	0,03	13	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>408,54</b>	<b>1,17</b>	<b>14,31</b>	<b>0,85</b>	<b>1,06</b>	<b>232,6</b>	<b>252</b>	<b>57</b>	<b>6,5</b>			

**Обед ( ПЕРВОЕ ВЫИДО 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			
2008	95	Ворст со свежей капустой с картофелем и сметаной	250/5	4,4	5,57	21	199	0,25	11,81	24,25	2,11	12,81	179,12	33,28	0,99			
АКП*	336/04	Вултон куриный с заливкой	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 свежих 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			
		Хлеб ржаной-пшеничный обогатщенный минеральными веществами	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>28,24</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>8,70</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>1385,14</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>			

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

Дата: 4 Января

Сезон: Зимой 12-18

Тех. характеристика	Масса порции	Наименование ингредиентов (г)															
		Б	Ж	У	Сахарозаменитель (зам)	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	2	Бутерброд с колбасой	50	1,5	5,37	27,5	165	0,025	10	0,04	0,5	10	17,5	6,25	0,4		
2008	210	Макароны с сыром	200/10	9,9	22,2	37,9	399,4	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		

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

2011	70/2	Огурец соевый (порционный)	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 перловым	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 куриная с трюфелями	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
АКП*	21	Рыба, запеченная по-еврейски	100	17	18,7	26,4	311	0,035	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	0,017	0,24	56,4	102	34,8	1,3
2007	123	Компот из свежих замороженных ягод (ягоды)	200	0,6	0,2	27,4	107	0,02	3	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 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
<b>Итого за Обед</b>			830	31,10	31,74	117,18	692,10	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	40,88	0,707	6,58	316,78	497,1	178,67	8,71

Детское питание (вариативное) для финансирования горячих завтраков и обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимость 161,00 руб.

Дата: 5 Января

Счет: Вклад 12-18

Год дл. оборот n	№ раз.	Прим. или наименование блюда	Масса порции	Пищевая ценность (г)					Энергетическая ценность (ккал)	Витаминизация (мг)						Минеральная ценность (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>Завтрак</b>																				
2008/	18/01	Каша вязкая пшеница молочная с маслом сливочным и соусом яблочный (сдобный)	200,5/30	8,7	4,2	34,5	290,7	0,18	1,3	0,05	0,13	132,20	203,3	54,2	2,6					
АКП*			200	3,0	2,6	24,8	134,2	0,04	1	0,01	0	121,00	90	14	1					
2008	433	Какао с молоком																		
	к/к	Вафли и ассорти	40	1,3	2	15	104	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2					
	к/к	Вагон обогр. апельсины микроустройства	25	2	0,87	13,25	70	0,3	0	0	0	4,75	3,25	16,25	0,25					
	к/к		500	15	13,67	97,6	598,89	0,52	47,3	0,06	0,33	258,48	298,85	97,95	4,05					

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

2008/	74/	Салат из белокочанной капусты и масла растительного (до 28.02)	60	0,96	3,06	4,14	48	0,018	23,4	0,02	1,44	31,2	16,2	9	0,4
2011	71	Овощи паровые (супрем. свеклы) (с 01.03)	250/15	4	3	28	160,6	0,04	5,30	0,1	0,30	64,30	51,90	15,10	0,90
2008	116(01)/73	Суп-пюре из картофеля с грибами	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*	336/04	Булочка кунжутная с заливкой	250/15												
АКП*/	336/04/364	Выпечка (свиная) в соусе томатном	100/50	13,84	15,5	26,53	244,6	0	3,6	0	4,4	10,5	23,4	6,5	0,43
2008	331	Макаронные изделия отварные с соусом 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
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 обогр. апельсины микроустройства	30	1,95	0,3	13,5	66	0,07	0	0	0,67	5,4	5,7	26,1	1,2
			885	27,55	27,62	116,07	816,40	0,21	38,70	0,17	7,71	131,48	143,92	67,82	4,00
<b>Итого за Обед</b>															
<b>Итого за день</b>				42,55	41,29	208,62	1415,29	0,73	86,00	0,23	8,44	389,96	443,77	164,97	8,05

Двушестилетнее дошкольное (вариативное) образовательное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Бегово-Ломского района, стоимостью 161,00 руб.

