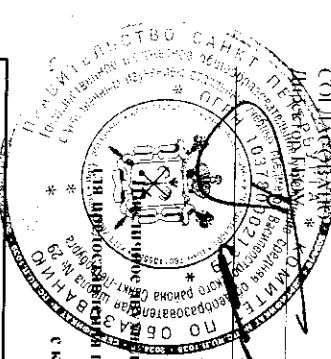




АО «Комбинат питания НЕВА»  
 ОГРН 5027247016728  
 ИНН 4239358160  
 КПП 4239358160  
 Юридический адрес:  
 Ленинградская обл., г. Санкт-Петербург, пр. Д. Обуховский, д. 29

УТВЕРЖДАЮ  
 Генеральный директор  
 АО «Комбинат питания НЕВА»  
 С.Н. Фролинцов  
 2025 г.



Цельное обезжиренное меню рацион горячего питания (Комплексный обед) в осенне-летний период  
 питания учащихся старших классов (12 лет и старше) общеобразовательных учреждений (Санкт-Петербурга  
 с компенсацией его стоимости (частично стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

Наименование	Выход	Технологи-ческие и нормативные докумен-ты (кодекс рецептур)	Рецептура или технологи-ческая карта	Белки			Жиры			Угле-води.			Энергетическая ценность (ккал.)
				Всего	г	г	Всего	г	г	Всего	г	г	

**1 день**

Комплексный обед													
(д) Угле. обедный напиток	100	ТТК	1,5	0,80	0,10	2,00	11,00						
Или погр. чай с вареной и вареной, со сладкой	250 г, 10	2012	72	3,00	4,53	13,20	147,10						
Учли	100	ТТК	9,38	11,24	12,30	8,40	214,20						
Капса. речисевая расщепляя "по-чешкину"	200	ТТК	4,18	4,80	6,13	13,86	129,86						
Выход порционной индивидуальной микропакетами	50	ТТК	15,1	4,00	2,32	25,98	136,00						
Хлеб ржанко-пшеничный обогащенный микропакетами	60	ТТК	15,4	4,80	2,55	30,60	138,60						
(с ов. фуд. калорий (за порцией)	200	2008	442	1,00	0,20	19,80	86,00						
Маскарпоне сливки	100	2011	338	0,80	0,10	7,50	38,00						
Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	ТТК	16,3	5,92	5,08	9,38	107,56						
Пшеница "Московская"	100	ТТК	14,1	8,62	14,40	61,65	329,80						
<b>Итого за причес пищи:</b>	<b>1385</b>			<b>44,98</b>	<b>47,71</b>	<b>192,37</b>	<b>1337,52</b>						
<b>Всего за день:</b>				<b>44,98</b>	<b>47,71</b>	<b>192,37</b>	<b>1337,52</b>						

Наименование	Выход	Технологи-ческие и нормативные докумен-ты (кодекс рецептур)	Рецептура или технологи-ческая карта	Белки			Жиры			Угле-води.			Энергетическая ценность (ккал.)
				Всего	г	г	Всего	г	г	Всего	г	г	

**2 день**

Комплексный обед													
------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Кварт ил сөөгөл каагууны с огурун	100	ТТК	1,6	1,02	5,30	4,36	88,50
Борил с каагуу и карпофесел, отварный гове-тинной и сестной	250-10/10	2008	76	5,32	7,30	14,40	150,70
Пилител дүүлүгөн мөзгөл	100	ТТК	9,7	8,32	11,66	4,01	147,90
Маскаронтос ил тегин отварное	200	2008	231	7,30	6,40	41,73	254,60
Батон нарезной обогащенный микроузелками	50	ТТК	15,1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроузелками	60	ТТК	15,4	4,80	2,55	30,60	138,00
Компот из смеси сухофруктов	200	ТТК	13,4	0,60	0,10	23,50	97,20
Молоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
Полудл фруктовый, м.д.ж. 2,5% в натуральном виде	100	ТТК	16,1	4,10	2,50	4,90	87,00
<b>Итого за произ. пиши:</b>	<b>1180</b>			<b>35,76</b>	<b>38,33</b>	<b>159,31</b>	<b>1153,30</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>35,76</b>	<b>38,33</b>	<b>159,31</b>	<b>1153,30</b>

