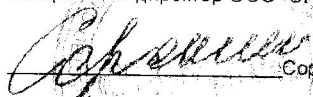


Утверждено

Генеральный директор ООО "СП Выборгский"


Сорокина Н.Е.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор СПБ ГБПОУ "Малоохтинский колледж"

МЕНЮ

бюджетное питание

На " 13 " мая 2023-2024 год

Наименование	Выход (г)	Технологический нормативный документ	Номер рецептуры	Белки(г)	Жиры(г)	Углеводы(г)	Энергетическая ценность; ккал.
				Всего	Всего	Всего	
1 день							
Обед							
Огурец соленый (огурец соленый)	100	АКП*	9	0,8	0,1	3,1	13,0
Борщ из свежей капусты с картофелем, говядиной и сметаной (свекла, капуста свежая, картофель, морковь, петрушка (корень), лук репчатый, томатная паста, масло сливочное, кислота лимонная, сметана, говядина, соль)	250/10/5	2012	57/273	3,0	11,3	13,0	114,8
Рыба, тушенная с овощами (филе рыбы, вода, морковь, томатное пюре, лук репчатый, масло растительное)	100	2012	247	9,8	7,5	2,8	116,3
Рис отварной (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	2008	325	4,4	7,6	29,4	203,6
Сок фруктовый в ассортименте (сок плодовый)	200	2008	442	1,0	0,2	19,8	86,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами (хлеб ржано-пшеничный)	60	ТТК	1	4,2	0,6	27,9	135,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	50	ТТК	10	4,3	1,2	26,8	135,0
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%	125	ТТК	6	3,9	3,1	22,5	133,8
Итого за прием пищи:	1080			31,4	31,6	145,3	937,5
Всего за день:	1165			31,4	31,6	145,3	937,5

Зав. производством

Калькулятор

Утверждено

Генеральный директор ООО "СП Выборгский"

Сорокина Н.Е.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор СПб ГБПОУ "Малоохтинский колледж"

МЕНЮ

бюджетное питание

На " 14 " мая 2023-2024 год

Наименование	Выход (г)	Технологический нормативный документ	Номер рецептуры	Белки(г)	Жиры(г)	Углеводы(г)	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
2 день							
Обед							
Помидор натуральный свежий (порциями)	100	2011	71/1	1,6	0,3	2,0	30,6
Суп из овощей с говядиной и сметаной (капуста свежая белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый, масло сливочное, сметана, говядина, соль)	250/10/5	2008	95/252	4,0	12,2	8,3	115,4
Шницель из говядины рубленный запеченный (говядина, хлеб пшеничный, молоко или вода, сухари, масло сливочное,)	100	2012	282	10,6	9,4	9,7	182,9
Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	2008	331	6,6	5,8	30,2	229,2
Кисель из яблок (яблоки, сахар, крахмал картофельный, кислота лимонная, вода)	200	2008	405	0,1	0,1	25,2	117,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами (хлеб ржано-пшеничный)	60	ТТК	1	4,2	0,6	27,9	135,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	50	ТТК	10	4,3	1,2	26,8	135,0
Плоды свежие (мандарины)	100	ТТК	3	0,8	0,2	7,5	38,0
Итого за обед:	1055			32,2	29,8	137,6	983,1
Всего за день:				32,2	29,8	137,6	983,1

Зав. производством

Калькулятор

Утверждено

Генеральный директор ООО "СП Выборгский"

Сорокина Н.Е.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор СПБ ГБПОУ "Малоохтинский колледж"

