

ООО "СТК"

Приложение №8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

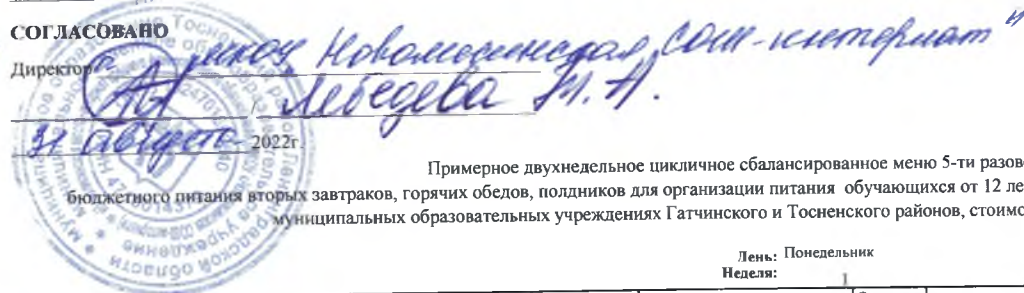
Директор

Генеральный директор ООО "СТК"

2022г.

Степанова Е.Г.

2022г.



Примерное двухнедельное циклическое сбалансированное меню 5-ти разовое

бюджетного питания вторых завтраков, горячих обедов, полдников для организации питания обучающихся от 12 лет и старше кадетских и спортивных классов в муниципальных образовательных учреждениях Гатчинского и Тосненского районов, стоимостью 215 руб.00 коп.

День: Понедельник  
Неделя: 1  
Сезон:  
Возраст: 12-18

№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (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
<b>Завтрак</b>														
184*	Каша вязкая геркулесовая с маслом сливочным	200/5	6,8	9,9	30,6	239,9	0,1	0	0,2	2	235	347	41	1,9
433*	Какао с молоком	200	3	2,6	24,8	134,15	0,04	1	0,01	0	121	90	14	1
к/к	Батон обогащенный	40	3,16	0,4	19,3	94,4	0,07	0	0	0,3	9,2	34,8	13,2	0,8
<b>Итого за Завтрак</b>			12,96	12,9	74,7	468,45	0,21	1	0,21	2,3	365,2	471,8	68,2	3,7
<b>Обед</b>														
95*	Суп из овощей со сметаной на мясном бульоне	250/5	2,6	5,3	22	146	0,03	5,40	0	2,60	10,99	23,03	7,40	0,30
283/364*	Тефтели мясные с соусом молочным	100/50	14,5	12,1	60,5	410	0,1	23,5	0	0,7	44,9	60	21,2	1,2
331*	Макаронные изделия отварные	180	6,7	5,8	43,2	251,5	0,1	14,7	0,3	6	44	216	46,7	2,7
к/к	Напиток каркаде	200	0,04	0	15,22	61	0,02	0,2	2	0,01	4,54	1,4	3,64	0,18
к/к	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,24	0,1	0	0	1,6	11,6	13,4	55,8	3,2
<b>Итого за Обед</b>			26,44	23,7	156,72	946,74	0,35	43,8	2,3	10,91	116,03	313,83	134,74	7,58
<b>Полдник</b>														
430*	Чай с сахаром	200	0	0	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1
к/к	Кондитерские изделия	40	1,5	2	14,9	83,3	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2
<b>Итого за Полдник</b>			1,5	2	29,9	143,3	0	45	0	0,2	5,53	12,3	17,5	1,2
<b>Ужин</b>														
260/366*	Печеночный пудинг с соусом молочным	100/50	32,5	19,3	15,5	377,5	0,5	24,8	10,70	5,8	25,4	444	27,8	9,8
335*	Картофельное пюре	180	4,1	9,9	26,9	180,7	0,03	0	0,1	0,4	4	73,2	22,8	0,7
431*	Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,3	0	15,2	61,0	0	3	0	0	7,4	9	5	0,1
к/к	Фрукты сезонные	100	0,4	0,4	9,8	47	0	45	0	0,2	31	21	12	0,2
к/к	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,24	0,1	0	0	1,6	11,6	13,4	55,8	3,2
<b>Итого за Ужин</b>			39,9	30,1	83,2	744,44	0,63	72,8	10,8	8	79,4	560,6	123,4	14
<b>2-ой ужин</b>														
к/к	Кондитерские изделия	40	1,5	2	14,9	83,3	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2
434*	Кефир	200	6,1	0,2	8	62	0,08	1	0,04	0	290	950	140	0
<b>Итого за 2-ой ужин</b>			7,6	2,2	22,9	145,3	0,08	46	0,04	0,2	290,53	954,3	153,5	0,2
<b>Итого за день</b>			88,4	70,9	367,42	2448,23	1,27	208,6	13,35	21,61	856,69	2312,83	497,34	26,68

ООО "СТК"

Примерное двухнедельное циклическое сбалансированное меню 5-ти разовое  
 бюджетного питания вторых завтраков, горячих обедов, полдников для организации питания обучающихся от 12 лет и старше кадетских и спортивных классов в  
 муниципальных образовательных учреждениях Гатчинского и Тосненского районов, стоимостью 215 руб.00 коп.