Наименование	Выход		Технологическая и нормативная документация (сборник рецептур)	Ме рецептурная технология рецептурной карты	Векна		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность ккал
	г	г			Векна	г	Векна	г	Векна	г	
<b>3 день</b>											
<b>Комплексный обед</b>											
Булочка из кашеной капусты	100		2008	40	1,60	5,10	7,70	83,00			
Суп картофельный с горохом и грибами	250/10		2012	81/116	6,20	4,40	20,75	147,40			
Котлета рубленая из фарса куриного	100		ТТК	10,22	10,93	6,22	9,94	160,83			
Рисotto (рис с овощами)	200		ТТК	4,19	3,86	9,90	22,74	195,60			
Булочка ватрушечная обоглащенная микропшеницами	50		ТТК	15,1	4,00	2,32	25,98	136,00			
Хлеб ржаной-пшеничный обоглащенный микропшеницами	60		ТТК	15,4	4,80	2,55	30,60	138,00			
Компот из свежих яблок	200		ТТК	13,1	0,20	0,20	20,10	87,80			
Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200		ТТК	16,3	5,92	5,08	9,38	107,56			
Груша свежая	100		2011	338	0,40	0,30	10,30	47,00			
Дрожжи "домашняя"	100		ТТК	14,2	7,20	10,80	49,80	300,60			
Штото за прием пищи:	1370				45,11	46,87	207,29	1403,79			
<b>Векна за день:</b>					<b>45,11</b>	<b>46,87</b>	<b>207,29</b>	<b>1403,79</b>			

Наименование	Выход		Технологическая и нормативная документация (сборник рецептур)	Ме рецептурная технология рецептурной карты	Векна		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность ккал
	г	г			Векна	г	Векна	г	Векна	г	
<b>4 день</b>											
<b>Комплексный обед</b>											
Салат из свеклы с яблоком	80/20		2011	52/209	3,35	8,75	4,50	125,00			
Суп с мидярами изюмом, картофелем и куриной отварной	250/10		2012	82	4,40	2,90	16,15	125,70			
Тертый рыбный в соусе кисло-слизком с овощами	100/20		ТТК	8,8	9,12	7,54	9,78	143,50			
Картофель отварной	200		2008	333	3,83	7,06	27,10	187,10			
Булочка ватрушечная обоглащенная микропшеницами	50		ТТК	15,1	4,00	2,32	25,98	136,00			
Хлеб ржаной-пшеничный обоглащенный микропшеницами	60		ТТК	15,4	4,80	2,55	30,60	138,00			
Сок фруктовый (фруктовый)	200		ТТК	13,14	1,00	0,20	15,00	76,00			
Яблоко свежее	100		2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40			
Полбут фруктовый, м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	100		ТТК	16,1	4,10	2,50	4,90	87,00			
Штотова "Московская"	100		ТТК	14,1	8,62	14,40	61,65	329,80			

Место за ипневс анунт:	1290			43,82	48,62	205,46	1392,50
Бекс за акте:				43,82	48,62	205,46	1392,50

Наименование	Единица	Технологическая и нормативная документация/оборудование/рециркуляция	№ рецептуры или технологической карты	Безопасность		Жирность		Углеводы		Энергетическая ценность (ккал)
				Итого	г	Итого	г	Итого	г	
<b>5. день</b>										
<b>Комплексный обед</b>										
Винегрет овощной	100	ТТК	1,49	1,40	8,20	6,66	110,66			
Рисовый суп с курицей, картофель и салатом	250/10,5	2008	91	4,70	7,00	28,30	170,80			
Годушка куриная	300	ТТК	9,17	17,14	14,40	27,96	310,37			
Батон нарезной обогащенный микроэлементами	50	ТТК	15,1	4,00	2,52	25,98	136,00			
Хлеб ржанно-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	ТТК	15,4	4,80	2,55	30,60	138,00			
Напиток из протёртой брусники	200	ТТК	13,13	0,50	0,10	24,10	95,20			
Апельсин свежий	100	2011	3,38	0,90	0,20	8,10	43,00			
Молоко для 2,5% в индивидуальной упаковке	200	ТТК	16,3	5,92	5,08	9,38	107,56			
Сдоба обыкновенная	75	ТТК	14,3	5,70	14,90	37,20	246,00			
<b>Всего за прием пищи:</b>	<b>1350</b>			<b>45,06</b>	<b>54,75</b>	<b>198,28</b>	<b>1357,59</b>			
<b>Всего за день:</b>				<b>45,06</b>	<b>54,75</b>	<b>198,28</b>	<b>1357,59</b>			