МЕНЮ

бюджетное питание

На " 15 " июля 2023-2024 год

Наименование	Выход (г)	Технологический нормативный документ	Номер рецептуры	Белки(г)	Жиры(г)	Углеводы(г)	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
3 день							
Обед							
Салат из свеклы отварной (свекла, масло растительное)	100	2015	52	1,4	6,0	8,3	92,8
Суп картофельный с рыбой (картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, филе рыбы, соль)	250/20	2012	77/242	5,6	3,0	14,8	122,6
Суфле из курицы (филе курицы, яйца, молоко, масло сливочное, мука пшеничная, соль)	100	2008	320	10,2	9,1	4,0	165,4
Рагу овощное (3-й вариант) (картофель, морковь, лук репчатый, репа, капуста б/к свежая, масло сливочное, мука пшеничная, томатное пюре, сахар, соль)	180	2012	344	3,2	7,3	19,0	154,7
Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника сушеные, сахар, вода)	200	2008	441	0,7	0,3	24,4	103,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами (хлеб ржано-пшеничный)	60	ТТК	1	4,2	0,6	27,9	135,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	50	ТТК	10	4,3	1,2	26,8	135,0
Плоды свежие (яблоки)	100	2015	338	0,4	0,4	9,8	47,0
Печенье витаминизированное	20	ТТК	5	1,4	2,6	14,6	88,0
Итого за прием пищи:	1080			31,4	30,5	149,6	1043,5
Всего за день:				31,4	30,5	149,6	1043,5

Зав. производством

Калькулятор

Утверждено

Генеральный директор ООО "СП-Выборгский"

Сорокина Н.Е.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор СПб ГБПОУ "Малоохтинский колледж"

МЕНЮ

бюджетное питание

На "16" мая 2023-2024 год

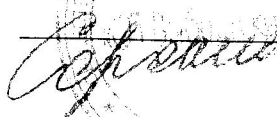
Наименование	Выход (г)	Технологический нормативный документ	Номер рецептуры	Белки(г)	Жиры(г)	Углеводы(г)	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
4 день							
Обед							
Огурец натуральный свежий (порциями) (огурец свежий)	100	2011	71	1,0	0,1	2,7	17,3
Рассольник ленинградский с птицей и сметаной (картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, масло сливочное, сметана, бульон, курица, соль)	250/10/10	2008	91/307	4,0	8,9	10,5	133,9
Котлета рыбная любительская (филе рыбы, морковь, лук репчатый, хлеб пшеничный, яйца, молоко, масло сливочное, соль)	100	2012	256	8,6	7,7	8,7	117,0
Пюре картофельное (картофель, молоко, масло сливочное, соль)	180	2008	335	3,7	6,5	24,4	169,2
Сок фруктовый в ассортименте (сок плодовый)	200	2008	442	1,0	0,2	19,8	86,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами (хлеб ржано-пшеничный)	60	ТТК	1	4,2	0,6	27,9	135,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	50	ТТК	10	4,3	1,2	26,8	135,0
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%	125	ТТК	6	3,9	3,1	22,5	133,8
Итого за прием пищи:	1085			30,7	28,3	143,3	927,2
Всего за день:				30,7	28,3	143,3	927,2

Зав. производством

Калькулятор

Утверждено

Генеральный директор ООО "СП Выборгский"

 Сорокина Н.Е.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор СПБ ГБПОУ "Малоохтинский колледж"



МЕНЮ

бюджетное питание

На " 17 " мая 2023-2024 год

Наименование	Выход (г)	Технологический нормативный документ	Номер рецептуры	Белки(г)	Жиры(г)	Углеводы(г)	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
5 день							
Обед							
Икра из кабачков	100	ТТК	55	1,2	5,3	5,7	79,0
Щи из квашенной капусты с картофелем со свиной и сметаной (капуста квашеная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная, масло сливочное, сметана, бульон, свинина, соль)	250/10/5	2015	92/241	1,9	5,9	7,2	88,6
Плов (говядина, крупа рисовая, масло растительное, лук репчатый, морковь, томатное пюре)	280	2015	265	13,8	13,3	25,6	268,3
Компот из смеси сухофруктов (яблоки, груши, чернослив, курага, изюм, сахар, кислота лимонная, вода)	200	2008	402	0,6	0,1	17,3	102,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами (хлеб ржано-пшеничный)	60	ТТК	1	4,2	0,6	27,9	135,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	50	ТТК	10	4,3	1,2	26,8	135,0
Плоды свежие (апельсины)	100	ТТК	8	0,9	0,2	8,1	43,3
Вафли витаминизированные	20	ТТК	4	0,9	5,8	12,6	106,0
Итого за обед:	1075			27,8	32,4	131,2	957,2
Всего за день:				27,8	32,4	131,2	957,2

