Согласовано

Директор государственного бюджетного общеобразовательного учреждения №____

"31" августа 2022г. _____ Батова Л.А.

Утверждено

Генеральный директор ООО "Альфа-Провиант"

"___" 31 АВГ 2022 2022г. _____/Ланенкова С.Г.

Цикличное двухнедельное сбалансированное меню рациона горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся от 12 лет и старше в образовательных учреждениях (время нахождения в организации до 6 часов) г. Санкт-Петербурга Калининского района с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

Рацион: КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД **День:** 1 **Возраст:** от 12 до 18

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины					Минеральные вещества (мг)				№ рецептуры	Сборник рецептур
		Б	Ж	У		B1(мг)	C(мг)	A(мг)	A (рет.экв. сут)	E(мг)	Ca	P	Mg	Fe		
Обед																
САЛАТ "СВЕКОЛКА С СЫРОМ И ЯЙЦОМ"	100	2,2	4,5	5,6	71,7	0,02	0,4	0,05	50	6,7	105,6	81	9,6	0	ТТК-48,03	
РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ ОТВАРНОЙ	250/10	2,76	6,74	11,31	125,6	0,09	8,38		0	2,36	31	72,53	22,28	1,1	94	2017
РУЛЕТ МЯСНОЙ С НАЧИНКОЙ ИЗ РИСА С ЗЕЛЕНЬЮ	100	12,13	7,88	15,13	179,88	0,06	2,63	0,03	30	1,63	43,75	131,25	20,63	3,38	ТТК-276,01	
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СОУСОМ	180	2,39	4,08	18,43	120	0,01	0	0,1	100	0,96	25,2	19,2	4,8	0	ТТК-332,03	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ	40	2,73	0,33	18,07	86,2	0,1	0	0	0	0,8	7,2	14,8	7,6	0,2	ТТК-904	
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ	50	2,74	1,48	19,75	103,75	0,19	0	0	0	0	27,5	0	0	0,88	ТТК-907	
НАПИТОК ИЗ ВАРЕНЬЯ	200	0,1	0	26,8	108	0	2	0	0	0,1	2	2	1	0	439	2008
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	0,03	30	0,2	16	11	9	2,2	338	2015
БУЛОЧКА "ВЕСНУШКА" (ПЕКАРНЯ)	50	3,6	3	27,2	152	0,07		0,02	20	0,5	9	32	5,5	0,4	ТТК-471	
Итого за Обед	**1 080**	29,05	28,41	152,09	994,13	0,57	23,41	0,23	230	13,25	267,25	363,78	80,41	8,16		
Итого за день		29,05	28,41	152,09	994,13	0,57	23,41	0,23	230	13,25	267,25	363,78	80,41	8,16		

Рацион: КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД **День:** 2 **Возраст:** от 12 до 18

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины					Минеральные вещества (мг)				№ рецептуры	Сборник рецептур
		Б	Ж	У		B1(мг)	C(мг)	A(мг)	A (рет.экв. сут)	E(мг)	Ca	P	Mg	Fe		
Обед																
САЛАТ "СЕЛЯНСКИЙ"	100	1,37	4,01	6,71	68,39	0,07	4,2		0		21,3	42,8	21,9	0,73	ТТК-42	
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ ОТВАРНОЙ И СМЕТАНОЙ	250/10/5	4,05	6,53	7,78	107,6	0,07	26	0,21	210	0,46	60,6	100,8	35,15	1,75	84	2008
ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ	100	13,4	10,3	2,1	154,7	0,04	1,2		0	2,9	47,3	126,2	18	2,7	ТТК-724	
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ "ПО-ДОМАШНЕМУ"	180	4,32	5,52	12,48	116,88	0,04	0	0,04	40	0,36	28,2	93,6	31,2	0,72	ТТК-323,03	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ	40	2,73	0,33	18,07	86,2	0,1	0	0	0	0,8	7,2	14,8	7,6	0,2	ТТК-904	
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ	50	2,74	1,48	19,75	103,75	0,19	0	0	0	0	27,5	0	0	0,88	ТТК-907	
СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,3	2,97	0	36,33	0	0	0,03	30	0,07	88	50	3,67	0,1	14	2008
НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ	200	0,12	0,05	25	100,93	0,01	4,1	0	0	0,25	3,8	0	4,1	0,15	ТТК-437	
ГРУША СВЕЖАЯ	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	0	0	0,4	19	16	12	2,3	338	2015
СОЧЕНЬ С ТВОРОЖЕННОЙ НАЧИНКОЙ (ПЕКАРНЯ)	50	2,11	5,11	19,11	130				0		103,89	41,56			ТТК-669,06	
Итого за Обед	**1 095**	33,54	36,6	121,3	951,78	0,54	40,5	0,28	280	5,24	406,79	485,76	133,62	9,53		
Итого за день		33,54	36,6	121,3	951,78	0,54	40,5	0,28	280	5,24	406,79	485,76	133,62	9,53		