№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Лень: Вторник				Энергетическая ценность (ккал)	Сезон: Возраст: 12-18				Минеральные вещества (мг)						
			Пищевые вещества (г)			Витамины (мг)												
			Б	Ж	У													
1	2	3	4	5	6	7	В1	С	А	Е	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>																		
184*	Каша вязкая молочная рисовая с маслом	200/5	5,3	8,9	30,7	224,8	0,05	0,9	0,04	0,6	74	98,6	23,8	1,1				
432*	Кофейный напиток	200	1,5	1,3	22,3	107	1	0,01	0	0	61	45	7	1				
к/к	Батон обогащенный	40	3,16	0,4	19,3	94,4	0,07	0	0	0,3	9,2	34,8	13,2	0,8				
<b>Итого за Завтрак</b>			9,96	10,6	72,3	426,2	1,12	0,91	0,04	0,9	144,2	178,4	44	2,9				
<b>Обед</b>																		
91*	Рассольник Ленинградский со сметаной на курином бульоне	250/5	6,6	5,5	17	143,5	0	4,9	15	2,2	88,1	90,9	13,9	0,8				
312*	Птица отварная	100	7,6	30,6	0	199,1	0	3,3	0	4	9,6	21,5	6	0,4				
351*	Рагу овощное (3 вариант)	180	3,1	9,5	18,5	172,1	0,1	14,7	0,3	6	44	216	46,7	2,7				
431*	Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,3	0	15,2	61,0	0	3	0	0	7,4	9	5	0,1				
к/к	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,24	0,1	0	0	1,6	11,6	13,4	55,8	3,2				
<b>Итого за Обед</b>			20,2	46,1	66,5	653,94	0,2	25,9	15,3	13,8	160,7	350,8	127,4	7,2				
<b>Полдник</b>																		
402*	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,1	45,7	176	1,1	0	35,6	6,5	151,2	327,6	25,2	3,6				
к/к	Кондитерские изделия	40	1,5	2	14,9	83,3	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2				
<b>Итого за Полдник</b>			2,1	2,1	60,6	259,3	1,1	45	35,6	6,7	151,73	331,9	38,7	3,8				
<b>Ужин</b>																		
291/364*	Фрикадельки в соусе томатном	100/50	6,6	16,1	0,4	209,9	0,3	0,0	0,0	0,5	45,0	202,5	25,0	2,5				
323*	Каша гречневая рассыпчатая	180	4,3	6	44,5	229,8	0	0	4,5	1,3	38,9	172	17,4	0,3				
430*	Чай с сахаром	200	0	0	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1				
к/к	Фрукты сезонные	100	0,4	0,4	9,8	47	0	10	0	0,6	16	11	8	2,2				
к/к	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,2	0,1	0	0	0,8	5,8	6,7	27,9	1,6				
<b>Итого за Ужин</b>			13,9	23	85,5	624,94	0,35	10	4,5	3,2	110,7	400,2	82,3	7,6				
<b>2-ой ужин</b>																		
428**	Булочка школьная	60	5,8	4,6	30,5	187,7	0,5	3	0,6	0,2	6,5	2,3	10,8	0,2				
435*	Ряженка	200	6,0	8,0	7,0	124,0	0,3	7	0,3	0	1 200,00	140	950	0				
<b>Итого за 2-ой ужин</b>			11,8	12,6	37,5	311,7	0,8	10	0,9	0,2	1206,5	142,3	960,8	0,2				
<b>Итого за день</b>			57,96	94,4	322,4	2276,08	3,57	91,81	56,34	24,8	1773,83	1403,6	1253,2	21,7				

ООО "СТК"

Примерное двухнедельное циклическое сбалансированное меню 5-ти разовое  
 бюджетного питания вторых завтраков, горячих обедов, полдников для организации питания обучающихся (от 12 лет и старше кадетских и спортивных классов в  
 муниципальных образовательных учреждениях Гатчинского и Тосненского районов, стоимостью 215 руб.00 гол.

№ рецеп.	Прием 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	Mg	Fe
Лень: Среда Сезон: Весна Возраст: 12-18														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
210*	Макароны с сыром	200	23,5	17,7	116,5	718,2	0,1	0,7	0,2	2,20	262,00	379,00	46,00	2,19
431*	Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,3	0	15,2	61,0	0	3	0	0	7,4	9	5	0,1
к/к	Батон обогащенный	40	3,16	0,4	19,3	94,4	0,07	0	0	0,3	9,2	34,8	13,2	0,8
<b>Итого за Завтрак</b>			26,96	18,10	151,00	873,60	0,17	3,70	0,20	2,50	278,60	422,80	64,20	3,09
<b>Обед</b>														
95*	Борщ со свежей капустой, картофелем и со сметаной на мясном бульоне	250/5	3,2	5,6	12,1	112	0,2	9,5	19,5	1,7	10,3	144	27	0,8
231*	Рыба, тушенная в томате с овощами	125	10,3	6,9	4,9	123	0,2	0	0	0,4	36	162	20	2
323*	Рис отварной	180	5,5	8,6	58,2	307,6	0,1	0	0,03	0,3	13,8	92	28	0,6
408*	Кисель из сока плодово-ягодного	200	0,6	0,5	38,9	163	0,01	55,4	0	0,1	5	8,1	2,1	0,4
к/к	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,24	0,1	0	0	1,6	11,6	13,4	55,8	3,2
<b>Итого за Обед</b>			22,2	22,1	129,9	783,84	0,61	64,9	19,53	4,1	76,7	419,5	132,9	7
<b>Полдник</b>														
430*	Чай с сахаром	200	0	0	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1
к/к	Кондитерские изделия	40	1,5	2	14,9	83,3	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2
<b>Итого за Полдник</b>			1,5	2	29,9	143,3	0	45	0	0,2	5,53	12,3	17,5	1,2
<b>Ужин</b>														
312*	Птица, тушенная в молочном соусе	75/50	19,7	24,8	5,4	322,5	0	3,3	0	4	9,6	21,5	6	0,4
331*	Макаронные изделия отварные	180	6,7	5,8	43,2	251,5	0,1	14,7	0,3	6	44	216	46,7	2,7
431*	Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,3	0	15,2	61,0	0	3	0	0	7,4	9	5	0,1
к/к	Фрукты сезонные	100	0,4	0,4	9,8	47	0	10	0	0,6	16	11	8	2,2
к/к	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,24	0,1	0	0	1,6	11,6	13,4	55,8	3,2
<b>Итого за Ужин</b>			29,7	31,5	89,4	760,24	0,2	31	0,3	12,2	88,6	270,9	121,5	8,6
<b>2-ой ужин</b>														
434*	Молоко кипяченое	200	6,0	8,0	7,0	124,0	0,3	7	0,3	0	1200,00	140	950	0
к/к	Кондитерские изделия	40	1,5	2	14,9	83,3	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2
<b>Итого за 2-ой ужин</b>			7,5	10	21,9	207,3	0,3	52	0,3	0,2	1200,53	144,3	963,5	0,2
<b>Итого за день</b>			87,86	83,7	422,1	2768,28	1,28	196,6	20,33	19,2	1649,96	1269,8	1299,6	20,09

