

СОГЛАСОВАНО

Директор

В.З. Кирилечук

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО "СЭД"

Бедус А.В.

2025 г.

Двухдвухразовое полноценное сбалансированное меню бюджетного питания (завтрак, обед) для организации горячего питания студентов с ограниченными возможностями здоровья ГБНБОУ Ленинградской области "Мичуринский многопрофильный техникум", не проживающих в общежитии на 2025 г.

Наименование	Выход	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептур)	№ рецептуры или усредненной карты	Белки	Жиры	Угле- воды	Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минералы			
	г			Всего	Всего			мг				мкг			
								В	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
Завтрак															
Завтрак															
Каши геркулесовая с маслом сливочным	200/5	2008	184	8,2	10,45	33,99	263	0,17	1,32	0,05	0,26	144,76	230,13	70,1	2,65
Булгуровая с колбасой и/батоном обогащенный	30/40	2018	5	8,2	14	14,6	236	0,078	0	0	0,82	14,6	88,4	12,8	1,16
Батон обогащенный	60	н/к	н/к	4,34	0,6	28,9	142	0,10	0	0	0,78	13,8	52,2	19,8	1,2
Кофейный напиток с сахаром	200/13	2008	432	1,5	1,3	22,4	107	0,02	1	0,01	0	67	45	7	1
Итого:				22,64	26,35	99,89	748	0,368	2,32	0,06	1,86	239,56	415,73	109,7	6,01
Обед															
Салат "Оливный" из разных овощей с маслом растительным	100	2008	30	3,6	10,2	7,8	137	0,06	9,2	0,45	4,6	20	64	20	0,9
Суп картофельный с макаронами и овощами тушеными	250/10	2008	100	4,68	13,36	24	145,2	0,13	8	0,24	0,35	27,6	176,8	30	1,4
Котлета рубленая из птицы с соусом молочным	100/50	2008	314	25,74	13,99	13,15	257,6	0,11	0,74	0,049	1,33	36,9	191,71	24,05	1,69
Грибы пассированные	200	2008	323	4,8	6,13	30,27	271,67	0,04	0	0,04	0,4	14,67	184	34,67	0,8
Компот из сухофруктов	200	2008	402	0,6	0,1	31,7	131	0,02	36,3	0,01	0,5	21	21	16	0,7
Батон обогащенный	80	н/к	н/к	6,32	0,8	38,64	189,53	0,133	0	0	1,04	18,4	69,6	26,4	1,6
Хлеб ржаной-пшеничный обогащенный	80	н/к	н/к	4,48	0,88	39,52	186,67	0,08	0	0	0,72	13,8	84,8	30	2,48
Итого:				50,22	45,46	205,08	1321,47	0,57	44,24	0,79	10,95	142,37	793,91	171,12	9,57
Итого за день:				72,86	71,81	304,97	2069,47	0,94	46,56	0,85	12,81	381,93	1209,64	280,83	15,58

Диагностическое исследование биологического материала (анализ, обмен) для организации торгового питания студентов с ограниченными возможностями здоровья ГУНОУ Ленинградской области "Медико-инженерный многопрофильный техникум", не прошедших в общежитии на 2025 г.

Наименование	Всего:	Технологическая информация	№ рецептурной карты	Время	Дополнительная информация	Витамины					Минеральные вещества				
						мг					мг				
						г	г	г	г	г	г	г	г	г	г
Вит. В1	110	2008	214	15,5	17,3	1,6	238	0,06	0	0,2	3,6	84	18,2	14	2
Вит. В2	30,40	2008	3	16	16	98	242	0,04	0	74	0,8	414	364	40	2
Вит. В6	60	2008	4,74	0,6	20,9	142	0,10	0	0	0,78	13,8	52,2	19,8	1,2	
Вит. В12	2001,5	2008	430	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	8	1	
Вит. В12	300	2008	4,3	1,3	63	288	0,12	2,5	60	1,2	24	84	136	1,8	
Вит. В12			41,04	35,70	208,59	970,00	0,31	25,00	134,30	6,38	540,80	690,20	203,80	8,00	
Общая															
Содержание витаминов в сырье	100	2008	4,3	1,36	10,08	7,92	122,8	0,02	9	0,002	4,3	36,98	39,66	20,62	1,28
Расход сырья на сырье	3001,5	2008	91	3,6	7,02	20,8	236	0,11	4,2	0,25	0,24	41,2	145,7	32,3	1,2
Вит. В1	3001,5	2008	261	21,4	13,44	10,03	192,6	0,28	3,2	8,3	4,22	40,25	166,42	34,2	7,96
Вит. В2	200	2008	331	7,33	6,4	41,23	284,7	0,08	0	0,04	1,07	14,66	48	9,33	1,07
Вит. В6	200	2008	411	0,1	27,9	153	0,01	14	0	0,1	0,1	5	8	2	0,4
Вит. В12	30	2008	4,3	6,32	0,8	38,64	189,33	0,133	0	0	1,04	15,4	69,6	26,4	1,6
Вит. В12	30	2008	4,3	4,28	0,88	39,52	186,67	0,09	0	0	0,72	13,8	84,8	20	2,48
Вит. В12	30	2008	4,3	44,59	38,72	186,56	1370,10	0,71	30,40	8,49	11,89	170,29	862,18	134,65	15,99
Вит. В12	30	2008	4,3	85,63	74,42	395,06	2340,10	1,03	55,40	142,79	18,27	711,09	1257,36	338,45	23,99
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
Вит. В12															
В															