меню разработано организатором питания ООО "Альфа-Провиант"

Рацион: КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД **День:** 3 **Возраст:** от 12 до 18

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины					Минеральные вещества (мг)				№ рецептуры	Сборник рецептур
		Б	Ж	У		B1(мг)	C(мг)	A(мг)	A (рет.экв. сут)	E(мг)	Ca	P	Mg	Fe		
Обед																
САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ	100	1,04	6,08	2,57	69,1	0,03	11,38	0	0	0,48	35,75	32,63	22,61	0,66	ТТК-19	
РЫБНЫЙ СУП С ОВОЩАМИ	250	3,3	6	3,03	79,3	0,01	1,25	0	0	1,38	81,25	176,53	17,5	0,03	ТТК-97	
ШНИЦЕЛЬ КУРИНЫЙ "ПО-СТОЛИЧНОМУ"	100	8,7	10,9	4,7	151,7			0	0	0	16,8	0	0	0	ТТК-459,1	
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,72	6,48	24,36	169,2	0,17	6	0,05	50	0,24	56,4	102	34,8	1,32	335	2008
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ	40	2,73	0,33	18,07	86,2	0,1	0	0	0	0,8	7,2	14,8	7,6	0,2	ТТК-904	
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ	50	2,74	1,48	19,75	103,75	0,19	0	0	0	0	27,5	0	0	0,88	ТТК-907	
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,02	0,73	0	0	0,51	32,48	23,44	17,46	0,7	349	2017
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	0,03	30	0,2	16	11	9	2,2	338	2015
БУЛОЧКА С МАКОМ (ПЕКАРНЯ)	50	3,42	2,25	17,5	65				0						ТТК-669,05	
Итого за Обед	**1 070**	26,71	34,01	131,79	904,05	0,55	29,36	0,08	80	3,61	273,38	360,4	108,97	5,99		
Итого за день		26,71	34,01	131,79	904,05	0,55	29,36	0,08	80	3,61	273,38	360,4	108,97	5,99		

Рацион: КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД **День:** 4 **Возраст:** от 12 до 18

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины					Минеральные вещества (мг)				№ рецептуры	Сборник рецептур
		Б	Ж	У		B1(мг)	C(мг)	A(мг)	A (рет.экв. сут)	E(мг)	Ca	P	Mg	Fe		
Обед																
САЛАТ "ОВОЩНОЙ"	100	1	5,2	2,5	61	0	7	0,06	60	0,3	44	29	7	0,9	ТТК-25	
БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ ОТВАРНОЙ И СМЕТАНОЙ	250/10/5	1,98	3,46	3,11	51,35	0,02	6,75	0,06	60	0,31	36,35	66,8	20,15	1,28	81	2017
КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	100	22,4	6,8	20,4	232,4	0,02	4,6	0,14	140	3,6	82	164	38	1	ТТК-294	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,5	5,57	37,05	225,29	0,07	0	0	0	0,93	4,65	41,81	8,13	0,93	209	2008
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ	40	2,73	0,33	18,07	86,2	0,1	0	0	0	0,8	7,2	14,8	7,6	0,2	ТТК-904	
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ	50	2,74	1,48	19,75	103,75	0,19	0	0	0	0	27,5	0	0	0,88	ТТК-907	
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С"	200	0,03	0,1	25,4	103,5	0	1,5	0	0	0,2	15,3	5,8	5,4	0,6	ТТК-394,08	
ГРУША СВЕЖАЯ	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	0	0	0,4	19	16	12	2,3	338	2015
СОЧЕНЬ С ТВОРОЖЕННОЙ НАЧИНКОЙ (ПЕКАРНЯ)	50	2,11	5,11	19,11	130				0		103,89	41,56			ТТК-669,06	
Итого за Обед	**1 085**	39,89	28,35	155,69	1040,49	0,42	24,85	0,26	260	6,54	339,89	379,77	98,28	8,09		
Итого за день		39,89	28,35	155,69	1040,49	0,42	24,85	0,26	260	6,54	339,89	379,77	98,28	8,09		