ООО "СТК"

Примерное двухнедельное циклическое сбалансированное меню 5-ти разовое  
бюджетного питания вторых завтраков, горячих обедов, полдников для организации питания обучающихся от 12 лет и старше кадетских и спортивных классов в  
муниципальных образовательных учреждениях Гатчинского и Тосненского районов, стоимостью 215 руб.00 коп.

№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			День: Четверг				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
			Б	Ж	У									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
184*	Каша вязкая пшеничная с маслом	200/5	8,7	9,6	43,6	294,7	1,1	0	35,6	6,5	151,2	327,6	25,2	3,6
433*	Какао с молоком	200	3	2,6	24,8	134,15	0,04	1	0,01	0	121	90	14	1
к/к	Батон обогащенный	40	3,16	0,4	19,3	94,4	0,07	0	0	0,3	9,2	34,8	13,2	0,8
<b>Итого за Завтрак</b>			14,86	12,6	87,7	523,25	1,21	1	35,61	6,8	281,4	452,4	52,4	5,4
<b>Обед</b>														
99*	Суп картофельный с горохом и гречками на мясном бульоне	250/20	11,6	10,1	31,1	253,8	0	5,4	0	2,6	10,5	22,8	7,4	0,4
258*	Жаркое по-домашнему со свиной	250	20,5	46,1	28,5	610,6	0,1	4,6	0,1	0,2	24,5	18,3	13,3	0,9
436*	Напиток из апельсинов	200	0,2	0	25,7	105	0,01	13	0	0,1	8	3	5	0
к/к	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,24	0,1	0	0	1,6	11,6	13,4	55,8	3,2
<b>Итого за Обед</b>			34,9	56,7	101,1	1047,64	0,21	23	0,1	4,5	54,6	57,5	81,5	4,5
<b>Полдник</b>														
к/к	Напиток каркаде	200	0,04	0	15,22	61	0,02	0,2	2	0,01	4,54	1,4	3,64	0,18
к/к	Кондитерские изделия	40	1,5	2	14,9	83,3	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2
<b>Итого за Полдник</b>			1,54	2	30,12	144,3	0,02	45,2	2	0,21	5,07	5,7	17,14	0,38
<b>Ужин</b>														
273/366*	Котлеты особые мясные с соусом молочным	100/50	27,3	36,3	11,6	445	0	3,3	0	4	9,6	21,5	6	0,4
323*	Каша гречневая рассыпчатая	180	4,3	6	44,5	229,8	0	0	4,5	1,3	38,9	172	17,4	0,3
к/к	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,2	0,1	0	0	0,8	5,8	6,7	27,9	1,6
к/к	Фрукты сезонные	100	0,4	0,4	9,8	47,0	0	10	0	0,6	16	11	8	2,2
11,22**	Чай с молоком и сахаром	200/15	1,5	1,7	17,4	91,2	0	0,2	0	0	56,2	38,7	9,2	0,5
<b>Итого за Ужин</b>			36,1	44,9	99,1	891,24	0,1	13,5	4,5	6,7	126,5	249,9	68,5	5
<b>2-ой ужин</b>														
к/к	Кондитерские изделия	40	1,5	2	14,9	83,3	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2
435*	Кефир	200	6,1	0,2	8	62	0,08	2	0,02	0	252	196	30	0
<b>Итого за 2-ой ужин</b>			7,6	2,2	22,9	145,3	0,08	47	0,02	0,2	252,53	200,3	43,5	0,2
<b>Итого за день</b>			95	118,4	340,92	2751,73	1,62	129,7	42,23	18,41	720,1	965,8	263,04	15

ООО "СТК"

Примерное двухнедельное циклическое сбалансированное меню 5-ти разовое  
 бюджетного питания вторых завтраков, горячих обедов, полдников для организации питания обучающихся от 12 лет и старше кадетских и спортивных классов в  
 муниципальных образовательных учреждениях Гатчинского и Тосненского районов, стоимостью 215 руб.00 коп.