Зав. производством

Калькулятор

Утверждено

Генеральный директор ООО "СП Выборгский"

Сорокина Н.Е.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор СПБ ГБПОУ "Малоохтинский колледж"

МЕНЮ

бюджетное питание

На "18" "мая" 2023-2024 год

Наименование	Выход (г)	Техно- логический норма- тивный документ	Номер рецептуры	Белки(г)	Жиры(г)	Углеводы(г)	Энергетиче- ская цен- ность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
6 день							
Обед							
Салат "Степной" из разных овощей (картофель, морковь, огурец соленый, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло растительное)	100	2008	30	3,6	10,2	7,8	137,0
Суп картофельный с горохом и говядиной (картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь, петрушка (корень), масло сливочное, бульон, говядина)	250/10	2008	99/252	4,5	6,8	9,1	104,6
Печень, тушенная в соусе (печень говяжья, мука пшеничная, масло растительное, сметана, соль)	100/20	2011	261/333	8,4	9,5	5,7	170,5
Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное,)	180	2015	302	4,1	8,3	25,8	235,5
Сок фруктовый в ассортименте (сок плодовый)	200	2008	442	1,0	0,2	19,8	86,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами (хлеб ржано-пшеничный)	60	ТТК	1	4,2	0,6	27,9	135,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	50	ТТК	11	2,6	0,7	16,1	81,0
Плоды свежие (яблоки)	100	2015	338	0,4	0,4	9,8	47,0
Булочка домашняя	50	2008	467	3,3	6,2	27,9	180,0
Итого за прием пищи:	1100			32,1	42,9	149,9	1176,6
Всего за день:				32,1	42,9	149,9	1176,6

Зав. производством

Калькулятор

Утверждено

Генеральный директор ООО "СП Выборгский"


Сорокина Н.Е.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор СПБ ГБПОУ "Малоохтинский колледж"

МЕНЮ

бюджетное питание

На " 20 " сентября 2023-2024 год

Наименование	Выход (г)	Технологический нормативный документ	Номер рецептуры	Белки(г)	Жиры(г)	Углеводы(г)	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
7 день							
Обед							
Салат из квашенной капусты (капуста квашеная, сахар, масло растительное)	100	2008	40	1,6	5,1	7,7	83,0
Суп-лапша домашняя с птицей (лапша домашняя ТК №72, морковь, лук репчатый, масло сливочное, бульон, курица потрошенная)	250/20	2008	106/307	6,3	7,1	14,0	156,8
Жаркое по-домашнему (говядина, картофель, лук репчатый, масло растительное, томатное пюре,)	280	2015	259	11,6	13,6	23,7	269,0
Компот из изюма (изюм, сахар, кислота лимонная, вода)	200	2008	401	0,5	0,1	28,1	116,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами (хлеб ржано-пшеничный)	60	ТТК	1	4,2	0,6	27,9	135,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	50	ТТК	10	4,3	1,2	26,8	135,0
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%	125	ТТК	6	3,9	3,1	22,5	133,8
Итого за обед:	1085			32,4	30,8	150,7	1028,6
Всего за день:				32,4	30,8	150,7	1028,6

Зав. производством

Калькулятор

Утверждено

Генеральный директор ООО "СП Выборгский"

 Сорокина Н.Е.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор СПб ГБПОУ "Малоохтинский колледж"