Дипломатическое учреждение не имеет бюджетного питания (закрыта, офис) для организации горячего питания студентов с ограниченными возможностями здоровья (ВПОУ) Ленинградской области "Мичуринский агропромышленный техникум", не предоставляющих в общежитии на 2025 г.

Наименование	Всего:		Технологическая и сырьевая продукция для приготовления пищи	Мясопродукты	Рыба	Яйца	Углеводы	Жиры	Витамины	Минеральные вещества (мг)								
	г	г								Витаминизированный напиток с мясом курицы	Витаминизированный напиток с мясом курицы	Витаминизированный напиток с мясом курицы	Витаминизированный напиток с мясом курицы	Витаминизированный напиток с мясом курицы	Витаминизированный напиток с мясом курицы	Витаминизированный напиток с мясом курицы	Витаминизированный напиток с мясом курицы	Витаминизированный напиток с мясом курицы
6 день																		
Закрыта																		
Витаминизированный напиток с мясом курицы	200/5	200/8	184	8,47	0,39	40,34	280	0,19	0,13	0,05	0,13	132,36	242,55	54,23	2,65			
Витаминизированный напиток с мясом курицы	30/40	200/8	7	1,6	6	2,8	242	0,04	0,8	74	0,8	414	364	40	2			
Витаминизированный напиток с мясом курицы	60	6/8	6/8	4,74	0,6	28,98	142	0,1	0	0	0,78	13,8	37,2	19,8	1,2			
Витаминизированный напиток с мясом курицы	300	6/8	6/8	1,2	1,2	29,4	141	0,09	2,4	0,015	0,6	48	33	27	5,6			
Витаминизированный напиток с мясом курицы	200/5	200/8	401	0,3	0,1	14,3	62	0	3	0	0	8	10	5	1			
Витаминизированный напиток с мясом курицы			30,71	17,29	141,92	867	0,42	28,93	74,965	2,31	616,06	701,55	146,03	13,45				
Офис																		
Витаминизированный напиток с мясом курицы	100	200/8	51	1,4	10,1	6,6	121	0,02	1,5	0,25	4,6	35	36	19	1			
Витаминизированный напиток с мясом курицы	300/10	200/8	99	6,4	4,5	18,6	219,2	0,16	6	0,21	0,3	50	189	38	1,9			
Витаминизированный напиток с мясом курицы	100	200/8	233	1,62	14,8	4,4	479	0	0	0,08	3,2	22	374	8	0,6			
Витаминизированный напиток с мясом курицы	200	200/8	402	0,6	0,1	31,7	131	0,02	23	0,01	0,5	21	23	16	0,7			
Витаминизированный напиток с мясом курицы	80	6/8	6/8	6,32	0,8	38,64	189,13	0,13	0	0	1,04	18,4	69,6	36,4	1,6			
Витаминизированный напиток с мясом курицы	80	6/8	6/8	4,48	0,88	39,52	186,67	0,08	0	0	0,72	13,8	84,8	20	2,48			
Витаминизированный напиток с мясом курицы				14,40	31,18	139,46	1338,30	0,41	44,00	0,85	10,36	163,30	776,40	127,40	8,28			
Витаминизированный напиток с мясом курицы				66,11	46,47	281,38	2196,20	0,83	72,93	74,62	12,67	779,36	1477,95	273,43	21,73			

Дополнительное питание: биологическое питание (сангрия, обес) для организации питания студентов с ограниченными возможностями здоровья (БНОВ) Ленинградской области "Мичуринский многопрофильный техникум", не предоставляется и обесжирен на 2025 г.