№ рец.	Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Лень: Пятница				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
			Б	Ж	У									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
184*	Каша вязкая пшеничная молочная с маслом	200/5	7,6	8,5	35,9	250,9	0,8	0,9	0,03	1,8	168,3	141	22,1	0,8
430	Чай с сахаром	200	0	0	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1
к/к	Батон обогащенный	40	3,16	0,4	19,3	94,4	0,07	0	0	0,3	9,2	34,8	13,2	0,8
<b>Итого за Завтрак</b>			10,76	8,9	70,2	405,3	0,87	0,9	0,03	2,1	182,5	183,8	39,3	2,6
<b>Обед</b>														
84*	Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной на мясном бульоне	250/5	2,3	5,3	10,1	97,4	0,03	5,40	0	2,60	10,99	23,03	7,40	0,30
314/366*	Котлеты рубленые из птицы с соусом молочным	100/50	18,5	18,3	25	492	0,5	11,2	0	2,2	23,3	173,1	43,8	2,4
323*	Каша гречневая рассыпчатая	180	4,3	6	44,5	229,8	0	0	4,5	1,3	38,9	172	17,4	0,3
402*	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,1	45,7	176	1,1	0	35,6	6,5	151,2	327,6	25,2	3,6
к/к	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,24	0,1	0	0	1,6	11,6	13,4	55,8	3,2
<b>Итого за Обед</b>			28,30	30,20	141,10	1073,44	1,73	16,60	40,10	14,20	235,99	709,13	149,60	9,80
<b>Полдник</b>														
431*	Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,3	0	15,2	61,0	0	3	0	0	7,4	9	5	0,1
к/к	Кондитерские изделия	40	1,5	2	14,9	83,3	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2
<b>Итого за Полдник</b>			1,8	2	30,1	144,3	0	48	0	0,2	7,93	13,3	18,5	0,3
<b>Ужин</b>														
260*	Азу из свинины	75/50	11,7	25,2	3,6	287,4	0,2	5,5	0,03	3,5	17,5	175	27,5	2,5
331*	Макаронные изделия отварные	180	6,7	5,8	43,2	251,5	0,1	14,7	0,3	6	44	216	46,7	2,7
442*	Сок фруктовый	200	0,3	0	24	96,0	0	3	0	0	7,4	9	5	0,1
к/к	Фрукты сезонные	100	0,4	0,4	9,8	47,0	0	10	0	0,6	16	11	8	2,2
к/к	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,24	0,1	0	0	1,6	11,6	13,4	55,8	3,2
<b>Итого за Ужин</b>			21,7	31,9	96,4	760,14	0,4	33,2	0,33	11,7	96,5	424,4	143	10,7
<b>2-ой ужин</b>														
435*	Ряженка	200	6,0	8,0	7,0	124,0	0,3	7	0,3	0	1 200,00	140	950	0
428**	Булочка школьная	60	5,8	4,6	30,5	187,7	0,5	3	0,6	0,2	6,5	2,3	10,8	0,2
<b>Итого за 2-ой ужин</b>			11,8	12,6	37,5	311,7	0,8	10	0,9	0,2	1206,5	142,3	960,8	0,2
<b>Итого за день</b>			74,36	85,6	375,3	2694,88	3,8	108,7	41,36	28,4	1729,42	1472,93	1311,2	23,6

ООО "СТК"

Примерное двухнедельное циклическое сбалансированное меню 5-ти разовое бюджетного питания вторых завтраков, горячих обедов, полдников для организации питания обучающихся от 12 лет и старше кадетских и спортивных классов в муниципальных образовательных учреждениях Гатчинского и Тосненского районов, стоимостью 215 руб.00 коп.

		День: Суббота					Сезон:								
		Неделя: 1					Возраст: 12-18								
№ рецеп.	Приним пищи, наименование блюд	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	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
<b>Завтрак</b>															
112*	Суп молочный с вермишелью	250/5	7,9	11,3	29,9	253,8	0,1	0	0,2	2	235	347	41	1,9	
к/к	Напиток каркаде	200	0,04	0	15,22	61	0,02	0,2	2	0,01	4,54	1,4	3,64	0,18	
к/к	Батон обогащенный	40	3,16	0,4	19,3	94,4	0,07	0	0	0,3	9,2	34,8	13,2	0,8	
<b>Итого за Завтрак</b>			11,1	11,7	64,42	409,2	0,19	0,2	2,2	2,31	248,74	383,2	57,84	2,88	
<b>Обед</b>															
92*	Суп картофельный с рыбой	250/20	10,6	2,9	20,1	148,8	0	5,4	0	2,6	10,5	22,8	7,4	0,4	
257*	Печень по-строгановски	75/50	20,9	14	10,2	250,7	0,1	1,3	0	4,6	26,1	122	18,7	2,8	
335*	Картофельное пюре	180	4,1	9,9	26,9	180,7	0,03	0	0,1	0,4	4	73,2	22,8	0,7	
431*	Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,3	0	15,2	61,0	0	3	0	0	7,4	9	5	0,1	
к/к	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,24	0,1	0	0	1,6	11,6	13,4	55,8	3,2	
<b>Итого за Обед</b>			38,5	27,3	88,2	719,44	0,23	9,7	0,1	9,2	59,6	240,4	109,7	7,2	
<b>Полдник</b>															
438*	Напиток яблочный	200	0,1	0,1	26,4	108	0,01	3	0	0,4	5	2	3	1	
к/к	Кондитерские изделия	40	1,5	2	14,9	83,3	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2	
<b>Итого за Полдник</b>			1,6	2,1	41,3	191,3	0,01	48	0	0,6	5,53	6,3	16,5	1,2	
<b>Ужин</b>															
314/366*	Биточки рубленые из птицы с соусом молочным	100/50	18,5	18,3	25,3	492	0,5	11,2	0	2,2	23,3	173,1	43,8	2,4	
323*	Рис отварной	180	5,5	8,6	58,2	307,6	0,1	0	0,03	0,3	13,8	92	28	0,6	
11,22**	Чай с молоком и сахаром	200/15	1,5	1,7	17,4	91,2	0	0,2	0	0	56,2	38,7	9,2	0,5	
к/к	Фрукты сезонные	100	0,7	0,3	10,4	47,7	0	45	0	0,2	31	21	12	0,2	
к/к	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,24	0,1	0	0	1,6	11,6	13,4	55,8	3,2	
<b>Итого за Ужин</b>			28,8	29,4	127,1	1016,74	0,7	56,4	0,03	4,3	135,9	338,2	148,8	6,9	
<b>2-ой ужин</b>															
434*	Молоко кипяченое	200	6,0	8,0	7,0	124,0	0,3	7	0,3	0	1200,00	140	950	0	
к/к	Кондитерские изделия	40	1,5	2	14,9	83,3	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2	
<b>Итого за 2-ой ужин</b>			7,5	10	21,9	207,3	0,3	52	0,3	0,2	1200,53	144,3	963,5	0,2	
<b>Итого за день</b>			80,4	73,8	284,5	2141,78	9,24	175,1	10,43	25,3	1413,56	742,2	1252,5	30,5	

ООО "СТК"

Примерное двухнедельное циклическое сбалансированное меню 5-ти разовое  
 бюджетного питания вторых завтраков, горячих обедов, полдников для организации питания обучающихся от 12 лет и старше кадетских и спортивных классов в  
 муниципальных образовательных учреждениях Гатчинского и Тосненского районов, стоимостью 215 руб.00 коп.