Рацион: КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД **День:** 5 **Возраст:** от 12 до 18

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины					Минеральные вещества (мг)				№ рецептуры	Сборник рецептур
		Б	Ж	У		B1(мг)	C(мг)	A(мг)	A (рет.экв. сут)	E(мг)	Ca	P	Mg	Fe		
Обед																
САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	100	1,2	5,2	9,5	90	0,03	26	0,32	320	2,4	36	27	17	1,1	41	2008
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ОТВАРНОЙ ИНДЕЙКОЙ И ГРЕНКАМИ	250/5/20	7,44	3,55	35,84	205,5	0,15	8,8	0,21	210	0,98	31,9	94,8	30,6	1,5	100	2008
РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ "ЗОЛОТАЯ РЫБКА"	280	10,3	9,1	12,1	171,5	0,05	2,1	0,07	70	1	57,9	231,2	23	0,4	ТТК-820	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ	40	2,73	0,33	18,07	86,2	0,1	0	0	0	0,8	7,2	14,8	7,6	0,2	ТТК-904	
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ	50	2,74	1,48	19,75	103,75	0,19	0	0	0	0	27,5	0	0	0,88	ТТК-907	
НАПИТОК ИЗ ВАРЕНЬЯ	200	0,1	0	26,8	108	0	2	0	0	0,1	2	2	1	0	439	2008
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	0,03	30	0,2	16	11	9	2,2	338	2015
БУЛОЧКА "ВЕСНУШКА" (ПЕКАРНЯ)	50	3,6	3	27,2	152	0,07		0,02	20	0,5	9	32	5,5	0,4	ТТК-471	
Итого за Обед	**1 095**	28,51	23,06	159,06	963,95	0,62	48,9	0,65	650	5,98	187,5	412,8	93,7	6,68		
Итого за день		28,51	23,06	159,06	963,95	0,62	48,9	0,65	650	5,98	187,5	412,8	93,7	6,68		

Рацион: КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД **День:** 6 **Возраст:** от 12 до 18

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины					Минеральные вещества (мг)				№ рецептуры	Сборник рецептур
		Б	Ж	У		B1(мг)	C(мг)	A(мг)	A (рет.экв. сут)	E(мг)	Ca	P	Mg	Fe		
Обед																
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	1,2	5,3	2,9	64,1	0,02	1	0,09	90	1	38	36	19	1	ТТК-51,08	
УРАЛЬСКИЕ ЩИ С РЖАНЫМИ ГРЕНКАМИ, ОТВАРНОЙ КУРОЙ И СМЕТАНОЙ	250/5/5	5,77	5,36	7,17	93,25	0,06	15,9	0,22	220	0,87	71	109,2	35,65	1,85	ТТК-87,04	
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ В СОУСЕ	100	7,59	10,1	9,27	158,34	0,05	2	0,4	400	0,6	46,3	85	4,6	0,05	ТТК-256,03	
РИС ОТВАРНОЙ С ТОМАТОМ	180	4,56	6,48	17,16	145,2	0,04	1,2	0,06	60	0,36	10,8	98,4	33,6	0,72	ТТК-327	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ	40	2,73	0,33	18,07	86,2	0,1	0	0	0	0,8	7,2	14,8	7,6	0,2	ТТК-904	
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ	50	2,74	1,48	19,75	103,75	0,19	0	0	0	0	27,5	0	0	0,88	ТТК-907	
НАПИТОК ИЗ БРУСНИКИ	200	0,14	0,06	20	81,06	0,01	2,4	0	0	0,28	3,92	0	6,2	0,17	ТТК-437	
ГРУША СВЕЖАЯ	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	0	0	0,4	19	16	12	2,3	338	2015
СОЧЕНЬ С ТВОРОЖЕННОЙ НАЧИНКОЙ (ПЕКАРНЯ)	50	2,11	5,11	19,11	130				0		103,89	41,56			ТТК-669,06	
Итого за Обед	**1 080**	27,24	34,52	123,73	908,9	0,49	27,5	0,77	770	4,31	327,61	400,96	118,65	7,17		
Итого за день		27,24	34,52	123,73	908,9	0,49	27,5	0,77	770	4,31	327,61	400,96	118,65	7,17		