Гриппозная инфекция	Мед	Прочие пит-ва	Молочные продукты	Питательная ценность (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)							
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Сн	Р	Ме	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Завтрак															
АКП*	210/5	Брускет с вареной студеной	45	4,45	2,61	26,74	119,25	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2
2008	184	Каши гречневая молочная с маслом сливочным	200/5	9,0	9,4	33,6	263,2	0,18	1,3	0,05	0,52	128,30	234	112,4	4
2008	431	Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,3	0	15,2	62	0	3	0	0	7,4	9	5	0,1
Итого за завтрак			455	15,75	12,01	71,54	444,45	0,18	49,3	0,05	0,72	136,23	247,3	180,9	4,3

Обед (ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)

Гриппозная инфекция	Мед	Прочие пит-ва	Молочные продукты	Питательная ценность (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)							
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Сн	Р	Ме	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Обед															
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	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	Винегрет с заливкой	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	261/373	Печень говяжья тушеная в соусе сметанном с грибами и луком	100	13,4	11,9	12,2	168	0,25	16,00	7	3,30	25,30	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	Каша 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 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			845	27,37	28,15	126,21	856,80	0,30	95,00	7,85	7,37	142,65	580,65	135,95	11,75
Итого за день				41,12	40,16	203,75	1301,25	1,08	144,3	7,97	8,09	278,88	756,95	267,95	16,95

Дружественное 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: 7 Июня 2018

Сезон: Весна: 12-18

Год период	Меню	Продукты, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)							Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
				В	Ж	У	С	А	Е	Сa		Р	Mg	Fe	Сa	Р	Mg	Fe					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16								

Завтрак		Обед		Итого за завтрак		Итого за обед		Итого за день							
2008/ АКП*	184/02	Каши овсяная "Трустис" с маслом сливочным и сокром в/одным (завтрак)	200/3/30	8,3	10,5	32,6	340,6	0,17	13,22	0,05	0,26	144,00	230,12	70	2,6
2008	432	Кофейный 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	4,5	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2
	к/к	Бюджет 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	96,81	618,19	1,47	28,25	0,05	0,46	210,28	282,67	106,75	4,85

Обед ( ПЕРВОЕ ВЫХОДО И НАПИТОК НА ВЫХОДО)		Итого за обед		Итого за день											
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	58,23	150,00	40,00	2,19
АКП*	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
2015	260	Ужин из овощей	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	0,021	0	0,06	0,36	3,6	73,2	22,8	0,72
2007	123	Каша из овсяно-пшеничных и/или (зубышка)	200	0,2	0,08	17,42	69,44	0,006	40	0	0,11	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 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
Итого за Обед			835	28,53	31,49	115,25	860,54	0,56	51,64	2,44	3,53	116,99	364,79	146,86	5,79
Итого за день				44,35	47,92	214,06	1478,7	2,038	109,47	2,49	3,99	327,27	647,37	252,81	9,84





Дружественное питание (вариативное) сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Боровлянского района, стоимостью 161,00 руб.

Дата: 9.08.2018

Счет: Вклад: 12-18

Приложение №8 к Сметной 2.3.2.4.3590-20

№ п/п	Наименование блюда	Масса порции	Пищевая ценность (г)					Энергетическая ценность (ккал)	Витаминный состав (мг)							
			Б	Ж	У	В1	С		А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
1		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
<b>Завтрак</b>																
2008	Каши рисовые 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	Какао с молоком	200	3,0	2,6	24,8	134,2	0,04	1	0,01	0	121,00	90	14	1		
2011	Яблоко	120	0,54	0,54	13,17	60,84	0,03	13	0	0,26	20,8	13,9	11,7	2,9		
<b>Итого за завтрак</b>		<b>525</b>	<b>9,34</b>	<b>9,54</b>	<b>47,37</b>	<b>314,99</b>	<b>0,37</b>	<b>21</b>	<b>0,31</b>	<b>0,26</b>	<b>381,8</b>	<b>243,9</b>	<b>975,7</b>	<b>3,9</b>		