№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Лень: Понедельник				Сезон: 12-18				Возраст: 12-18				
			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	
<b>Завтрак</b>															
184*	Каша вязкая манная молочная с маслом	200/5	7,5	6,3	41,1	249,7	0	1,1	0,03	0,3	91,5	90,7	12,4	0,3	
433*	Какао с молоком	200	3	2,6	24,8	134,15	0,04	1	0,01	0	121	90	14	1	
к/к	Батон обогащенный	40	3,16	0,4	19,3	94,4	0,07	0	0	0,3	9,2	34,8	13,2	0,8	
<b>Итого за Завтрак</b>			13,66	9,3	85,2	478,25	0,11	2,1	0,04	0,6	221,7	215,5	39,6	2,1	
<b>Обед</b>															
100*	Суп картофельный с вермишелью на мясном бульоне	250	3,6	2,6	22,5	134,1	0,03	5,40	0	2,60	10,99	23,03	7,40	0,30	
211*	Глюв из птицы	250	25,5	28,8	46,9	535	0,06	9	0,08	2,4	41	144	19	1	
к/к	Напиток каркаде	200	0,04	0	15,22	61	0,02	0,2	2	0,01	4,54	1,4	3,64	0,18	
к/к	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,24	0,1	0	0	1,6	11,6	13,4	55,8	3,2	
<b>Итого за Обед</b>			31,74	31,90	100,42	808,34	0,21	14,60	2,08	6,61	68,13	181,83	85,84	4,68	
<b>Полдник</b>															
430	Чай с сахаром	200	0	0	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1	
к/к	Кондитерские изделия	40	1,5	2	14,9	83,3	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2	
<b>Итого за Полдник</b>			1,5	2	29,9	143,3	0	45	0	0,2	5,53	12,3	17,5	1,2	
<b>Ужин</b>															
299*	Запеканка картофельная с мясом	250	30,8	14,4	34,1	388,6	0,1	0	0,03	0,3	13,8	92	28	0,6	
431*	Чай с сахаром и лимоном	200/5	200/5	0,3	0	15,2	61,0	0	3	0	0	7,4	9	5	
к/к	Фрукты сезонные	100	0,4	0,4	9,8	47	0	45	0	0,2	31	21	12	0,2	
к/к	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,24	0,1	0	0	1,6	11,6	13,4	55,8	3,2	
<b>Итого за Ужин</b>			33,8	15,6	59,7	529,04	61,2	45	3,03	2,1	56,4	133,8	104,8	9	
<b>2-ой ужин</b>															
к/к	Кондитерские изделия	40	1,5	2	14,9	83,3	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2	
434*	Кефир	200	6,1	0,2	8	62	0,08	1	0,04	0	290	950	140	0	
<b>Итого за 2-ой ужин</b>			7,6	2,2	22,9	145,3	0,08	46	0,04	0,2	290,53	954,3	153,5	0,2	
<b>Итого за день</b>			88,3	61	298,12	2104,23	61,6	152,7	5,19	9,71	642,29	1497,73	401,24	17,18	

ООО "СТК"

Примерное двухнедельное циклическое сбалансированное меню 5-ти разовое  
 бюджетного питания вторых завтраков, горячих обедов, полдников для организации питания обучающихся от 12 лет и старше кадетских и спортивных классов в  
 муниципальных образовательных учреждениях Гатчинского и Тосненского районов, стоимостью 215 руб.00 коп.