Наименование	Витамин	Технологическая и нормативная документация аккредитованной лаборатории	№ рецептурных технологий по рецептам	Белки		Жиры	Углеводы	Запрещенные вещества (сахар, соль, жир)	Витаминизация					Микроэлементы				
				г	г				мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
8 июня																		
Сангрия																		
Сангрия с сахаром	200/5	200/8	184	112	10-45	33-99	265	0,17	1,32	0,05	0,50	144,16	230,13	70,1	2,65			
Витаминизация с сахаром	200/10	200/8	1	16	0	28	242	0,04	0	74	0,8	414	164	40	2			
Чай с сахаром	200/15	200/8	4,50	0,5	0,1	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1			
Сангрия витаминизация	60	6/6	6/6	4,74	0,6	28,98	142	0,1	0	0	0,78	13,8	52,2	19,8	1,2			
Родено	200	6/6	6/6	1,2	1,2	29,8	141	0,09	25	0,015	0,6	48	33	27	6,6			
Итого:				20,34	18,35	135,37	848,80	0,40	26,33	74,07	2,44	624,96	487,33	160,90	13,45			
Обес																		
Сангрия витаминизация с сахаром	100	200/8	40	1,6	5,1	7,7	83	0,05	27	0,03	2,3	49	28	15	0,7			
Чай витаминизация с сахаром	200/10	200/8	99	6,4	14,5	14,6	241	0,16	6	0,21	0,3	30	139	38	1,9			
Чай, витаминизация с сахаром	200/50	200/8	312	21,71	25,88	1,96	238,11	0,11	2,3	0,054	3,22	29,17	190,03	23,65	1,57			
Чай витаминизация	200	200/8	325	4,88	8,44	43,8	271	0,03	0	0,07	0,44	4	181,3	25,3	0,78			
Витаминизация с сахаром	200	200/8	436	0,7	0	25,7	105	0,01	1,2	0	0,1	8	5	3	0			
Сангрия витаминизация	80	6/6	6/6	6,32	0,8	18,64	189,33	0,133	0	0	1,94	18,4	60,6	26,4	1,6			
Чай витаминизация с сахаром	200	6/6	6/6	4,48	0,88	39,52	186,67	0,08	0	0	0,72	13,8	84,8	20	2,48			
Итого:				48,69	88,60	174,92	1314,11	0,53	48,30	0,36	8,12	172,37	697,72	180,75	9,03			
Итого за день				78,93	71,95	311,29	2162,11	0,93	74,63	74,43	10,56	797,33	1185,05	311,65	22,48			

Лаборатория «Исследования в области питания» (автор, общ.) для организации учебного питания студентов с ограниченными возможностями здоровья ГБОУ Технической области «Мичуринский агропромышленный техникум», не прошедших в организм на 2025 г.

Наименование	Всего		Технологическая и нормативная документация для разработки рецептур	№ или наименование рецептуры	Безв.	Жиров.	Вит. А	Вит. В1	Вит. В2	Вит. В6	Вит. В12	Витамины					Минеральные вещества (мг)										
	г	г										г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г
9 день																											
Витамин																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											
Задача																											

Диагностическое исследование меню бюджетного питания (загрузка, обед) для организации горячего питания студентов с ограниченными возможностями здоровья ИМОУ "Мичуринской области "Мичуринский муниципальный техникум", от 01.09.2025 г.