Рацион: КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД **День:** 7 **Возраст:** от 12 до 18

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины					Минеральные вещества (мг)				№ рецептуры	Сборник рецептур
		Б	Ж	У		B1(мг)	C(мг)	A(мг)	A (рет.экв. сут)	E(мг)	Ca	P	Mg	Fe		
Обед																
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	1,6	5,1	6,9	80	0,03	39	0,04	40	2,4	52	27	15	0,7	35	2008
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ И ОТВАРНОЙ СВИНИНОЙ	250/10/5	4,25	6,63	10,38	118,6	0,09	15	0,23	230	0,46	55,6	106,8	36,15	1,75	95	2008
РУЛЕТ ИЗ ИНДЕЙКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ РИСА, ЯЙЦА И ЗЕЛЕНИ	100	13	7,88	15,13	183,38	0,08	2,63	0,03	30	1,63	25	131,25	20,63	0,75	ТТК-276	
КАПУСТА ТУШЕНАЯ "КЛАССИЧЕСКАЯ"	180	4,56	5,16	11,76	111,6	0,05	4,08	0,01	10	0,36	108	70,8	0,24	1,44	ТТК-346,01	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ	40	2,73	0,33	18,07	86,2	0,1	0	0	0	0,8	7,2	14,8	7,6	0,2	ТТК-904	
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ	50	2,74	1,48	19,75	103,75	0,19	0	0	0	0	27,5	0	0	0,88	ТТК-907	
СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,3	2,97	0	36,33	0	0	0,03	30	0,07	88	50	3,67	0,1	14	2008
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,02	0,73	0	0	0,51	32,48	23,44	17,46	0,7	349	2017
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	0,03	30	0,2	16	11	9	2,2	338	2015
БУЛОЧКА С МАКОМ (ПЕКАРНЯ)	50	3,42	2,25	17,5	65				0						ТТК-669,05	
Итого за Обед	**1 095**	35,66	32,29	141,3	964,66	0,59	71,44	0,37	370	6,43	411,78	435,09	109,75	8,72		
Итого за день		35,66	32,29	141,3	964,66	0,59	71,44	0,37	370	6,43	411,78	435,09	109,75	8,72		

Рацион: КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД **День:** 8 **Возраст:** от 12 до 18

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины					Минеральные вещества (мг)				№ рецептуры	Сборник рецептур
		Б	Ж	У		B1(мг)	C(мг)	A(мг)	A (рет.экв. сут)	E(мг)	Ca	P	Mg	Fe		
Обед																
САЛАТ "СЕЛЯНСКИЙ"	100	1,37	4,01	6,71	68,39	0,07	4,2		0		21,3	42,8	21,9	0,73	ТТК-42	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И ГОВЯДИНОЙ ОТВАРНОЙ	250/10	5,02	4,48	20	140,6	0,12	8	0,2	200	0,36	26	82,4	26,2	1,2	100	2008
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ОВОЩАМИ	100	10,2	4,3	4,1	95,9	0	0	0,1	100	2,6	4,9	119,8	18	3,5	ТТК-231,01	
РИС ОТВАРНОЙ С ОВОЩАМИ	180	4,16	5,95	37,56	220,5	0,06	1,08	0	0	0,27	15,66	99,72	35,1	0,8	334	2016
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ	40	2,73	0,33	18,07	86,2	0,1	0	0	0	0,8	7,2	14,8	7,6	0,2	ТТК-904	
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ	50	2,74	1,48	19,75	103,75	0,19	0	0	0	0	27,5	0	0	0,88	ТТК-907	
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С"	200	0,03	0,1	25,4	103,5	0	1,5	0	0	0,2	15,3	5,8	5,4	0,6	ТТК-394,08	
ГРУША СВЕЖАЯ	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	0	0	0,4	19	16	12	2,3	338	2015
СОЧЕНЬ С ТВОРОЖЕННОЙ НАЧИНКОЙ (ПЕКАРНЯ)	50	2,11	5,11	19,11	130				0		103,89	41,56			ТТК-669,06	
Итого за Обед	**1 080**	28,76	26,06	161	995,84	0,56	19,78	0,3	300	4,63	240,75	422,88	126,2	10,21		
Итого за день		28,76	26,06	161	995,84	0,56	19,78	0,3	300	4,63	240,75	422,88	126,2	10,21		