№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Лень: Вторник Неделя: 2				Энергетическая ценность (ккал)	Сезон: Возраст: 12-18				Минеральные вещества (мг)			
			Пищевые вещества (г)			Витамин B1		С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
			Б	Ж	У										8
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
<b>Завтрак</b>															
190*	Каша из пшена и риса молочная («Дружба»)	200/5	6,4	9,7	28,9	228,1	0,1	1,5	0,1	0,2	125	119	18,9	0,4	
432*	Кофейный напиток	200	1,5	1,3	22,3	107	1	0,01	0	0	61	45	7	1	
к/к	Батон обогащенный	40	3,16	0,4	19,3	94,4	0,07	0	0	0,3	9,2	34,8	13,2	0,8	
			11,06	11,4	70,5	429,5	1,17	1,51	0,1	0,5	195,2	198,8	39,1	2,2	
<b>Итого за Завтрак</b>															
<b>Обед</b>															
95*	Борщ со свежей капустой, картофелем и со сметаной на мясном бульоне	250/5	3,2	5,6	12,1	112	0,2	9,5	19,5	1,7	10,3	144	27	0,8	
259*	Гуляш из свинины	75/50	18,5	44,1	4,6	486,3	0,5	11,2	0	2,2	23,3	173,1	43,8	2,4	
331*	Макаронные изделия отварные	180	6,7	5,8	43,2	251,5	0,1	14,7	0,3	6	44	216	46,7	2,7	
438*	Напиток яблочный	200	0,1	0,1	26,4	108	0,01	3	0	0,4	5	2	3	1	
к/к	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,24	0,1	0	0	1,6	11,6	13,4	55,8	3,2	
			31,1	56,1	102,1	1036,04	0,91	38,4	19,8	11,9	94,2	548,5	176,3	10,1	
<b>Итого за Обед</b>															
<b>Полдник</b>															
431*	Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,3	0	15,2	61,0	0	3	0	0	7,4	9	5	0,1	
к/к	Кондитерские изделия	40	1,5	2	14,9	83,3	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2	
			1,8	2	30,1	144,3	0	48	0	0,2	7,93	13,3	18,5	0,3	
<b>Итого за Полдник</b>															
<b>Ужин</b>															
291/364*	Фрикадельки в соусе томатном	100/50	6,6	16,1	0,4	209,9	0,3	0,0	0,0	0,5	45,0	202,5	25,0	2,5	
323*	Каша гречневая рассыпчатая	180	4,3	6	44,5	229,8	0	0	4,5	1,3	38,9	172	17,4	0,3	
430*	Чай с сахаром	200	0	0	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1	
к/к	Фрукты сезонные	100	0,9	0,2	8,1	43	0	60	0,01	0,2	34	23	13	0,3	
к/к	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,24	0,1	0	0	1,6	11,6	13,4	55,8	3,2	
			14,4	22,8	83,8	620,94	0,35	60	4,51	3,6	134,5	418,9	115,2	7,3	
<b>Итого за Ужин</b>															
<b>2-ой ужин</b>															
435*	Ряженка	200	6,0	8,0	7,0	124,0	0,3	7	0,3	0	1 200,00	140	950	0	
428**	Булочка школьная	60	5,8	4,6	30,5	187,7	0,5	3	0,6	0,2	6,5	2,3	10,8	0,2	
			11,8	12,6	37,5	311,7	0,8	10	0,9	0,2	1206,5	142,3	960,8	0,2	
<b>Итого за 2-ой ужин</b>															
<b>Итого за день</b>															
			41,66	49,3	237,7	1584,68	2,42	119,51	5,51	6,1	1555,73	786,7	1189,4	13,2	



ООО "СТК"

Примерное двухнедельное циклическое сбалансированное меню 5-ти разовое  
 бюджетного питания вторых завтраков, горячих обедов, полдников для организации питания обучающихся от 12 лет и старше кадетских и спортивных классов в  
 муниципальных образовательных учреждениях Гатчинского и Тосненского районов, стоимостью 215 руб.00 коп.

№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Неделя: 2				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
			Б	Ж	У									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
193*	Омлет натуральный	120	14,1	19,5	1,6	242,6	0,1	0,7	0,2	2,2	0,4	0,4	0,2	0,1
11,22**	Чай с молоком и сахаром	200/15	1,5	1,7	17,4	91,2	0	0,2	0	0	56,2	38,7	9,2	0,5
к/к	Батон обогащенный	40	3,16	0,4	19,3	94,4	0,07	0	0	0,3	9,2	34,8	13,2	0,8
<b>Итого за Завтрак</b>			18,76	21,60	38,30	428,20	0,17	0,90	0,20	2,50	65,80	73,90	22,60	1,40
<b>Обед</b>														
99*	Суп картофельный с фасолью со сметаной на мясном бульоне	250/5	5,5	6,4	18,6	153,9	0,2	7,3	0,1	0,3	7,1	78,3	22	0,9
241/364*	Котлеты рыбные любительские с соусом томатным	100/50	17,5	12,4	27	194	0,1	4,6	0,1	0,2	24,5	18,3	13,3	0,9
325*	Рис отварной	180	5,5	8,6	58,2	307,6	0,1	0	0,03	0,3	13,8	92	28	0,6
408*	Кисель из сова плодово-ягодного	200	0,6	0,5	38,9	163	0,01	55,4	0	0,1	5	8,1	2,1	0,4
к/к	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,24	0,1	0	0	1,6	11,6	13,4	55,8	3,2
<b>Итого за Обед</b>			31,70	28,40	158,50	896,74	0,51	67,30	0,23	2,50	62,00	210,10	121,20	6,00
<b>Полдник</b>														
к/к	Кондитерские изделия	40	1,13	1,47	11,16	62,5	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2
430*	Чай с сахаром	200	0	0	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1
<b>Итого за Полдник</b>			6	8	22	184	0,3	7	0,3	0	1205	148	954	1
<b>Ужин</b>														
312*	Птица, тушенная в сметанном соусе	75/50	19,7	24,8	5,4	322,5	0	3,3	0	4	9,6	21,5	6	0,4
331*	Макаронные изделия отварные	180	6,7	5,8	43,2	251,5	0,1	14,7	0,3	6	44	216	46,7	2,7
436*	Напиток из апельсинов	200	0,2	0	25,7	105	0,01	13	0	0,1	8	3	5	0
к/к	Фрукты сезонные	100	0,4	0,4	9,8	47	0	10	0	0,6	16	11	8	2,2
к/к	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,24	0,1	0	0	1,6	11,6	13,4	55,8	3,2
<b>Итого за Ужин</b>			29,6	31,5	99,9	804,24	0,21	41	0,3	12,3	89,2	264,9	121,5	8,5
<b>2-ой ужин</b>														
434*	Молоко кипяченое	200	6,0	8,0	7,0	124,0	0,3	7	0,3	0	1200,00	140	950	0
к/к	Кондитерские изделия	40	1,5	2	14,9	83,3	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2
<b>Итого за 2-ой ужин</b>			2,63	3,47	26,06	145,8	0	90	0	0,4	1,06	8,6	27	0,4
<b>Итого за день</b>			88,69	92,97	344,76	2458,98	1,19	206,2	1,03	17,7	1423,06	705,5	1246,3	17,3

ООО "СТС"

Примерное двухнедельное циклическое сбалансированное меню 5-ти разовое  
 бюджетного питания вторых завтраков, горячих обедов, полдников для организации питания обучающихся от 12 лет и старше кадетских и спортивных классов в  
 муниципальных образовательных учреждениях Гатчинского и Тосненского районов, стоимостью 215 руб.00 коп.

