

Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение социального обслуживания населения  
"Комплексный центр социального обслуживания населения Центрального района Санкт-Петербурга"

"Утверждаю"  
Директор \_\_\_\_\_  
" 10 " января 2024 год.

Муравьева Т.П.

Примерное десятидневное меню на 2024 г

1 ДЕНЬ

Наименование	Выход (г)	Цена блюда (руб.)	Технологический нормативный документ (сборник рецептов)	Номер рецептуры	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы ( г )	Энергетическая ценность (ккал)
					Всего	Всего		
<b>Завтрак</b>								
Макароны с сыром	200	25,01	Сб.2004	№ 333	13,1	17	34	340
Яйцо вареное	1 шт.	6,98	Сб.2004	№ 337	5,1	4,6	0,3	63
Масло сливоч.порц.	10	7,83	Сб.2004	№ 96	0,1	8,3	0,1	75
Батон нарезной в/с	50	4,73	к/к	к/к	3,3	0,7	24,7	117
Сырок глазированные 45 гр.	1 шт.	30,29	к/к	к/к	5,00	3,90	5,40	77
Кофейный напиток .	200	9,76	Сб.2004	№692	1,5	1,3	22,4	107
<b>Итого:</b>		<b>84,60</b>			<b>28,10</b>	<b>35,80</b>	<b>86,90</b>	<b>779,00</b>
<b>Обед</b>								
Суп картофельный с фасолью и зеленью	300/1	8,05	Сб. 1996	№ 138	7,7	5,4	22,4	169
Мясо тушеное в томатном соусе и зеленью	50/50/1	55,92	Сб.2004	№ 433	15,5	16,5	2,8	220
Греча отварная рассыпчатая	150	11,28	Сб. 1996	№ 463	8,6	6,3	39	247
Огурец свежий	100	13,58	к/к	к/к	0,8	0	2,6	13
Чай с молоком и сахаром	200	5,65	Сб.1996	№ 630	1,7	1,4	17,5	88,2
Яблоки свежие	150	10,20	к/к	к/к	0,6	0	14,7	57
Хлеб обог.микроэлементами	120	10,41	к/к	к/к	6,61	1,2	38,5	228
<b>Итого:</b>		<b>115,09</b>			<b>41,51</b>	<b>30,80</b>	<b>137,50</b>	<b>1022,20</b>
<b>Полдник</b>								
Кефир	200	4,73	к/к	к/к	4,3	1	5,3	49
Батон нарезной в/с	50	18,51	к/к	к/к	3,3	0,7	24,7	117
<b>Итого:</b>		<b>23,24</b>			<b>7,60</b>	<b>1,70</b>	<b>30,00</b>	<b>166,00</b>
<b>Всего:</b>		<b>222,93</b>			<b>77,21</b>	<b>68,30</b>	<b>254,40</b>	<b>1967,20</b>

И.о.зав. отделением: Бульгина Н.П.

Калькулятор: Бульгина Н.П.

Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение социального обслуживания населения  
"Комплексный центр социального обслуживания населения Центрального района Санкт-Петербурга"

Директор \_\_\_\_\_  
"Утверждаю"

Муравьева Т.П.