Наименование	Витамин		Температура всего и по отдельности для аппетита продукта	№ технологической карты	Витамин	Жир	Угле- воды	Зольность всего или по отдельности	Витамины							Минеральные вещества (мг)			
	г	г			г	г	г		мг							мг			
									D ₃	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe			
10 дней																			
Загрузка																			
Бюджетное питание с супом	200	2000	211	8,35	13,88	31,88	306,29	0,06	0	0,12	0,94	108,24	176,47	10,58	0,94				
Второй завтрак с яблоком и/л	30/10	2000	5	0,2	1,4	14,6	236	0,078	0	0	0,02	14,6	88,4	12,8	1,16				
Бюджетное питание	60	400	4/6	4,74	0,6	28,98	142	0,1	0	0	0,78	13,8	52,2	19,8	1,2				
Обед	300	400	4/6	1,2	1,2	29,4	141	0,079	30	0,013	0,6	48	33	27	6,6				
Чай с сахаром	200/15	2000	430	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	0	4	1				
Итого				22,69	29,78	119,86	975,29	0,238	30	0,135	1,14	189,64	358,07	74,18	10,9				
Обед																			
Бюджетное питание с супом	100	2000	51	1,4	10,1	6,6	123	0,02	15	0,25	4,6	38	36	19	1				
Плюс из чайной комнаты с супом и салатом	300/10/15	2000	88	16,2	8,7	10,4	258,3	0,05	13	0,21	0,2	46	149	21	0,7				
Второй завтрак	300	2000	258	14,48	23,8	41,57	453,14	0,086	4,286	0,086	1,89	18	162,9	34,85	2,57				
Компот из яблок	200	2000	401	0,5	0,1	28,1	116	0,01	0	0	0,1	16	26	8	0,6				
Бюджетное питание	80	400	4/6	6,32	0,8	38,64	189,23	0,123	0	0	1,04	18,8	69,6	26,8	1,6				
Чай с сахаром	80	400	4/6	4,48	0,85	39,52	186,07	0,08	0	0	0,72	13,8	84,8	20	2,48				
Итого				45,38	44,38	164,83	133,44	0,399	33,386	0,546	8,58	180,2	318,3	138,26	8,98				
Итого на день				68,07	74,16	284,69	2299,73	0,73	62,79	0,68	11,69	339,84	886,37	199,44	19,85				

Доклад-аттестационное заключение об аттестованном методе быстрого питания (заправка, обед) для организации горячего питания студентов с ограниченными возможностями здоровья ГБОУ Ленинградской области "Минусинский многопрофильный техникум", аккредитованной и аккредитации на 2025 г.

Технологическая документация	Рецепт		Технологическая документация рецептурной карты рецептурной карты	Масса рецептурной карты рецептурной карты	Время рецептурной карты рецептурной карты	Время рецептурной карты рецептурной карты	Удельная стоимость рецептурной карты рецептурной карты	Энергетическая ценность рецептурной карты рецептурной карты	Витамины							Минеральные вещества (мг)				
	г	мл							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe				

11 стр.

Листинг																
Калорийность и энергетическая ценность	2005	2008	184	8,47	9,39	40,14	289,1	0,19	1,12	0,05	0,13	132,26	292,33	34,23	2,65	
Жиры	140	2008	213	5,1	4,6	0,3	63	0,03	0	0,1	0,2	22	77	5	1	
Белки	10/10	2008	1	1,2	8,6	7,7	115	0,022	0	0,022	0,43	4,2	12,6	2,5	0,23	
Углеводы	60	мл	мл	4,74	0,6	28,98	142	0,1	0	0	0,78	13,8	52,2	19,8	1,2	
Витамины	100	г/г	г/г	1,2	1,2	29,4	141	0,09	25	0,015	0,6	48	33	27	6,6	
Энергия	2001/5/5	2008	431	0,3	0,1	15,2	62	0	3	0	0	8	10	5	1	
Итого:				21,01	24,49	121,92	812,10	0,43	29,32	0,24	2,14	228,26	477,15	113,53	12,68	
Обед																
Средняя температура	100	2008	50	8	10,1	15,2	184	0,03	7	0,03	4,8	48	56	28	1,9	
Средняя температура в помещении	2001/10	2008	100	3,9	2,8	20	221	0,11	8	0,2	0,3	23	164	25	1	
Температура в помещении	10/10	2008	112	21,71	25,88	1,96	288,11	0,11	2,3	0,054	3,22	29,17	310,2	21,05	1,57	
Общая температура в помещении	200	2008	138	4,33	7,6	18,67	105,33	0,12	25,3	0,047	0,4	85,32	106,67	40	7,5	
Комплекс из продуктов	200	2008	402	0,6	0,1	31,7	131	0,02	14	0,01	0,5	21	23	16	0,7	
Белки	80	г/г	г/г	6,32	0,8	38,04	189,33	0,133	0	0	1,04	18,4	89,6	26,4	1,6	
Углеводы	80	г/г	г/г	4,48	0,88	39,52	186,67	0,08	0	0	0,72	13,8	84,8	20	2,48	
Энергия	50	2008	464	3,55	4,3	28,35	207,5	0,06	0	0	0,45	13	35	3	0,4	
Итого:				53,09	52,46	194,04	1602,94	0,663	68,6	1,241	11,43	281,7	849,27	183,48	17,15	
Итого за день				74,10	76,95	315,96	2415,04	1,10	85,92	1,48	13,57	479,96	1326,42	296,98	29,83	

Диагностическое исследование балансового питания (загрузка, обед) для организации торгового питания студента с ограниченными возможностями здоровья ГБОУ "Техникумской области "Мичуринский многопрофильный техникум", не проживающих в общежитии на 2025 г.