Рацион: КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД **День:** 9 **Возраст:** от 12 до 18

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины					Минеральные вещества (мг)				№ рецептуры	Сборник рецептур
		Б	Ж	У		B1(мг)	C(мг)	A(мг)	A (рет.экв. сут)	E(мг)	Ca	P	Mg	Fe		
Обед																
САЛАТ "СВЕКОЛКА С СЫРОМ И ЯЙЦОМ"	100	2,2	4,5	5,6	71,7	0,02	0,4	0,05	50	6,7	105,6	81	9,6	0	ТТК-48,03	
РЫБНЫЙ СУП С ОВОЩАМИ	250	3,3	6	3,03	79,3	0,01	1,25	0	0	1,38	81,25	176,53	17,5	0,03	ТТК-97	
ШНИЦЕЛЬ КУРИНЫЙ "ПО-СТОЛИЧНОМУ"	100	8,7	10,9	4,7	151,7			0	0	0	16,8	0	0	0	ТТК-459,1	
КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С ОВОЩАМИ	180	6,99	7,74	8,46	131,47	0,09	0,72	0,04	40	4,14	34,2	36	2,7	0	ТТК-133,02	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ	40	2,73	0,33	18,07	86,2	0,1	0	0	0	0,8	7,2	14,8	7,6	0,2	ТТК-904	
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ	50	2,74	1,48	19,75	103,75	0,19	0	0	0	0	27,5	0	0	0,88	ТТК-907	
НАПИТОК ИЗ ВАРЕНЬЯ	200	0,1	0	26,8	108	0	2	0	0	0,1	2	2	1	0	439	2008
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	0,03	30	0,2	16	11	9	2,2	338	2015
БУЛОЧКА С МАКОМ (ПЕКАРНЯ)	50	3,42	2,25	17,5	65				0						ТТК-669,05	
Итого за Обед	**1 070**	30,58	33,6	113,71	844,12	0,44	14,37	0,12	120	13,32	290,55	321,33	47,4	3,31		
Итого за день		30,58	33,6	113,71	844,12	0,44	14,37	0,12	120	13,32	290,55	321,33	47,4	3,31		

Рацион: КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД **День:** 10 **Возраст:** от 12 до 18

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины					Минеральные вещества (мг)				№ рецептуры	Сборник рецептур
		Б	Ж	У		B1(мг)	C(мг)	A(мг)	A (рет.экв. сут)	E(мг)	Ca	P	Mg	Fe		
Обед																
САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ	100	1,04	6,08	2,57	69,1	0,03	11,38	0	0	0,48	35,75	32,63	22,61	0,66	ТТК-19	
БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ ОТВАРНОЙ И СМЕТАНОЙ	250/10/5	1,98	3,46	3,11	51,35	0,02	6,75	0,06	60	0,31	36,35	66,8	20,15	1,28	81	2017
СВИНИНА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ	100	10,7	22,52	2,8	253,35	0,04	0,01	0,06	60	2,2	36	154	20	2,7	ТТК-257	
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ "ПО-ДОМАШНЕМУ"	180	4,32	5,52	12,48	116,88	0,04	0	0,04	40	0,36	28,2	93,6	31,2	0,72	ТТК-323,03	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ	40	2,73	0,33	18,07	86,2	0,1	0	0	0	0,8	7,2	14,8	7,6	0,2	ТТК-904	
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ	50	2,74	1,48	19,75	103,75	0,19	0	0	0	0	27,5	0	0	0,88	ТТК-907	
СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,3	2,97	0	36,33	0	0	0,03	30	0,07	88	50	3,67	0,1	14	2008
НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ	200	0,12	0,05	25	100,93	0,01	4,1	0	0	0,25	3,8	0	4,1	0,15	ТТК-437	
ГРУША СВЕЖАЯ	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	0	0	0,4	19	16	12	2,3	338	2015
СОЧЕНЬ С ТВОРОЖЕННОЙ НАЧИНКОЙ (ПЕКАРНЯ)	50	2,11	5,11	19,11	130				0		103,89	41,56			ТТК-669,06	
Итого за Обед	**1 095**	28,44	47,82	113,19	994,89	0,45	27,24	0,19	190	4,87	385,69	469,39	121,33	8,99		
Итого за день		28,44	47,82	113,19	994,89	0,45	27,24	0,19	190	4,87	385,69	469,39	121,33	8,99		

