

СОГЛАСОВАНО  
Директор ГБОУ

*Н. Г. Баженко*

УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор  
АО "Комбинат питания НЕВА"  
С.Н. Филиппов  
2026 г.



Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) в весенне-летний период для предоставления питания учащимся в возрасте 7-11 лет общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

Наименование	Выход	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
<b>1 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
Каша геркулесовая молочная вязкая с маслом сливочным	160/5	2008	184	9,31	8,40	27,01	205,40
Бутерброд с маслом сливочным	35	ТТК	1.44	2,40	8,10	13,00	142,00
Чай с сахаром	200	2008	430	0,20	0,10	15,00	60,00
Мандарин свежий	100	2011	338	0,80	0,10	7,50	38,00
Печенье в ассортименте	25	ТТК	12.2	3,00	2,50	11,20	69,00
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>525</b>			<b>15,71</b>	<b>19,20</b>	<b>73,71</b>	<b>514,40</b>
<b>Обед</b>							
Огурец свежий порционно	60	2011	71	0,50	0,06	1,02	7,20
Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной	200/5/5	2012	72	3,07	4,97	14,70	82,60
Гуляш	100	ТТК	9.38	11,24	12,30	8,40	214,20
Каша гречневая рассыпчатая "по-домашнему"	150	ТТК	4.7	3,60	4,60	10,40	97,40
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащенный микроэлементами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,80	86,00
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>810</b>			<b>26,61</b>	<b>26,15</b>	<b>100,70</b>	<b>715,40</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>42,32</b>	<b>45,35</b>	<b>174,41</b>	<b>1229,80</b>
<b>2 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
Чизкейк, запеченный по-школьному с повидлом	130/25	ТТК	7.4	12,52	13,87	29,80	331,60
Батон нарезной обогащенный микроэлементами	25	ТТК	15.3	2,00	1,16	12,99	68,00
Чай с лимоном	200	2008	431	0,29	0,10	14,69	59,90
Вафли	20	ТТК	12.7	1,44	2,23	9,80	62,00
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>			<b>16,65</b>	<b>17,76</b>	<b>77,08</b>	<b>565,90</b>



Наименование	Выход	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	

4 день

Завтрак

Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба")	150	ТТК	4.11	9,07	7,92	26,30	174,30
Бутерброд с маслом сливочным	25	ТТК	1.45	2,00	7,64	12,82	138,70
Чай с лимоном	200	2008	431	0,29	0,10	14,69	59,90
Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%	150	ТТК	16.1	4,10	2,50	4,90	87,00
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>625</b>			<b>15,86</b>	<b>18,56</b>	<b>68,51</b>	<b>504,30</b>

Обед

Салат из свеклы с яйцом	60/20	2011	52/209	2,95	7,00	3,60	100,00
Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной	200/5	2012	82	4,07	2,24	15,74	94,60
Тефтели рыбные в соусе кисло-сладком с овощами	90/30	ТТК	8.7	8,17	6,85	9,44	151,76
Картофель отварной	150	2008	333	2,90	4,70	23,50	148,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащенный микроэлементами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Сок фруктовый (персиковый)	200	ТТК	13.14	1,00	0,20	15,00	76,00
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>845</b>			<b>26,29</b>	<b>25,01</b>	<b>113,66</b>	<b>798,36</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>42,15</b>	<b>43,57</b>	<b>182,17</b>	<b>1302,66</b>

Наименование	Выход	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	

5 день

Завтрак

Макароны отварные с сыром	160/15	ТТК	5.2	12,58	14,20	32,60	303,50
Бутерброд с повидлом	45	ТТК	1.3	2,20	1,20	16,80	86,80
Какао с молоком	200	2008	433	2,90	2,50	24,80	134,00
Апельсин свежий	100	2011	338	0,90	0,20	8,10	43,00
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>520</b>			<b>18,58</b>	<b>18,10</b>	<b>82,30</b>	<b>567,30</b>

Обед

Винегрет овощной	60	ТТК	1.48	0,84	6,06	3,96	66,40
Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной	200/5/5	2008	91	4,28	5,22	17,80	118,30
Голубцы ленивые	240	ТТК	9.2	13,74	11,53	22,40	248,30
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащенный микроэлементами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Напиток из протёртой брусники	200	ТТК	13.13	0,50	0,10	24,10	95,20
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>800</b>			<b>26,56</b>	<b>26,93</b>	<b>114,64</b>	<b>756,20</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>45,14</b>	<b>45,03</b>	<b>196,94</b>	<b>1323,50</b>

Наименование	Выход	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
<b>6 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
Каша "Янтарная"	150	ТТК	4.12	8,96	12,37	29,04	220,70
Батон нарезной обогащенный микроэлементами	25	ТТК	15.3	2,00	1,16	12,99	68,00
Чай с сахаром	200	2008	430	0,20	0,10	15,00	60,00
Мандарин свежий	100	2011	338	0,80	0,10	7,50	38,00
Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%	150	ТТК	16.1	4,10	2,50	4,90	87,00
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>625</b>			<b>16,06</b>	<b>16,23</b>	<b>69,43</b>	<b>473,70</b>



Наименование	Выход	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	7	
				г	г	г	

**8 день**

**Завтрак**

Плов фруктовый	150	ТТК	4.10	10,31	9,12	35,10	279,40
Бутерброд с яйцом	50	ТТК	1.41	5,10	7,15	10,65	122,80
Какао с молоком	200	2008	433	2,90	2,50	24,80	134,00
Груша свежая	100	2011	338	0,40	0,30	10,30	47,00
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>			<b>18,71</b>	<b>19,07</b>	<b>80,85</b>	<b>583,20</b>