Наименование	Итого	Технологическая и нормативная нагрузка (коэффициент)	№ или код записи	Безопасность	Жизнь	Средн. нагрузка, г	Защита от воздействия вредных факторов	Биохимия							Микроэлементы		
								мг/г							всего (мг)		
								B ₁	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe		
12 мес.																	
Занятые																	
Средн. с нормативом	2007/20	2008	444	14,98	25,06	94,76	586,22	0,26	2,88	0,12	6,62	181,44	244,8	46,08	3,74		
Второй с учетом	20/40	2008	3	16	6	26	243	0,04	0	74	0,8	414	564	40	2		
Число с учетом	20015	2008	430	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1		
Всего	100	4/8	4/8	4,3	1,5	61	288	0,12	25	60	1,2	24	84	130	1,8		
Итого:				35,58	32,66	200,76	1176,22	0,42	27,88	134,12	8,62	624,44	700,80	216,08	8,54		
Обс																	
Средн. из калорийной нагрузки с учетом	100	2008	40	1,6	5,1	7,7	83	0,02	27	0,03	2,3	49	28	15	0,7		
Средн. из калорийной с учетом и нормы	200/10	2008	98	7,58	5,78	15,3	243,9	0,12	16,3	0,192	9,25	24,23	108,5	29,80	1,25		
Всего, из калорийной с учетом и нормы	80/10	2008	272	12,38	13,46	11,02	238	0,07	0	0	3,01	9,85	124	19,7	1,83		
Третье, из калорийной	200	2008	323	4,8	6,13	50,27	274,67	0,04	0	0,04	0,4	14,67	174	34,67	0,8		
Четвертое, из калорийной	200	2008	436	0,2	0,2	25,7	105	0,01	13	0	0,1	8	5	3	0		
Всего, из калорийной	80	4/8	4/8	6,32	0,8	38,64	189,32	0,123	0	0	1,04	18,4	69,6	26,4	1,6		
Средн. из калорийной с учетом и нормы	80	4/8	4/8	4,48	0,88	39,52	106,67	0,08	0	0	0,72	12,8	84,8	20	2,48		
Итого:				37,36	32,15	188,15	1310,57	0,47	56,30	0,36	7,82	137,95	591,90	146,63	8,66		
Итого из калорий				73,04	64,81	388,91	2486,79	0,89	84,18	134,38	16,44	262,39	1294,70	364,71	17,30		

Диагностическое исследование меню бюджетного питания (закупки, обед) для организации здорового питания студентов с ограниченными возможностями здоровья ГБОУ Тонкинский многопрофильный техникум", не проводящихся в обсервации на 2025 г.

Наименование	Видов		Географическая зона и категория (или категория) территории (или категория территории)	№ п/п	Сезон	Жары		Увлажн. режим	Экспозиция (или экспозиция)	Витамины						Минеральные вещества (мг)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
	г	г				г	г			г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г

Диагностическое питание сбалансированное меню бюджетного питания (завтрак, обед) для организации горячего питания студентом с ограниченными возможностями здоровья (ПНКО) Ленинградской области "Муниципальный многопрофильный техникум", не предоставляющих и обслуживающих на 2025 г.