		День: Четверг Неделя: 2				Сезон: Возраст: 12-18								
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (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
<b>Завтрак</b>														
184*	Каша вязкая пшеничная молочная с маслом	200/5	8,6	9,6	43,6	294,7	1,1	0	35,6	6,5	151,2	327,6	25,2	3,6
433*	Какао с молоком	200	3	2,6	24,8	134,15	0,04	1	0,01	0	121	90	14	1
к/к	Батон обогащенный	40	3,16	0,4	19,3	94,4	0,07	0	0	0,3	9,2	34,8	13,2	0,8
			14,76	12,6	87,7	523,25	1,21	1	35,61	6,8	281,4	452,4	52,4	5,4
<b>Итого за Завтрак</b>														
<b>Обед</b>														
91*	Рассольник Ленинградский со сметаной на курином бульоне	250/5	6,6	5,5	17	143,5	0	4,9	15	2,2	88,1	90,9	13,9	0,8
275/364*	Рагу из птицы	250	21,6	11,4	21,9	353,8	0,2	5,5	0,03	3,5	17,5	175	27,5	2,5
402*	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,1	45,7	176	0,04	0	0	0,71	9,2	30,6	6,5	0,7
к/к	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,24	0,1	0	0	1,6	11,6	13,4	55,8	3,2
			31,4	17,5	100,4	751,54	0,34	10,4	15,03	8,01	126,4	309,9	103,7	7,2
<b>Итого за Обед</b>														
<b>Полдник</b>														
431*	Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,3	0	15,2	61,0	0	3	0	0	7,4	9	5	0,1
к/к	Кондитерские изделия	40	1,5	2	14,9	83,3	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2
			1,8	2	30,1	144,3	0	48	0	0,2	7,93	13,3	18,5	0,3
<b>Итого за Полдник</b>														
<b>Ужин</b>														
283/364*	Тефтели мясные с соусом молочным	100/50	14,5	12,1	60,5	410	0,1	23,5	0	0,7	44,9	60	21,2	1,2
325*	Рис отварной	180	5,5	8,6	58,2	307,6	0,1	0	0,03	0,3	13,8	92	28	0,6
430*	Чай с сахаром	200	0	0	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1
к/к	Фрукты сезонные	100	0,4	0,4	9,8	47	0	10	0	0,6	16	11	8	2,2
к/к	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,24	0,1	0	0	1,6	11,6	13,4	55,8	3,2
			23	21,6	159,3	902,84	0,3	33,5	0,03	3,2	91,3	184,4	117	8,2
<b>Итого за Ужин</b>														
<b>2-ой ужин</b>														
к/к	Кондитерские изделия	40	1,5	2	14,9	83,3	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2
434*	Кефир	200	6,1	0,2	8	62	0,08	1	0,04	0	290	950	140	0
			7,6	2,2	22,9	145,3	0,08	46	0,04	0,2	290,53	954,3	153,5	0,2
<b>Итого за 2-ой ужин</b>														
			78,56	55,9	400,4	2467,23	1,93	138,9	50,71	18,41	797,56	1914,3	445,1	21,3
<b>Итого за день</b>														

ООО "СТС"

Примерное двухнедельное циклическое сбалансированное меню 5-ти разовое  
 бюджетного питания вторых завтраков, горячих обедов, полдников для организации питания обучающихся от 12 лет и старше кадетских и спортивных классов в  
 муниципальных образовательных учреждениях Гатчинского и Тосненского районов, стоимостью 215 руб.00 коп.

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Неделя: 2				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
			Б	Ж	У									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
184*	Каша вязкая геркулесовая с маслом сливочным	200/5	6,8	9,9	30,6	239,9	0,1	0	0,2	2	235	347	41	1,9
к/к	Напиток каркаде	200	0,04	0	15,22	61	0,02	0,2	2	0,01	4,54	1,4	3,64	0,18
к/к	Батон обогащенный	40	3,16	0,4	19,3	94,4	0,07	0	0	0,3	9,2	34,8	13,2	0,8
<b>Итого за Завтрак</b>			10,00	10,30	65,12	395,30	0,19	0,20	2,20	2,31	248,74	383,20	57,84	2,88
<b>Обед</b>														
99*	Суп картофельный с горохом и гречками на мясном бульоне	250/20	11,6	10,1	31,1	253,8	0	5,4	0	2,6	10,5	22,8	7,4	0,4
273/366*	Котлеты особые мясные с соусом молочным	100/50	27,3	36,3	11,6	445	0	3,3	0	4	9,6	21,5	6	0,4
323*	Каша гречневая рассыпчатая	180	4,3	6	44,5	229,8	0	0	4,5	1,3	38,9	172	17,4	0,3
436*	Каша гречневая рассыпчатая	200	0,1	0	24,3	97,5	0	3	0	0	7,4	9	5	0,1
к/к	Напиток лимонный	40	2,6	0,5	15,8	78,24	0,1	0	0	1,6	11,6	13,4	55,8	3,2
к/к	Хлеб ржано-пшеничный		45,9	52,9	127,3	1104,34	0,1	11,7	4,5	9,5	78	238,7	91,6	4,4
<b>Итого за Обед</b>														
<b>Полдник</b>														
430*	Чай с сахаром	200	0	0	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1
к/к	Кондитерские изделия	40	1,5	2	14,9	83,3	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2
<b>Итого за Полдник</b>			1,5	2	29,9	143,3	0	45	0	0,2	5,53	12,3	17,5	1,2
<b>Ужин</b>														
402***	Сердце в соусе	75/50	27,2	10,7	6,5	230	0,1	3,3	0,009	1,3	5,6	11,6	4,3	0,2
335*	Картофельное пюре	180	4,1	9,9	26,9	180,7	0,03	0	0,1	0,4	4	73,2	22,8	0,7
11,22**	Чай с молоком и сахаром	200/15	1,5	1,7	17,4	91,2	0	0,2	0	0	56,2	38,7	9,2	0,5
к/к	Фрукты сезонные	100	0,7	0,3	10,4	47,7	0	45	0	0,2	31	21	12	0,2
к/к	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,24	0,1	0	0	1,6	11,6	13,4	55,8	3,2
<b>Итого за Ужин</b>			36,1	23,1	77	627,84	0,23	48,5	0,109	3,5	108,4	157,9	104,1	4,8
<b>2-ой ужин</b>														
к/к	Кондитерские изделия	40	1,5	2	14,9	83,3	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2
435*	Ряженка	200	6,0	8,0	7,0	124,0	0,3	7	0,3	0	1200,00	140	950	0
<b>Итого за 2-ой ужин</b>			7,5	10	21,9	207,3	0,3	52	0,3	0,2	1200,53	144,3	963,5	0,2
<b>Итого за день</b>			101,00	98,30	321,22	2478,08	0,82	157,40	7,11	15,71	1641,20	936,40	1234,54	13,48