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

2011	71	Омлет картофельно (супруги свиной)	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	250/5	3,2	5,57	21	199	0,23	11,81	24,23	2,11	12,81	179,12	33,28	0,99
	336/04	Бульон куриный с зеленью	250/15	5,3	1,4	1,4	113,4	0,90	0,22	0,0	0,00	2,50	0,00	3,70	0,12
2008	256	Пюрев по-оттомански	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
	кок	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>24,56</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>36,92</b>	<b>37,16</b>	<b>162,57</b>	<b>1137,19</b>	<b>1,28</b>	<b>151,61</b>	<b>24,67</b>	<b>4,78</b>	<b>495,51</b>	<b>716,82</b>	<b>1100,98</b>	<b>11,45</b>	



Информационное приложение (вариативное) к балансовому отчету о питании горячих завтраков и обедов  
для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района,  
стоимостью 161,00 руб.

Дата: 11 Июня 2012

Счет: Вклад 12-18

Год или, сорбит №	№ рецепта	Продукты питания, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витаминный состав (мг)												Минеральные вещества (мг)				
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16									

Завтрак															
2008/ АКП*	184/01	Каша овсяная с добавлением молока с маслом сливочным с орехом ванильным (суп-бисквит)	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	Кофейный 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	0,53	4,3	13,5	0,2
	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
Итого за завтрак			500	16,2	14,52	80,71	568,34	1,48	60,25	0,05	0,13	199,48	254,85	90,95	4,05

## Обед (ПЕРВОЕ ВЫЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)

2008/ 2011	74/ 71	Салат из белокочанной капусты и маслом растительным (по 28,02)/ Овощи паровые (суп-рагу 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	91	Рассольник "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 кунжутная с зеленым	250/15	5,3	1,4	1,4	113,4	0,00	0,22	0,0	0,90	2,50	0,00	3,70	0,12
АКП*	611,01	Компота ягодная (яблочная)	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	230,2	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 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	Вагон 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	153,53	872,20	0,50	35,06	0,25	7,45	120,08	244,25	132,05	4,46
Итого за день				43,29	42,88	214,54	1440,54	1,98	81,37	0,30	7,78	318,56	499,10	223,00	8,71

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.

Год	Месяц	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	Мг	Fe				
1	2		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16				
Завтрак																			
2008	2	Брускетты с джемом	50	1,3	5,37	27,5	1,5	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	13,2	62	0	3	0	0	7,4	9	5	0,1				
Итого за Завтрак			460	10,6	14,77	78,3	490,2	0,205	14,3	0,09	1,02	145,7	264,5	123,65	4,5				

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	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	
2008	336/03	Вултон куриный с гречкой	250/15/15	11,22	9,46	22,53	213,55	0,00	0,50	0,0	0,00	3,70	0,00	5,00	0,25	
АКП*	345	Рыбные гнезда запеченные с сахаром	100	13,5	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 альпийский	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 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	27,06	29,96	117,30	842,60	0,24	36,00	0,44	8,19	117,12	322,70	388,67	189,95	4,42
Итого за день				37,86	44,73	195,60	1332,80	0,46	59,30	0,53	9,21	262,82	585,20	677,55	4316,78	126,20
Итого за 12 дней				488,64	542,87	2379,41	16471,31	13,46	1031,35	64,56	85,76	3395,67	6775,55	4316,78	126,20	
Итого среднее за день				40,7	45,2	198,3	1372,6	1,1	85,9	5,4	7,1	281,1	564,6	359,2	10,0	

Указанная пищевая ценность без учета блинов, вултон, крупный с гречкой, вултон крупный с зеленым, чай с сахаром (при варивании) и холодный напиток с 01,03

Приложение к циклическому двухмесячному 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 Кузнецкой М.Н.
- Сборник рецептов на производство общественного питания. М. П. Мотыльщикова. Изд. 2-е. Дел. спец. 2016
- Сборник рецептов на производство общественного питания. М. П. Мотыльщикова. Изд. 2-е. Дел. спец. 2016
- Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания. Суровичкина. -Москва. Дел. спец. 2007. -276с. Редакция Суровичкина И.М., Гусева В.А.
- Допускаются отклонения в случае обоев поставки в наименованиях по фруктам, джемам, напиткам, сезонные замены овощей и фруктов.