**Обед**

Салат из свёклы отварной с подсолнечным маслом	60	2011	52	1,70	3,84	2,60	54,40
Суп из овощей с курицей отварной и сметаной	200/5/5	2012	64	2,55	4,11	9,04	80,80
Печень по-строгановски	100	ТТК	9.4	8,91	10,11	5,30	161,92
Булгур с овощами	150	2024	192 н	5,10	2,70	33,70	179,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микроэлементами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащённый микроэлементами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Компот из свежих яблок	200	ТТК	13.1	0,20	0,20	20,10	87,80
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>810</b>			<b>25,66</b>	<b>24,98</b>	<b>117,12</b>	<b>791,92</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>44,37</b>	<b>44,05</b>	<b>197,97</b>	<b>1375,12</b>

Наименование	Выход	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	

**9 день**

**Завтрак**

Запеканка творожная "Зебра" со сгущённым молоком	150/25	ТТК	7.2	14,60	14,28	29,77	305,78
Батон нарезной обогащённый микроэлементами	25	ТТК	15.3	2,00	1,16	12,99	68,00
Чай с лимоном	200	2008	430	0,29	0,10	14,69	59,90
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>			<b>17,29</b>	<b>15,94</b>	<b>67,25</b>	<b>478,08</b>

Обед							
Салат "Мозайка"	60	ТТК	1.33	3,30	3,60	4,20	72,40
Борщ из свежей капусты, с картофелем, курой отварной и сметаной	200/5/5	2008	76	3,27	4,80	11,20	94,00
Паста Болоньезе "по-школьному"	240	ТТК	9.33	9,40	12,72	35,20	237,10
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащенный микроэлементами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Сок фруктовый (персиковый)	200	ТТК	13.14	1,00	0,20	15,00	76,00
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>800</b>			<b>24,17</b>	<b>25,34</b>	<b>111,98</b>	<b>707,50</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>41,46</b>	<b>41,28</b>	<b>179,23</b>	<b>1185,58</b>
Наименование	Выход	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
	г						
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
10 день							
Завтрак							
Омлет натуральный	150	ТТК	6.3	14,50	14,27	8,89	262,43
Бутерброд с сыром и огурцом	40	ТТК	1.39	3,01	4,29	13,56	105,87
Чай с сахаром	200	2008	430	0,20	0,10	15,00	60,00
Зефир витаминизированный	35	ТТК	12.1	0,63	0,10	28,20	101,60
Апельсин свежий	100	2011	338	0,90	0,20	8,10	43,00
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>525</b>			<b>19,24</b>	<b>18,96</b>	<b>73,75</b>	<b>572,90</b>
Обед							
Салат из квашеной капусты	60	2008	40	0,96	3,06	4,62	49,80
Суп картофельный с горохом и гречками	200/5	2012	81/116	5,27	3,74	15,10	114,02
Жаркое по-домашнему со свиной	240	ТТК	9.6	12,50	14,94	23,20	277,37
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащенный микроэлементами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Компот из смеси сухофруктов	200	ТТК	13.4	0,60	0,10	23,50	97,20
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>795</b>			<b>26,53</b>	<b>25,86</b>	<b>112,80</b>	<b>766,39</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>45,77</b>	<b>44,82</b>	<b>186,55</b>	<b>1339,29</b>

Дни	Б, г	Ж,г	У, г	Э.П., ккал
Всего за 1 день:	42,32	45,35	174,41	1229,80
Всего за 2 день:	41,65	44,22	195,69	1349,50
Всего за 3 день:	42,20	40,02	186,39	1266,85
Всего за 4 день:	42,15	43,57	182,17	1302,66
Всего за 5 день:	45,14	45,03	196,94	1323,50
<b>ИТОГО:</b>	<b>213,5</b>	<b>218,2</b>	<b>935,6</b>	<b>6472,3</b>
<b>В среднем за 1 день:</b>	<b>42,7</b>	<b>43,6</b>	<b>187,1</b>	<b>1294,5</b>
Всего за 6 день:	40,75	40,71	183,01	1248,90
Всего за 7 день:	40,46	40,12	185,74	1255,36
Всего за 8 день:	44,37	44,05	197,97	1375,12
Всего за 9 день:	41,46	41,28	179,23	1185,58
Всего за 10 день:	45,77	44,82	186,55	1339,29
<b>ИТОГО:</b>	<b>212,8</b>	<b>211,0</b>	<b>932,5</b>	<b>6404,3</b>
<b>В среднем за 1 день:</b>	<b>42,6</b>	<b>42,2</b>	<b>186,5</b>	<b>1280,9</b>
<b>В среднем за 10 дней:</b>	<b>42,6</b>	<b>42,9</b>	<b>186,8</b>	<b>1287,7</b>

\*Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели принт 2011. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тутельяна В.А.

\*ГТК - технико-технологическая карта

\*Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, Москва, Дели принт 2012 г

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

\*Сборник методических рекомендаций по использованию рецептов блюд повышенной пищевой и биологической ценности при организации питания отдельных социально-значимых категорий граждан в учреждениях Санкт-Петербурга, 2012 г.

\* Выход порций готовых блюд соответствует СанПиН 2.3-2.4.3590-20