

Утверждаю:
 Генеральный директор
 АО "Комбинат питания "Кировский"
 "Кировский комбинат
 ПИТАНИЯ
 «КИРОВСКИЙ»
 Ю.Р. Щербакова
 18 января 2024г.

**Варианты дополнительного горячего питания
 на платной основе для учащихся
 общеобразовательных учреждений
 за счет средств родителей
 (стоимостью 135руб.)
 г.Санкт-Петербурга**

№ п/п	Наименование	Норма выхода готового продукта (г)	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетичес- кая ценность ценность
1	2	4	5	6	7	8	9
1-ый вариант							
1	Поджарка из свинины	70/15	Сб.рец.1996 №376	13,6	42,5	3,8	453
2	Картофель тушеный	150	Сб.рец.2008 №133	5,85	11,7	21,5	214,5
3	Чай с сахаром	200	Сб.рец.2008 №430	0,2	0,1	15	60
4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	20	к/к	1,35	0,16	8,5	45
Итого:				21	54,46	48,8	772,5
2-ой вариант							
1	Зразы рубленные из говядины	100	Сб.рец.2008 №278	16,8	17,8	12	276
2	Рис отварной	150	Сб.рец.2008 №325	3,7	6,3	32,8	203
3	Чай с сахаром	200	Сб.рец.2008 №430	0,2	0,1	15	60
4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	20	к/к	1,35	0,16	8,5	45
Итого:				22,05	24,36	68,3	584
3-ий вариант							
1	Рыба запеченная в сыре	100	ТТК№5	17,7	15,7	3,3	298,4
2	Картофель отварной	150	Сб.рец.2008 №333	2,9	4,7	23,5	148
3	Чай с сахаром	200	Сб.рец.2008 №430	0,2	0,1	15	60

4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	20	к/к	1,35	0,16	8,5	45
	Итого:			22,15	20,66	50,3	551,4
4-ый вариант							
1	Кура запеченная на шпажке	75	ТТК№269	18,3	21,6	1,4	273
2	Пюре картофельное	150	Сб.рец.2008 №335	3,1	5,4	20,3	141
3	Чай с сахаром	200	Сб.рец.2008 №430	0,2	0,1	15	60
4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	20	к/к	1,35	0,16	8,5	45
	Итого:			22,95	27,26	45,2	519
5-ый вариант							
1	Шницель из свинины	100	Сб.рец.1996 №382	20,65	44,7	11,2	530
2	Макаронные изделия отварные	150	Сб.рец.2008 №331	5,5	4,8	31,3	191
3	Чай с сахаром	200	Сб.рец.2008 №430	0,2	0,1	15	60
4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	20	к/к	1,35	0,16	8,5	45
	Итого:			27,7	49,76	66	826
6-ой вариант							
1	Кура запеченная в сыре	100	ТТК№7	15,9	28,5	2,6	400,6
2	Рис отварной	150	Сб.рец.2008 №325	3,7	6,3	32,8	203
3	Чай с сахаром	200	Сб.рец.2008 №430	0,2	0,1	15	60
4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	20	к/к	1,35	0,16	8,5	45
	Итого:			21,15	35,06	58,9	708,6
7-ой вариант							
1	Бифштекс натуральный рубленный	70	Сб.рец.2008 №270	13,6	21,3	0,13	248
2	Каша гречневая рассыпчатая	150	Сб.рец.2008 №323	3,6	4,6	37,7	209
3	Чай с сахаром	200	Сб.рец.2008 №430	0,2	0,1	15	60
4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	20	к/к	1,35	0,16	8,5	45
	Итого:			18,75	26,16	61,33	562
8-ой вариант							
1	Руллет картофельный с маслом сливочным	200/10	Сб.рец.2008 №299	18,3	26,36	32,7	447,1
2	Чай с сахаром	200	Сб.рец.2008 №430	0,2	0,1	15	60
3	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	20	к/к	1,35	0,16	8,5	45

Итого:				19,85	26,62	56,2	552,1
9-ый вариант							
1	Кура по-французски	100	ТТК№114	13	20,2	7,9	276,2
2	Рис отварной	150	Сб.рец.2008 №325	3,7	6,3	32,8	203
3	Чай с сахаром	200	Сб.рец.2008 №430	0,2	0,1	15	60
4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	20	к/к	1,35	0,16	8,5	45
Итого:				18,25	26,76	64,2	584,2
10-ый вариант							
1	Шницель из индейки	100	ТТК№9	25,8	27,2	18	415,5
2	Каша гречневая рассыпчатая	150	Сб.рец.2008 №323	3,6	4,6	37,7	209
3	Чай с сахаром	200	Сб.рец.2008 №430	0,2	0,1	15	60
4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	20	к/к	1,35	0,16	8,5	45
Итого:				30,95	32,06	79,2	729,5
11-ый вариант							
1	Голубцы ленивые с соусом сметанным	200/30	Сб.рец.2008 №306	20,62	23,4	14,32	356,4
2	Чай с сахаром	200	Сб.рец.2008 №430	0,2	0,1	15	60
3	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	20	к/к	1,35	0,16	8,5	45
Итого:				22,17	23,66	37,82	461,4
12-ый вариант							
1	Кура запеченная в яйце	100	ТТК№124	17,6	27,6	3,3	354,9
2	Макаронные изделия отварные	150	Сб.рец.2008 №331	5,5	4,8	31,3	191
3	Чай с сахаром	200	Сб.рец.2008 №430	0,2	0,1	15	60
4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	20	к/к	1,35	0,16	8,5	45
Итого:				24,65	32,66	58,1	650,9

Утверждаю:

Генеральный директор

АО "Комбинат питания "Кировский"



Ю.Р. Щербакова

18 января 2024г.