Рацион: КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД **День:** 11 **Возраст:** от 12 до 18

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины					Минеральные вещества (мг)				№ рецептуры	Сборник рецептур
		Б	Ж	У		B1(мг)	C(мг)	A(мг)	A (рет.экв. сут)	E(мг)	Ca	P	Mg	Fe		
Обед																
САЛАТ "ОВОЩНОЙ"	100	1	5,2	2,5	61	0	7	0,06	60	0,3	44	29	7	0,9	ТТК-25	
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРОЙ ОТВАРНОЙ И СМЕТАНОЙ	250/5/5	4,02	5,21	7,82	97,1	0,06	26,9	0,21	210	0,42	60,5	93,2	35,65	1,65	84	2008
ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ	100	11	4,1	3,3	94,1	0	2	0,1	100	5,4	52	220	4,2	0	ТТК-242,01	
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,72	6,48	24,36	169,2	0,17	6	0,05	50	0,24	56,4	102	34,8	1,32	335	2008
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ	40	2,73	0,33	18,07	86,2	0,1	0	0	0	0,8	7,2	14,8	7,6	0,2	ТТК-904	
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ	50	2,74	1,48	19,75	103,75	0,19	0	0	0	0	27,5	0	0	0,88	ТТК-907	
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,02	0,73	0	0	0,51	32,48	23,44	17,46	0,7	349	2017
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	0,03	30	0,2	16	11	9	2,2	338	2015
БУЛОЧКА "ВЕСНУШКА" (ПЕКАРНЯ)	50	3,6	3	27,2	152	0,07		0,02	20	0,5	9	32	5,5	0,4	ТТК-471	
Итого за Обед	**1 080**	29,87	26,29	144,81	943,15	0,64	52,63	0,47	470	8,37	305,08	525,44	121,21	8,25		
Итого за день		29,87	26,29	144,81	943,15	0,64	52,63	0,47	470	8,37	305,08	525,44	121,21	8,25		

Рацион: КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД **День:** 12 **Возраст:** от 12 до 18

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины					Минеральные вещества (мг)				№ рецептуры	Сборник рецептур
		Б	Ж	У		B1(мг)	C(мг)	A(мг)	A (рет.экв. сут)	E(мг)	Ca	P	Mg	Fe		
Обед																
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	1,2	5,3	2,9	64,1	0,02	1	0,09	90	1	38	36	19	1	ТТК-51,08	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ И ГРЕНКАМИ	250/20	8,6	4,7	34,4	215	0,2	6	0,21	210	0,9	56	159	42	2,3	99	2008
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ В СОУСЕ	100	7,59	10,1	9,27	158,34	0,05	2	0,4	400	0,6	46,3	85	4,6	0,05	ТТК-256,03	
КАПУСТА ТУШЕНАЯ "КЛАССИЧЕСКАЯ"	180	4,56	5,16	11,76	111,6	0,05	4,08	0,01	10	0,36	108	70,8	0,24	1,44	ТТК-346,01	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ	40	2,73	0,33	18,07	86,2	0,1	0	0	0	0,8	7,2	14,8	7,6	0,2	ТТК-904	
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ	50	2,74	1,48	19,75	103,75	0,19	0	0	0	0	27,5	0	0	0,88	ТТК-907	
НАПИТОК ИЗ БРУСНИКИ	200	0,14	0,06	20	81,06	0,01	2,4	0	0	0,28	3,92	0	6,2	0,17	ТТК-437	
ГРУША СВЕЖАЯ	100	0,4	0,3	10,3	47	0,02	5	0	0	0,4	19	16	12	2,3	338	2015
СОЧЕНЬ С ТВОРОЖЕННОЙ НАЧИНКОЙ (ПЕКАРНЯ)	50	2,11	5,11	19,11	130				0		103,89	41,56			ТТК-669,06	
Итого за Обед	**1 090**	30,07	32,54	145,56	997,05	0,64	20,48	0,71	710	4,34	409,81	423,16	91,64	8,34		
Итого за день		30,07	32,54	145,56	997,05	0,64	20,48	0,71	710	4,34	409,81	423,16	91,64	8,34		

