

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБУ
"Колледж Водных ресурсов"

/Андреев В.Е.

Генеральный директор ООО "Вкус"

/Филимонов М.В.

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед)
для предоставления питания учащимся образовательных учреждений начального и
среднего профессионального образования г. Санкт-Петербурга

" 01 " Октября 2026 год
4-Й ДЕНЬ

Сб. рец.	№ рецептур ы/техноло гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
0	1	2	3	4	5	6	7
Обед, стоимостью 336 рублей 40 копеек							
ТК	18	Салат "Пекинский" с растительным маслом	100	1,1	5,1	5	68,2
2008	76	Борщ из свежей капусты с картофелем, с курицей, со сметаной	250/5	2	2,7	11,7	88,2
2008	239/231	Котлета рыбная/Рыба (тресковые виды), тушеная в томате с овощами	100/130	11/19,98	8,7/7,93	15/6,67	188,6/178,36
2008	335	Пюре картофельное	200	4,2	6,8	28,6	192,2
2008	402	Компот из смеси сухофруктов	200			23,3	92,9
К/К	К/К	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	2,6	0,4	17	81,6
К/К	К/К	Батон обогащенный микронутриентами	40	3	1,2	20,6	104,8
2008	К/К	Фрукты свежие	165	0,6		16,4	66,8
Итого за Обед				13,5	16,2	122,6	694,8
Итого за день				13,5	16,2	122,6	694,8

Заведующий производством:

Бухгалтер-калькулятор:

Мищенко Е.Н.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБ ПОУ
"Колледж Водных ресурсов"

Генеральный директор ООО "Вкус"

/Андреев В.Е.

/Филимонов М.В.

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед)
для предоставления питания учащимся образовательных учреждений начального и
среднего профессионального образования г. Санкт-Петербурга

" 02 " октября 2026 год
5-й ДЕНЬ

Сб. рец.	№ рецептур ы/техноло гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
0	1	2	3	4	5	6	7
Обед, стоимостью 336 рублей 40 копеек							
2008	51 / к/к	Винегрет овощной с маслом растительным (до 28.02) / с 01.03 Винегрет овощной (без лука) с маслом растительным	100	1,3	9,1	6,6	123
2008	99	Суп картофельный с горохом, с курицей, с гренками	250/10	6,4	2,5	31,6	164,3
2008	312	Кура, тушеная со сметанным соусом	100/50	25,54	13,22	3,55	235,31
2008	331	Макаронные изделия отварные	200	7,30	6,20	46,60	201,50
К/К	К/К	Компот ягодный	200	0,3	0,1	28,2	117,0
К/К	К/К	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	2,6	0,4	17	81,6
К/К	К/К	Батон обогащенный микронутриентами	40	3	1,2	20,6	104,8
2008	479	Булочка "Творожная"	50	5,9	2,8	15,1	144
Итого за Обед				52,3	35,5	169,3	1171,5
Итого за день				52,3	35,5	169,3	1171,5

Заведующий производством:

Бухгалтер-калькулятор:

Мищенко Е.Н.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБУ
"Колледж Водных ресурсов"

Андреев В.Е.

Генеральный директор ООО "Вкус"

/Филимонов М.В.

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед)
для предоставления питания учащимся образовательных учреждений начального и
среднего профессионального образования г. Санкт-Петербурга

" 05 " декабря 2026 год
7-й ДЕНЬ

Сб. рец.	№ рецептур ы/техноло гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
0	1	2	3	4	5	6	7
Обед, стоимостью 336 рублей 40 копеек							
2011	48 / К/К	Салат витаминный с маслом растительным (1 вар.) (до 28.02) / с 01.03 Салат из квашеной капусты с маслом растительным(без лука)	100	1,2	5,2	9,6	90,5
2008	101	Суп с макаронными изделиями с картофелем, с курицей	250	2,7	2,7	21,3	114,7
2008	314	Котлета рубленая из кур	100	15,4	15,1	14,6	270,2
2008	323	Каша гречневая рассыпчатая	200	4,8	6,1	50,2	274,2
2008	402	Компот из смеси сухофруктов	200			23,3	92,9
К/К	К/К	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	2,6	0,4	17	81,6
К/К	К/К	Батон обогащенный микронутриентами	40	3	1,2	20,6	104,8
Итого за Обед				29,7	30,7	156,6	1028,9
Итого за день				29,7	30,7	156,6	1028,9

Заведующий производством:

Бухгалтер-калькулятор:

Мищенко Е.Н.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБУ
"Колледж Водных ресурсов"

/Андреев В.Е.

Генеральный директор ООО "Вкус"

/Филимонов М.В.

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед)
для предоставления питания учащимся образовательных учреждений начального и
среднего профессионального образования г. Санкт-Петербурга

" 06 " октября 2026 год
8-Й ДЕНЬ

Сб. реп.	№ рецептур ы/техноло гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
0	1	2	3	4	5	6	7
Обед, стоимостью 336 рублей 40 копеек							
2011	70/2	Огурец соленый (порционно)	100	0,2		4,3	8
2008	88	Щи из свежей капусты с картофелем, с курицей, со сметаной	250/5	1,8	2,7	8,8	70,4
2008	258	Жаркое по-домашнему со свининой	250	21,9	22,3	27,7	427,5
2008	402	Компот из смеси сухофруктов	200			23,3	92,9
К/К	К/К	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	2,6	0,4	17	81,6
К/К	К/К	Батон обогащенный микронутриентами	40	3	1,2	20,6	104,8
ТК	421	Кондитерские изделия в ассортименте	50	1,4	2	38,7	177,0
Итого за Обед				30,9	28,3	140,4	962,2
Итого за день				30,9	28,3	140,4	962,2

Заведующий производством:

Бухгалтер-калькулятор:

Мищенко Е.Н.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБУ
"Колледж Водных ресурсов"

Генеральный директор ООО "Вкус"

/Андреев В.Е.

/Филимонов М.В.

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед)
для предоставления питания учащимся образовательных учреждений начального и
среднего профессионального образования г. Санкт-Петербурга

" 07 " октября 2026 год
9-Й ДЕНЬ

Сб. рец.	№ рецептур ы/техноло гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
0	1	2	3	4	5	6	7
Обед, стоимостью 336 рублей 40 копеек							
2008	29/71	Салат "Школьные годы" с маслом растительным (до 28.02)/Помидор свежий (порционно) (с 01.03)	100	1,5	10,1	4,4	115,0
2011	91	Суп картофельный с крупой, со свининой	250	6,9	9,1	21	195,0
2008	306	Голубцы ленивые	250	17,8	42,5	18,5	522,1
2008	402	Компот из смеси сухофруктов	200			23,3	92,9
К/К	К/К	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	2,6	0,4	17	81,6
К/К	К/К	Батон обогащенный микронутриентами	40	3	1,2	20,6	104,8
К/К	К/К	Фрукты свежие	165	0,6		16,4	66,8
Итого за Обед				32,4	63,3	121,2	1178,2
Итого за день				32,4	63,3	121,2	1178,2

Заведующий производством:

Бухгалтер-калькулятор:

Мищенко Е.Н.