ООО "СТК"

Примерное двухнедельное циклическое сбалансированное меню 5-ти разовое  
 бюджетного питания вторых завтраков, горячих обедов, полдников для организации питания обучающихся от 12 лет и старше кадетских и спортивных классов в  
 муниципальных образовательных учреждениях Гатчинского и Тосненского районов, стоимостью 215 руб.00 коп.

День: Суббота  
 Неделя: 2  
 Сезон: 12-18  
 Возраст: 12-18

№ реч.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
			4	5	6		7	8	9	10	11	12	13	14
<b>Завтрак</b>														
225*	Пудинг из творога с изюмом и молоком	120/30	21,3	18,6	47,3	441,3	0,1	0,4	0,1	3,6	125	119	18,9	0,4
430*	Чай с сахаром	200	0	0	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1
к/к	Батон обогащенный	40	3,16	0,4	19,3	94,4	0,07	0	0	0,3	9,2	34,8	13,2	0,8
<b>Итого за Завтрак</b>			24,46	19	81,6	595,7	0,17	0,4	0,1	3,9	139,2	161,8	36,1	2,2
<b>Обед</b>														
84*	Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной на мясном бульоне	250/5	2,3	5,3	10,1	97,4	0,03	5,40	0	2,60	10,99	23,03	7,40	0,30
266*	Плов по-узбекски	250	14,4	38,4	48,5	597,3	0,1	1,3	0	4,6	26,1	122	18,7	2,8
438*	Напиток из свежих фруктов	200	0,3	0,7	24	104	0	0	0	0	5	8	4	1
к/к	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,24	0,1	0	0	1,6	11,6	13,4	55,8	3,2
<b>Итого за Обед</b>			19,60	44,9	98,4	876,94	0,23	6,7	0	8,8	53,69	166,43	85,9	7,3
<b>Полдник</b>														
431*	Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,3	0	15,2	61,0	0	3	0	0	7,4	9	5	0,1
к/к	Кондитерские изделия	40	1,5	2	14,9	83,3	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2
<b>Итого за Полдник</b>			1,8	2	30,1	144,3	0	48	0	0,2	7,93	13,3	18,5	0,3
<b>Ужин</b>														
314/366*	Биточки рубленые из птицы с соусом молочным	100/50	18,5	18,3	25,3	491,3	0,2	0	0	0,4	36	162	20	2
331*	Макаронные изделия отварные	180	6,7	5,8	43,2	251,5	0,1	14,7	0,3	6	44	216	46,7	2,7
442*	Сок фруктовый	200	0,3	0	24	96,0	0	3	0	0	7,4	9	5	0,1
к/к	Фрукты сезонные	100	0,9	0,2	8,1	43	0	60	0,01	0,2	34	23	13	0,3
к/к	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,24	0,1	0	0	1,6	11,6	13,4	55,8	3,2
<b>Итого за Ужин</b>			28,1	24,6	108,3	917,04	0,4	17,7	0,3	8	99	400,4	127,5	8
<b>2-ой ужин</b>														
к/к	Кондитерские изделия	40	1,5	2	14,9	83,3	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2
434*	Молоко кипяченое	200	6,0	8,0	7,0	124,0	0,3	7	0,3	0	1200,00	140	950	0
<b>Итого за 2-ой ужин</b>			7,5	10	21,9	207,3	0,3	52	0,3	0,2	1200,53	144,3	963,5	0,2
<b>Итого за день</b>			81,46	100,5	340,3	2741,28	1,1	124,8	0,7	21,1	1500,35	886,23	1231,5	18
<b>Итого за 12 дней</b>			963,65	984,77	4055,14	28915,46	89,84	1810,02	254,29	226,45	15703,75	14894,02	#####	238,51
<b>Итого среднее за день</b>			80,3	82,1	337,9	2409,6	7,5	150,8	21,2	18,9	1308,6	1241,2	968,7	19,9

\* - Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2008, под редакцией Куткиной М.Н.

\*\* - Семидневное меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава, применяемых в лечебном питании. Москва-2010 г., Тутельян В.А., Аппаров М.М. и др.

\*\*\*Сборник рецептов на продукцию диет. пит. для предприятий общ. пит-я. Могильный, Тутельян. 2013г

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. Справочник. -Москва, ДеЛи принт, 2007. -276с. Редакция Скурихина И.М.; Тутельяна В.А.

Допускаются отклонения в случае сбоев поставки в наименованиях по фруктам, джемам, напиткам, сезонные замены овощей и фруктов.