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины					Минеральные вещества (мг)			
	Б	Ж	У		В1(мг)	С(мг)	А(мг)	А (рет.экв. сут)	Е(мг)	Са	Р	Mg	Fe
Итого за период	368,32	383,55	1663,23	11503,01	6,51	400,46	4,43	4430	80,89	3846,08	5000,76	1251,16	93,44
Среднее значение за период	30,69	31,96	138,6	958,58	0,54	33,37	0,37	370	6,74	320,51	416,73	104,26	7,79
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности	13	30	58										
Сбалансированность	1	1	4										

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	Обед
от 12 до 18	1 085

ПРИ СОСТАВЛЕНИИ МЕНЮ ИСПОЛЬЗОВАЛАСЬ СЛЕДУЮЩАЯ ЛИТЕРАТУРА:

1. Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.
2. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015. - 544с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2016.-640 с.
4. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544с.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом её пищевой ценности (Приложение 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), (п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8)

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710292
Юридический адрес: 192102, г. Санкт-Петербург, Волковский пр., д.77
Адрес места осуществления деятельности: 191023, Санкт-Петербург, Малая Садовая ул., д.1/25, лит.А

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель Органа инспекции
_____ /И.В. Драй/
М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 78-20-10.000.Т. 51550 «27» 06 **20 22 года**

Заявитель: ООО «Альфа-Провиант».
Местонахождение заявителя: г. Санкт-Петербург, Светлановский пр., д. 54, лит.В, пом. 5Н.
Основание для проведения инспекции: заявка вход. №78-20/И49049-2022 от 20.06.2022, договор Б60722 от 20.06.2022г.

Дата проведения инспекции: с 20.06.2022г. по 23.06.2022г.
Объект инспекции: общественные здания и сооружения, помещения, в том числе технологические процессы.

Вопрос, поставленный перед экспертом: проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы цикличного двухнедельного меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления учащимся в возрасте от 12 лет и старше в общеобразовательных учреждениях (время нахождения в организации до 6 часов) г. Санкт-Петербурга Калининского района, с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга, утвержденное ООО «Альфа-Провиант» на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Документы, устанавливающий требования к объекту инспекции: Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (глава III, статья 28), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

№ А-0000929419

Продолжение: листов 3
с № А-0000929420
по № А-0000929422

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»,
191023, г. Санкт-Петербург, ул. М. Садовая, д.1/25 (для переписки),
тел (812) 389-33-88, т/ф (812) 570-60-76

ООО «Типография «Евроколор-2 СПб». СПб. 2021 г. Уровень «Г».

К экспертному заключению
От 27.06. 2022 г. № 78-20-10.000. Т.51550

Состав материалов инспекции:

- цикличное двухнедельное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления учащимся в возрасте от 12 лет и старше в общеобразовательных учреждениях (время нахождения в организации до 6 часов) г. Санкт-Петербурга Калининского района, с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга, утвержденное ООО «Альфа- Провиант»;

- Технологические карты.

Установлено:

В рамках проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии с вопросом, поставленным перед экспертом, проведена оценка соответствия цикличного двухнедельное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления учащимся в возрасте от 12 лет и старше в общеобразовательных учреждениях (время нахождения в организации до 6 часов) г. Санкт-Петербурга Калининского района, с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы использован документ, устанавливающий методы экспертизы: Приказ Роспотребнадзора от 19.07.2007 г. № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок».

Питание учащихся – комплексный обед.

Меню составлено на две недели, с учетом возраста детей, в соответствии с **п. 8.1.4.**
Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности.