Наименование	Вкус	Технологическая и нормативная документация/оборудование/рециркуляция	№ рецептуры или технологической карты	Безопасность		Жирность		Углеводы		Энергетическая ценность (ккал)
				Итого	г	Итого	г	Итого	г	
<b>6. день</b>										
<b>Комплексный обед</b>										
Салат из свежих моркови с яблоком	100	2011	71	0,85	6,50	7,86	93,30			
Щи из кашеистой капусты с картофелем, отварной курицей и сметаной	250/15/10	2012	70	6,10	8,30	18,00	171,00			
Печень, тушенная в соусе	120	ТТК	9,3	11,12	12,02	10,23	205,00			
Пюре картофельное	200	2008	33,5	4,11	7,10	27,00	188,00			
Батон нарезной обогащенный микроэлементами	50	ТТК	15,1	4,00	2,32	25,98	136,00			
Хлеб ржанно-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	ТТК	15,4	4,80	2,55	30,60	138,00			
Компот из апельсинов	200	ТТК	13,2	0,50	0,10	21,30	95,20			
Яблоко свежее	100	2011	3,38	0,40	0,40	9,80	44,40			
Пряник	60	ТТК	12,3	3,60	1,80	46,80	201,60			
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1165</b>			<b>35,48</b>	<b>41,09</b>	<b>197,57</b>	<b>1272,50</b>			
<b>Всего за день:</b>				<b>35,48</b>	<b>41,09</b>	<b>197,57</b>	<b>1272,50</b>			

Наименование	Вмест.	Технологи- ческая и нормативная документация стандарта технологии перераб.	№ рецептуры для технологии своей карты	Ветна		Жирна		Углеводы		Директи- вная ин- струкция
				Всего	г	Всего	г	Всего	г	
<b>7 день</b>										
<b>Копчености, колб.</b>										
Осушен. свиной поркотно	100	ТТК	1.5	0.80	0.10	2.00	11.00			
Яг. ливн. куриный с вермише. ливн. и яйцом	250/10	ТТК	2.4	9.75	3.87	12.62	136.50			
Паштет с курицей	300	ТТК	10.23	10.23	21.37	45.11	131.67			
Батон изрубленный обжаренный микроу. грисками	50	ТТК	15.1	4.00	2.32	25.98	136.00			
Хлеб ржаной-пшеничный обжаренный микроу. грисками	60	ТТК	15.4	4.80	2.55	30.60	138.00			
(сос. фрикадельки (безочарн))	200	2008	442	1.00	0.20	19.80	86.00			
Плов УГТ фрикадельки, м.д.ж. 2.5% в индивидуальной упаковке	100	ТТК	16.1	4.10	2.50	4.90	87.00			
Минишниц свежий	100	2011	338	0.80	0.10	7.50	38.00			
Сало обжаренная	75	ТТК	14.3	5.70	14.90	37.20	246.00			
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1245</b>			<b>41.20</b>	<b>47.91</b>	<b>185.71</b>	<b>1310.17</b>			
<b>Всего за день:</b>				<b>41.20</b>	<b>47.91</b>	<b>185.71</b>	<b>1310.17</b>			