**Варианты дополнительного горячего питания
на платной основе для учащихся
общеобразовательных учреждений
за счет средств родителей
(стоимостью 100руб.)
г. Санкт-Петербурга**

№ п/п	Наименование	Норма выхода готового продукта (г)	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетичес- кая ценность
1	2	4	5	6	7	8	9
1-ый вариант							
1	Котлета студенческая	75	Сб.рец.2012 №39	15,6	10,2	9,6	190,5
2	Рис отварной	150	Сб.рец.2008 №325	3,7	6,3	32,8	203
3	Чай с сахаром	200	Сб.рец.2008 №430	0,2	0,1	15	60
4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	20	к/к	1,35	0,16	8,5	45
	Итого:			20,85	16,76	65,9	498,5
2-ой вариант							
1	Котлета "Пожарская"	75	ТТК№274	11,5	9,1	15,6	260
2	Картофель отварной	150	Сб.рец.2008 №333	2,8	7,7	23,5	148
3	Чай с сахаром	200	Сб.рец.2008 №430	0,2	0,1	15	60
4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	20	к/к	1,35	0,16	8,5	45
	Итого:			15,85	17,06	62,6	513
3-ий вариант							
1	Шницель рубленный из свинины	75	Сб.рец.1996 №416	8,25	28,5	12	340
2	Макаронные изделия отварные	150	Сб.рец.2008 №331	5,5	4,8	31,3	191
3	Чай с сахаром	200	Сб.рец.2008 №430	0,2	0,1	15	60

4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	20	к/к	1,35	0,16	8,5	45
	Итого:			15,3	33,56	66,8	636
4-ый вариант							
1	Рулет с луком и яйцом	70	Сб.рец.2008 №280	12,1	9,1	6,8	158
2	Капуста тушеная	150	Сб.рец.2008 №346	3,8	4,3	9,8	93
3	Чай с сахаром	200	Сб.рец.2008 №430	0,2	0,1	15	60
4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	20	к/к	1,35	0,16	8,5	45
	Итого:			17,45	13,66	40,1	356
5-ый вариант							
1	Кура отварная	50	Сб.рец.2008 №307	14,1	3,6	0,4	91
2	Рагу овощное	150	Сб.рец.2008 №351	3,4	6,7	13,1	128
3	Чай с сахаром	200	Сб.рец.2008 №430	0,2	0,1	15	60
4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	20	к/к	1,35	0,16	8,5	45
	Итого:			19,05	10,56	37	324
6-ой вариант							
1	Котлета "Здоровье"	75	Сб.рец.2012 №38	12,75	8,1	5,1	144
2	Каша гречневая рассыпчатая	150	Сб.рец.2008 №323	3,6	4,6	37,7	209
3	Чай с сахаром	200	Сб.рец.2008 №430	0,2	0,1	15	60
4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	20	к/к	1,35	0,16	8,5	45
	Итого:			17,9	12,96	66,3	458
7-ой вариант							
1	Биточки	75	Сб.рец.1996 №416	8,25	28,5	12	340
2	Рис отварной	150	Сб.рец.2008 №325	3,7	6,3	32,8	203
3	Чай с сахаром	200	Сб.рец.2008 №430	0,2	0,1	15	60
4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	20	к/к	1,35	0,16	8,5	45
	Итого:			13,5	35,06	68,3	648
8-ой вариант							
1	Котлета "Невская"	75	ТТК№6	8,4	14,3	5,4	250
2	Вермишель отварная	150	Сб.рец.2008 №331	5,5	4,8	31,3	191