Меню составлено на основании сборников рецептур: «Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга» - СПб.: Речь, 2008; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях», под редакцией Могильного М.П., Тутельяна В.А., ДеЛи принт, 2016г; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях», под редакцией Могильного М.П., Тутельяна В.А., ДеЛи принт, 2016г; «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных организациях», под редакцией Могильного М.П., Тутельяна В.А., ДеЛи принт, 2015г.

Согласно данным, изложенным **в двухнедельном меню, за 12 дней** усредненное значение калорийности рациона составило 951,32 ккал, при нормативном значении 816-952 ккал .

№ А-0000929420

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге»,
191023, г. Санкт-Петербург, ул. М. Садовая, д.1/25 (для переписки),
тел.(812) 389-33-88, т/ф. (812) 570-60-26

ООО «Типография «Евроколия-2 СПб», СПб. 2021 г. Уровень «Г».

Усредненное содержание белков составило 30,86 г, при нормативном значении 27-31,5г; усредненное содержание жиров составило 31,97г, при нормативном значении 27,6-32,2г; усредненное значение углеводов составило 138,8г, при нормативном значении 114,9-135,05 г (отклонение +1%).

Усредненное значение калорийности рационов **первой недели – с 1-го по 6-й день** составило 953,0 ккал, при нормативном значении 816-952 ккал.

Усредненное содержание белков составило 30,81 г, при нормативном значении 27-31,5г; усредненное содержание жиров составило 30,82г, при нормативном значении 27,6-32,2г; усредненное значение углеводов составило 138,8 г, при нормативном значении 114,9-135,05 г.(отклонение +2,7%)

Усредненное значение калорийности рационов **второй недели – с 7-го по 12-й день** составило 953,0 ккал, при нормативном значении 816-952 ккал.

Усредненное содержание белков составило 30,5 г, при нормативном значении 27-31,5г; усредненное содержание жиров составило 33,0г, при нормативном значении 27,6-32,2г (отклонение +2,5%); усредненное значение углеводов составило 134,82 г, при нормативном значении 114,9-135,05 г.

Таким образом пищевая и энергетическая ценность рациона соответствует нормативным значениям. Нормативные значения рассчитывались 30-35% (для обеда), согласно **п.8.1.2, приложение 10, таб. 1, таб. 3**.

Анализ содержания витаминов и минеральных веществ в меню показал, что содержание в рационе: витамина В1 – 39,3%, витамина С – 40%, витамина А – 39,7%, кальция – 40,2%, фосфора – 40,2%, магния – 40,5%, железа – 39,7%, что соответствует нормативным значениям - не менее 30-35% от суточной потребности (**п.8.1.2, приложение 10, таб.1**).

Содержание в рационе витамина В2, D, йода, селена, фтора не оценивалось, так как их значения отсутствуют в представленном меню.

Масса порций блюд соответствует нормативным значениям (**п. 8.1.2, приложение 9, таб. 1**).

Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют нормативным значениям (**п. 8.1.2, приложение 9, таблица 3**).

В меню не используются пищевые продукты, которые не допускаются в питании детей **п. 8.1.9, приложением 6.**

№ А-0000929421

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»,
191023, г. Санкт-Петербург, ул. М. Садовая, д.1/25 (для переписки),
тел.(812) 389-33-88, т/ф. (812) 570-60-76

ООО «Типография «Евроколия-2 СПб». СПб. 2021 г. Уровень «Г».

К экспертному заключению
От 27.06. 2022 г. № 78-20-10.000. Т. 51550

Заключение: цикличное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления учащимся в возрасте от 12 лет и старше в общеобразовательных учреждениях (время нахождения в организации до 6 часов) г. Санкт-Петербурга Калининского района, с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга, утвержденное ООО «Альфа-Провиант»
соответствует требованиям статьи 28, главы III Федерального закона № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по гигиене детей
и подростков Иголь Т.В.

№ А- 0000929422

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»,
191023, г. Санкт-Петербург, ул. М. Садовая, д. 1/25 (для переписки),
тел.(812) 389-33-88, т/ф. (812) 570-60-76

ООО «Типография «Евроколия-2 СПб», СПб. 2021 г. Уровень «Г».