Наименование	Вмест.	Технологи- ческая и нормативная документация стандарта технологии перераб.	№ рецептуры для технологии своей карты	Ветна		Жирна		Углеводы		Директи- вная ин- струкция
				Всего	г	Всего	г	Всего	г	
<b>8 день</b>										
<b>Копчености, колб.</b>										
Сало вымоченный	100	ТТК	1.47	1.20	5.33	7.66	87.00			
Суп рыбный с картофелем и перловой крупой	250/20	2008	98/228	7.12	2.88	19.60	132.40			
Тертлен. мясное в соусе сметанном с галетом	100/20	ТТК	9.15	7.91	10.65	10.67	170.08			
Каша гречневая рассыпчатая "поскопанную"	200	ТТК	4.18	4.80	6.13	13.86	129.86			
Хлеб нарезной обжаренный микроу. грисками	50	ТТК	15.1	4.00	2.32	25.98	136.00			
Хлеб ржаной-пшеничный обжаренный микроу. грисками	60	ТТК	15.4	4.80	2.55	30.60	138.00			
Молоко свежее	100	2011	338	0.40	0.40	9.80	44.40			
Лавашик из шпината	200	ТТК	13.1	0.20	0.20	20.10	87.80			
Молоко м.д.ж. 2.5% в индивидуальной упаковке	200	ТТК	16.3	5.92	5.08	9.38	107.56			
Булочка "дамалиня"	100	ТТК	14.2	7.20	10.80	49.80	300.60			
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1400</b>			<b>43.55</b>	<b>46.34</b>	<b>197.45</b>	<b>1333.70</b>			
<b>Всего за день:</b>				<b>43.55</b>	<b>46.34</b>	<b>197.45</b>	<b>1333.70</b>			

Примечание	Видов	Технологические нормы и нормативная документация с указанием единиц измерения	Допускаемые отклонения	Ветви		Жары		Угнетения		Другие единицы измерения
				Всего	1	Всего	1	Всего	1	
<b>11 день</b>										
<b>Комплексный обзор</b>										
Смет из качественной капусты	100	2008	40	1,60	5,10	7,70	83,00			
Смет из картофеля с горохом и грибами	250/10	2012	81/116	6,20	4,40	20,75	147,40			
Жаркое по-домашнему со свиной	300	ТТК	9,16	15,62	18,67	29,00	346,71			
Батон нарезной обогащенный микроэлементами	50	ТТК	15,1	4,00	2,32	25,98	136,00			
Хлеб ржанно-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	ТТК	13,4	4,80	2,55	30,60	138,00			
Компот из смеси сухофруктов	200	ТТК	13,4	0,60	0,10	23,50	97,20			
Апельсин свежий	100	2011	3,38	0,90	0,20	8,10	43,00			
Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,9% и индивидуальной упаковке	100	ТТК	16,1	4,10	2,50	4,90	82,00			
Зефир витаминизированный	35	ТТК	12,1	0,63	0,10	28,20	101,60			
<b>Итого за период учета:</b>	<b>1205</b>			<b>38,45</b>	<b>35,94</b>	<b>178,73</b>	<b>1179,91</b>			
<b>Всего за день:</b>				<b>38,45</b>	<b>35,94</b>	<b>178,73</b>	<b>1179,91</b>			

Наименование	Видов	Технологические нормы и нормативная документация с указанием единиц измерения	Допускаемые отклонения	Ветви		Жары		Угнетения		Другие единицы измерения
				Всего	1	Всего	1	Всего	1	
<b>12 день</b>										
<b>Комплексный обзор</b>										
Смет из свежей моркови с яблоком	100	2011	71	0,85	6,50	7,86	93,30			
Смет из овощей с грибами	250/10	ТТК	2,9	5,75	10,58	18,50	175,10			
Колбаса сырная "любительская"	100	2008	2,41	12,60	3,60	6,00	110,00			
Шоколад молочный	200	2008	3,35	4,11	7,10	27,00	188,00			
Батон нарезной обогащенный микроэлементами	50	ТТК	13,1	4,00	2,32	25,98	136,00			
Хлеб ржанно-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	ТТК	13,4	4,80	2,55	30,60	138,00			
Компот из яблок	200	ТТК	13,2	0,50	0,10	21,30	95,20			
Яблоко свежее	100	2011	3,38	0,40	0,40	9,80	44,40			
Молоко м.д.ж. 2,9% и индивидуальной упаковке	200	ТТК	16,3	5,92	5,08	9,38	107,56			
Печенье в ассортименте	75	ТТК	12,5	9,00	7,50	33,60	207,00			
<b>Итого за период учета:</b>	<b>1345</b>			<b>47,93</b>	<b>45,73</b>	<b>190,02</b>	<b>1294,56</b>			
<b>Всего за день:</b>				<b>47,93</b>	<b>45,73</b>	<b>190,02</b>	<b>1294,56</b>			