МЕНЮ

бюджетное питание

На " 21 " мая 2023-2024 год

Наименование	Выход (г)	Технологический нормативный документ	Номер рецептуры	Белки(г)	Жиры(г)	Углеводы(г)	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
8 день							
Обед							
Винегрет овощной (картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, капуста квашеная, лук репчатый, масло растительное)	100	2008	51	1,4	6,8	4,6	73,0
Суп крестьянский с крупой, говядиной и сметаной (капуста свежая, картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, масло растительное, бульон, говядина, сметана, соль)	250/10/5	2015	98	4,9	7,2	6,8	101,0
Тефтели рыбные (минтай, хлеб пшеничный, молоко, лук репчатый, мука пшеничная, масло растительное)	100	2008	245	9,6	8,2	10,2	178,0
Пюре картофельное (картофель, молоко, масло сливочное, соль)	180	2008	335	3,7	6,5	24,4	169,2
Кисель из кураги (курага, сахар, крахмал картофельный, кислота лимонная, вода)	200	2008	406	0,7	0,1	22,5	81,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами (хлеб ржано-пшеничный)	60	ТТК	1	4,2	0,6	27,9	135,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	50	ТТК	10	4,3	1,2	26,8	135,0
Плоды свежие (мандарины)	100	ТТК	3	0,8	0,2	7,5	38,0
Печенье витаминизированное	20	ТТК	5	1,4	2,6	14,6	88,0
Итого за прием пищи:	1075			31,0	33,4	145,3	998,2
Всего за день:				31,0	33,4	145,3	998,2

Зав. производством
Калькулятор

Утверждено

Генеральный директор ООО "СП Выборгский"

Сорокина Н.Е.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор СПб ГБПОУ "Малоохтинский колледж"

МЕНЮ

бюджетное питание

На " 22 " декаб 2023-2024 год

Наименование	Выход (г)	Технологический нормативный документ	Номер рецептуры	Белки(г)	Жиры(г)	Углеводы(г)	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
9 день							
Обед							
Помидор натуральный свежий (порциями)	100	2011	71/1	1,6	0,3	2,0	30,6
Суп картофельный с горохом и говядиной (картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь, петрушка (корень), масло сливочное, бульон, говядина)	250/10	2008	99/252	4,5	6,8	9,1	104,6
Котлеты рубленые из птицы (курица, хлеб пшеничный, молоко или вода, внутренний жир, сухари или хлеб пшеничный, масло растительное, масло сливочное)	100	2015	294	8,2	11,5	10,5	145,3
Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное.)	180	2015	302	4,1	8,3	25,8	235,5
Сок фруктовый в асортименте (сок плодовый)	200	2008	442	1,0	0,2	19,8	86,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами (хлеб ржано-пшеничный)	60	ТТК	1	4,2	0,6	27,9	135,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	50	ТТК	10	4,3	1,2	26,8	135,0
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%	125	ТТК	6	3,9	3,1	22,5	133,8
Итого за обед:	1075			31,8	32,0	144,4	1005,8
Всего за день:				31,8	32,0	144,4	1005,8

Зав. производством

Калькулятор

Утверждено

Генеральный директор ООО "СП Выборгский"

Орехина Н.Е.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор СПб ГБПОУ "Малоохтинский колледж"

МЕНЮ

бюджетное питание

На "13" "сентября" 2023-2024 год

Наименование	Выход (г)	Технологический нормативный документ	Номер рецептуры	Белки(г)	Жиры(г)	Углеводы(г)	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
10 день							
Обед							
Огурец соленый	100	АКП*	9	0,8	0,1	3,1	13,0
Борщ Сибирский со свиной и сметаной (свекла, капуста свежая или квашеная, картофель, морковь, фасоль, петрушка (корень), лук репчатый, томатная паста, масло сливочное, сахар, кислота лимонная, бульон, свинина, сметана)	250/10/5	2008	80/252	4,5	9,4	8,3	119,5
Рыба запеченная с луком (минтай филе, мука пшеничная, соль, масло растительное, лук репчатый, соус сметанный ТК №42, сыр)	100	АКП*	10	9,4	9,8	3,6	134,7
Рис отварной (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	2008	325	4,4	7,6	29,4	203,6
Компот из смеси сухофруктов (яблоки, груши, чернослив, курага, изюм, сахар, кислота лимонная)	200	2008	402	0,6	0,1	17,3	102,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами (хлеб ржано-пшеничный)	60	ТТК	1	4,2	0,6	27,9	135,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	50	ТТК	10	4,3	1,2	26,8	135,0
Плоды свежие (груши)	100	ТТК	3	0,8	0,2	7,5	38,0
Итого за прием пищи:	1055			29,0	29,0	123,9	880,8
Всего за день:				29,0	29,0	123,9	880,8