3	Чай с сахаром	200	Сб.рец.2008 №430	0,2	0,1	15	60
4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	20	к/к	1,35	0,16	8,5	45
	Итого:			15,45	19,36	60,2	546
9-ый вариант							
1	Биточки паровые	50	Сб.рец.2008 №288	7,1	7,3	4,2	113
2	Пюре картофельное	150	Сб.рец.2008 №335	3,1	5,4	20,3	141
3	Чай с сахаром	200	Сб.рец.2008 №430	0,2	0,1	15	60
4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	20	к/к	1,35	0,16	8,5	45
	Итого:			11,75	12,96	48	359
10-ый вариант							
1	Котлета особая (из кури)	70	Сб.рец.1997 №520	12,86	7,4	8,5	153
2	Рагу овощное	150	Сб.рец.2008 №351	3,4	6,7	13,1	128
3	Чай с сахаром	200	Сб.рец.2008 №430	0,2	0,1	15	60
4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	20	к/к	1,35	0,16	8,5	45
	Итого:			17,81	14,36	45,1	386
11-ый вариант							
1	Котлеты домашние	75	Сб.рец.2015 №271	5,85	11,7	3,75	142,5
2	Каша гречневая рассыпчатая	150	Сб.рец.2008 №323	3,6	4,6	37,7	209
3	Чай с сахаром	200	Сб.рец.2008 №430	0,2	0,1	15	60
4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	20	к/к	1,35	0,16	8,5	45
	Итого:			11	16,56	64,95	456,5
12-ый вариант							
1	Суфле куриное с рисом	60	Сб.рец.2008 №321	10,25	6,3	3,68	112,28
2	Пюре картофельное	150	Сб.рец.2008 №335	3,1	5,4	20,3	141
3	Чай с сахаром	200	Сб.рец.2008 №430	0,2	0,1	15	60
4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	20	к/к	1,35	0,16	8,5	45
	Итого:			14,9	11,96	47,48	358,28

Утверждаю
 Генеральный директор
 АО "Комбинат питания "Кировский"
 "Кировский комбинат
 питания"
 * «Кировский» * Ю.Р.Щербакова
 22 января 2024г
 Санкт-Петербург

**Варианты дополнительного горячего питания
 на платной основе для учащихся
 общеобразовательных учреждений
 за счет средств родителей
 (стоимостью 60руб.)
 г.Санкт-Петербурга**

№ п/п	Наименование	Норма выхода готового продукта (г)	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетичес- кая ценность ценность
1	2	4	5	6	7	8	9
1-ый вариант							
1	Булочка домашняя	75	ТТК№275	6,6	12,3	55,8	360
2	Компот из апельсинов	200	Сб.рец.2008 №399	0,5	0,1	34	141
	Итого:			7,1	12,4	89,8	501
2-ой вариант							
1	Сдоба обыкновенная	100	Сб.рец.2008 №464	7,2	4,2	53,2	282
2	Компот из мандарин	200	Сб.рец.2008 №399	0,5	0,1	34	141
	Итого:			7,7	4,3	87,2	423
3-ий вариант							
1	Сдоба выборская	100	ТТК№278	7,5	10,2	46	282
2	Компот из свежих груш	200	Сб.рец.2008 №394	0,2	0,1	28,1	115
	Итого:			7,7	10,3	74,1	397
4-ый вариант							
1	Булочка с сыром	75	ТТК№30	7,1	8	53,3	316
2	Компот из апельсинов	200	Сб.рец.2008	0,5	0,1	34	141
	Итого:			7,6	8,1	87,3	457
5-ый вариант							
1	Биточки из говядины	40	Сб.рец.2008 №272	6	6,16	5,04	100
2	Батон обогащенный микронутриентами	20	к/к	1,52	0,56	13,12	62,4
3	Чай с сахаром	200	Сб.рец.2008 №430	0,2	0,1	15	60
	Итого:			7,72	6,82	33,16	222,4

6-ой вариант							
1	Омлет натуральный	100	Сб.рец.2008 №214	9,6	15,9	1,8	189
2	Чай с сахаром	200	Сб.рец.2008 №430	0,2	0,1	15	60
3	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	20	к/к	1,35	0,16	8,5	45
Итого:				11,15	16,16	25,3	294
7-ой вариант							
1	Макароны с сыром	150	ТТК№252	10,5	11,94	25,5	230
2	Чай с сахаром	200	Сб.рец.2008 №430	0,2	0,1	15	60
Итого:				10,7	12,04	40,5	290
8-ый вариант							
1	Пряник фруктовый	65	ТТК№195	4,2	12,7	54	360
2	Компот из апельсинов	200	Сб.рец.2008 №399	0,5	0,1	34	141
Итого:				4,7	12,8	88	501
9-ый вариант							
1	Оладьи из творога с джемом	100/20	Сб.рец.2015 №225	8,5	8,25	32,3	237
2	Чай с сахаром	200	Сб.рец.2008 №430	0,2	0,1	15	60
Итого:				8,7	8,35	47,3	297
10-ый вариант							
1	Корж молочный	75	ТТК№483	5,05	1,85	13,5	121
2	Сок фруктовый	200	Сб.рец.2008 №442	1	0,2	19,8	86
Итого:				6,05	2,05	33,3	207
11-ый вариант							
1	Пряник имбирный	90	ТТК№272	3,7	7	39	238,1
2	Компот из свежих яблок	200	Сб.рец.2008 №394	0,2	0,2	27,9	115
Итого:				3,9	7,2	66,9	353,1
12-ый вариант							
1	Рулет фруктовый	70	ТТК№19	5,1	3,4	44,9	226,8
2	Компот из апельсинов	200	Сб.рец.2008 №399	0,5	0,1	34	141
Итого:				5,6	3,5	78,9	367,8
13-ый вариант							
1	Лепешка с сыром	100	ТТК№19	9,4	10,6	63	353
2	Сок фруктовый	200	Сб.рец.2008 №442	1	0,2	19,8	86
Итого:				10,4	10,8	82,8	439