Наименование	Возраст	Температура пищи и напитков	№ рецептуры или технологическая карта	Без соли	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины						Минеральные вещества (мг)					
								мг											
	г	по рецептуре или технологической карте		г	г	г	ккал	B ₁	C	A	E	Ca	P	Mg	Кс				
17 дней																			
Завтрак																			
Закусочная изюмная рисовая с маслом	170/20	2008	192	10,22	13,08	51,57	369,4	0,072	0	0,115	1,44	57,6	262,72	34,26	1,44				
Булочка с изюмом сливочное	10/20	2008	1	1,2	8,6	7,7	115	0,022	0	0,022	0,43	4,2	12,6	2,5	0,23				
Ватрушка изюмная	60	к/к	к/к	4,74	0,6	28,98	142	0,1	0	0	0,78	13,8	32,2	10,8	1,2				
Советский напиток с медом	200/15	2008	432	1,5	1,3	22,4	107	0,02	1	0,01	0	67	45	7	1				
Блины	300	к/к	к/к	4,3	1,5	43	248	0,12	28	60	1,2	24	84	126	1,8				
Итого:				22,16	25,68	155,65	1021,4	0,334	29	60,197	3,85	166,6	456,52	189,86	3,67				
Обед																			
Суп с кашей	100	2008	50	8	10,1	15,2	184	0,03	7	0,03	4,8	48	56	28	1,9				
Ци из кашей капуста с говядиной тушеный и растакой	300/10/15	2008	84	13,1	5,6	8	238,4	0,06	12	0,21	0,2	44	153	22	0,8				
Тертая из капусты с соусом томатным	80/30	2008	283	21,57	19,52	8,58	242,8	0,052	1,3	0	4	10,4	208,1	13	1,3				
Картофель отварной	200	2008	333	2,9	4,7	23,5	148	0,15	1,2	0,04	0,2	21	29	30	1,2				
Рис с овощами-гриль	200	2008	411	0,1	0,1	27,9	115	0,01	22	0	0,1	5	8	2	0,4				
Ватрушка изюмная	80	к/к	к/к	6,32	0,8	38,64	189,33	0,133	0	0	1,04	18,4	69,6	26,4	1,5				
Сладко-лимонный напиток	80	к/к	к/к	4,48	0,88	39,52	186,67	0,08	0	0	0,72	13,8	84,8	20	2,48				
Пирожок печеный с повидлом	75	2008	451	3,4	3,1	36,6	292,1	0,06	10	0,03	0,5	13	7	33	0				
Итого:				59,87	44,8	197,94	1594,3	0,574	53,5	0,31	11,56	173,6	665,5	174,4	9,68				
Итого за день:				82,03	70,48	354,59	2615,70	0,91	82,00	60,51	16,41	340,20	1122,02	364,26	15,36				

Диагностика питания иксатиное классификационное меню бюджетного питания (пациент, объект) для организации текущего питания студентов с ограниченными возможностями здоровья ГБОУ Ленинградский областной "Медицинский многопрофильный техникум", не проживающих в общежитии на 2025 г.

Наименование	Всего		Технологическая и рецептурная документация (сборная рецептура)	№ рецептур или технологических карт	Белки		Жиры		Угле-воды, г	Энергетическая ценность (ккал, кДж)	Витамины						Минеральные вещества (мг)				
	г	г			г	г	г	г			Вит			Ca	P	Mg	Fe				
											B ₁	C	A					E			
30 дней																					
Завтрак																					
Каша геркулесовая с маслом сливочным	200/5	2008	184	8,2	19,45	49,6	363	0,17	1,22	0,03	0,25	144,16	230,13	79,1	2,65						
Магги доктор	140	2008	213	5,1	4,6	0,3	63	0,03	0	0,1	0,2	22	17	3	1						
Ветеринарный	80	408	8/8	6,32	0,8	38,64	189,33	0,133	0	0	1,04	18,4	69,6	36,4	1,0						
Ветеринарный	200	8/8	8/8	1,2	1,2	29,4	141	0,09	30	0,015	0,6	48	23	27	6,6						
Чай с сахаром и лимоном	200/15/5	2008	431	0,3	0,1	15,2	62	0	3	0	0	8	10	5	1						
Итого:			21,12	17,15	126,14	818,33	0,42	34,32	0,17	2,10	240,56	419,23	133,50	12,85							
Обед																					
Салат "Сезонный" из яблок смолит с маслом растительным	100	2008	30	1,0	10,2	7,8	137	0,06	8	0,45	4,0	30	46	20	0,9						
Борщ из свежей капусты со сметаной	200/10	2008	76	3,2	3,6	12,1	202	0,05	11	0,22	0,2	52	58	25	1,2						
Фруктовый салат в топинге сусе	80/50	2008	291	16,79	13,78	19,62	246,7	0,039	0	0	3,38	9,1	151,4	13	1,2						
Рис отварной	200	2008	323	4,88	8,44	33,8	271	0,02	0	0,07	0,44	4	181,2	23,3	0,78						
Пюре картофельное	200	2008	426	0,1	0,1	27,9	113	0,01	22	0	0,1	5	28	2	0,4						
Бульон овощной	30	2008	467	2,3	6,2	17,9	180	0,06	0	0,05	0,45	7,5	28	4,5	0,35						
Ветеринарный	80	8/8	8/8	6,32	0,8	38,64	189,33	0,133	0	0	1,04	18,4	69,6	36,4	1,0						
Чай фруктово-яблочный обезжиренный	80	8/8	8/8	4,38	0,38	39,52	189,67	0,08	0	0	0,72	13,8	84,8	20	2,45						
Итого:			42,67	46,89	197,28	1525,70	0,45	41,80	0,79	10,93	129,80	627,10	136,20	9,11							
Итого за день			63,79	63,15	323,42	2344,03	0,88	76,12	0,95	13,03	370,36	1046,83	269,70	21,96							