Зав. производством

Калькулятор

Утверждено

Генеральный директор ООО "СП Выборгский"

Сорокина Н.Е.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор СПб ГБПОУ "Малоохтинский колледж"

МЕНЮ

бюджетное питание

На " 24 " июля 2023-2024 год

Наименование	Выход (г)	Технологический норматив	Номер рецептуры	Белки(г)	Жиры(г)	Углеводы(г)	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
11 день							
Обед							
Салат из свеклы отварной (свекла, масло растительное,)	100	2015	52	1,4	6,0	8,3	92,8
Суп картофельный с макаронными изделиями и говядиной (картофель, макаронные изделия, морковь, лук репчатый, масло сливочное, бульон, говядина)	250/10	2008	100/252	4,6	5,1	11,9	114,8
Свинина, тушеная в соусе (свинина, морковь, лук репчатый, масло растительное, томатная паста, мука пшеничная, вода, соль)	100	АКП*	26	10,9	11,2	5,2	166,8
Рагу овощное (3-й вариант) (картофель, морковь, лук репчатый, репа, капуста б/к свежая, масло сливочное, мука пшеничная, томатная паста, сахар, соль)	180	2012	344	3,2	7,3	19,0	154,7
Напиток яблочный (яблоки, вода, сахар)	200	2008	438	0,1	0,1	26,4	107,51
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами (хлеб ржано-пшеничный)	60	ТТК	1	4,2	0,6	27,9	135,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	50	ТТК	10	4,3	1,2	26,8	135,0
Плоды свежие (апельсины)	100	ТТК	8	0,9	0,2	8,1	43,3
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%	125	ТТК	6	3,9	3,1	22,5	133,8
Итого за прием пищи:	1175			33,5	34,8	156,1	1083,7
Всего за день:				33,5	34,8	156,1	1083,7

Зав. производством

Калькулятор

Утверждено

Генеральный директор ООО "СП Выборгский"

Сорокина Н.Е.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор СПб ГБПОУ "Малоохтинский колледж"

МЕНЮ
бюджетное питание

На " 25 " сентября 2023-2024 год

Наименование	Выход (г)	Технологический нормативный	Номер рецептуры	Белки(г)	Жиры(г)	Углеводы(г)	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
12 день							
Обед							
Салат картофельный с солеными огурцами и зел. Горошком (картофель, горошек зеленый консервированный, огурцы соленые, лук репчатый, масло растительное)	100	2015	42	1,7	8,8	11,9	152,3
Щи из свежей капусты с картофелем, птицей, сметаной (капуста б/к, картофель, морковь, петрушка (корень), лук репчатый, масло сливочное, бульон, курица потрошенная, сметана)	250/10/5	2008	84/307	4,8	5,4	8,7	107,6
Печень по-строгановски (печень говяжья, мука пшеничная, масло растительное, сметана, соль)	100/20	2008	256	8,3	9,1	7,1	159,3
Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	2008	331	6,6	5,8	30,2	229,2
Сок фруктовый в ассортименте (сок плодовый)	200	2008	442	1,0	0,2	19,8	86,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами (хлеб ржано-пшеничный)	60	ТТК	1	4,2	0,6	27,9	135,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	30	ТТК	11	2,6	0,7	16,1	81,0
Плоды свежие (яблоки)	100	2015	338	0,4	0,4	9,8	47,0
Сдоба обыкновенная	50	2008	464	3,6	2,1	26,6	141,0
Итого за прием пищи:	1105			33,2	33,1	158,1	1138,4
Всего за день:				33,2	33,1	158,1	1138,4

Зав. производством

Калькулятор