Диагностическое исследование пищевого баланса (нагрузка, объем) для организации горючего питания (стационар с ограниченным возможностями здоровья, ГБУОЗ Ленинградская область "Муниципальный многопрофильный стационар", не проживающих в области) на 2025 г.

Наименование	Всего		Технологическая и нормативная документация для диетического питания	№ рецептур или технологических карт	Белок	Жиры	Угле-воды	Дополнительная информация	Витамины					Минеральные				
	г	мл							мг	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
21 день																		
Завтрак																		
Каша молочная манная с маслом сливочным	200/2	2008	184	8,2	10,45	21,79	283	0,17	1,32	0,02	0,26	0,26	144,16	220,13	70,1	2,65		
Бутерброд с колбасой и/л	300/1	2008	5	8,2	14	14,8	236	0,078	0	0	0,82	14,6	88,4	12,8	1,16			
Батон хлебный	40	н/к	н/к	4,74	0,6	28,08	142	0,1	0	0	0,78	13,8	52,2	19,8	1,2			
Вареное	200	н/к	н/к	4,5	1,5	63	288	0,12	28	60	1,2	24	84	126	1,8			
Чай с сахаром	200/1,5	2008	410	0,2	0,1	1,5	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Итого:				25,84	26,65	155,57	1009	0,468	29,32	60,05	3,06	201,56	462,73	232,7	7,81			
Обед																		
Салат "Свежий" с маслом растительным	100	2008	50	8	10,1	15,3	184	0,03	7	0,02	4,8	48	56	28	1,9			
Пюре из картофеля запеченного с маслом сливочным	300/10/15	2008	88	10,1	10,5	7,4	191	0,03	3	0,21	0,2	46	40	21	0,7			
Тертая капуста с соусом томатным	80/20	2008	283	11,57	13,52	8,58	220,8	0,052	1,3	0	4	10,4	100,1	13	1,3			
Макаронные изделия отварные	200	2008	331	7,33	6,4	31,73	254,7	0,08	0	0,04	1,07	14,66	48	9,35	1,07			
Пюре картофельное	200	2008	436	0,1	0,1	27,9	113	0,01	22	0	0,1	5	8	2	0,4			
Булочка домашняя	50	2008	467	3,3	6,2	27,9	280	0,06	0	0,045	0,45	7,5	28	4,5	0,35			
Батон хлебный	80	н/к	н/к	6,32	0,8	38,64	189,33	0,133	0	0	1,04	18,4	60,6	26,4	1,6			
Чай травяной без сахара	80	н/к	н/к	4,48	0,88	39,53	186,67	0,08	0	0	0,72	13,8	84,8	20	2,48			
Итого				81,20	48,80	196,87	1619,50	0,58	33,30	0,33	12,38	163,76	443,50	124,23	9,80			
Итого за день				77,04	75,15	352,44	2628,50	0,96	62,62	60,38	15,44	365,32	906,23	246,93	17,61			
Итого за все дни				1746,02	1621,52	7402,09	84354,67	21,12	1647,97	1364,74	321,21	12287,30	37101,03	6928,55	456,94			
Итого за день, среднее				75,91	70,50	315,74	2163,25	0,92	71,65	59,34	13,97	534,23	1178,31	301,55	19,87			

Для вычисления меню использованы данные из следующих таблиц:

- Сводные таблицы базис и кулинарных изделий диетического питания для учреждений общественного питания. Под редакцией Л.Т. Лавинской. Издательство "Специализированное" 2002г.
- Сводные таблицы рецептов приготовления по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речка, 2008 г. - 800 с.