2 ДЕНЬ

Наименование	Выход (г)	Цена блюда (руб.)	Технологический нормативный документ (сборник рецептов)	Номер рецептуры	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)
<b>Завтрак</b>								
Каша вязкая пшеничная с м/сл.и сахаром	200/10/5	18,07	Сб.2004	№ 302	8,6	12,2	45,6	309
Бутерброд с п/к колбасой	30/30	18,93	Сб.2004	6	7,9	11,2	14,8	192
Чай с лимоном	200/7	2,34	Сб.1996	№ 629	0,3	0,1	15,2	62
Масло сливоч.порц.	10	7,83	Сб.2004	№ 96	0,1	8,3	0,1	75
Батон нарезной в/с	50	4,73	к/к	к/к	3,3	0,7	24,7	117
		<b>51,90</b>			<b>20,20</b>	<b>32,50</b>	<b>100,40</b>	<b>755,00</b>
<b>Обед</b>								
Борщ с капустой,картофелем, свининой, сметаной и зеленью.	300/25/5/1	17-14	Сб. 1996	№ 110	9,7	18,1	14,34	259
Треска жареная	100	61,66	Сб.1996	№ 310	16,2	14,8	4,4	216
Пюре картофельное с м/сливочным	200/5	18,38	Сб. 1996	№ 472	4,2	11,3	27,1	226
Компот из свежих яблок с витамин. С	200	4,77	Сб.1996	№ 585	0,2	0,2	27,9	115
Помидор св.	100	10,63	к/к	к/к	1,1	0	3,8	20
Апельсины свежие	200	16,11	к/к	к/к	2,20	3,10	19,80	93,00
Хлеб обог.микроэлементами	120	10,41	к/к	к/к	6,61	1,2	38,5	228
<b>Итого:</b>		<b>139,10</b>			<b>40,21</b>	<b>48,70</b>	<b>135,84</b>	<b>1157,00</b>
<b>Полдник</b>								
Молоко пастер. уп.200 гр.	шт.	29,56	к/к	к/к	2,8	3,2	4,7	58
Булочка сдобная в инд.уп.100 гр.	шт.	23,74	к/к	к/к	7,2	4,2	53,2	282
<b>Итого:</b>		<b>53,30</b>			<b>10,00</b>	<b>7,40</b>	<b>57,90</b>	<b>340,00</b>
<b>Всего:</b>		<b>244,30</b>			<b>70,41</b>	<b>88,60</b>	<b>294,14</b>	<b>2252,00</b>

И.о.зав. отделением: Бульгина П.П.

Калькулятор: Бульгина П.П.

Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение социального обслуживания населения  
 "Комплексный центр социального обслуживания населения Центрального района Санкт-Петербурга"  
 "Утверждаю"

Директор \_\_\_\_\_

Муравьева Т.П.

**3 ДЕНЬ**

Наименование	Выход (г)	Цена блюда (руб.)	Технологический нормативный документ (сборник рецептов)	Номер рецептуры	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)
					Всего	Всего		
<b>Завтрак</b>								
Каша вязкая манная с м/сл.и сахаром	200/5/5	14,23	Сб.2004	№ 302	7,4	7	43,2	265
Творог со сметанной и сахаром	120/25/20	58,64	к/к	к/к	21,1	16	23,2	321
Масло сливочное порт.	10	7,83	Сб.2004	№ 96	0,1	8,3	0,1	75
Чай с молоком и сахаром	200	5,65	Сб.1996	№ 630	1,7	1,4	17,5	88,2
Батон нарезной в/с	50	4,73	к/к	к/к	3,3	0,7	24,7	117
<b>Итого:</b>		<b>91,08</b>			<b>33,60</b>	<b>33,40</b>	<b>108,70</b>	<b>866,20</b>
<b>Обед</b>								
ПЦи из свеж капусты,картофелем , курой , сметанной и зеленью	300/20/5/1	12,53	Сб.1996	№120	3,5	5,9	9,3	106
Котлета рубленая из птицы с зеленью	75/1	19,89	Сб.1996	№ 460	14	10,7	12,8	203
Рагу овощное с зеленью	200/2	28,35	Сб.1996	№ 486	6	9	16	168
Огурец свежий	100	13,58	к/к	к/к	0,8	0	2,6	13
Кисель из кураги с витамином С	200	12,66	Сб.2004	№ 643	0,7	0,1	37	151
Груша свежая	240	28,29	к/к	к/к	1	0	21,8	136,8
Хлеб обог.микроэлементами	120	10,41		к/к	6,61	1,2	38,5	228
<b>Итого:</b>		<b>125,52</b>			<b>32,61</b>	<b>26,90</b>	<b>138,00</b>	<b>1005,80</b>
<b>Полдник</b>								
Йогурт	шт.	27,68	Сб.2004	к/к	6	2,3	4,1	53
Батон нарезной в/с	50	4,73	к/к	к/к	3,3	0,7	24,7	117
<b>Итого:</b>		<b>32,41</b>			<b>9,30</b>	<b>3,00</b>	<b>28,80</b>	<b>170,00</b>
<b>Всего:</b>		<b>249,01</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>75,51</b>	<b>63,30</b>	<b>275,50</b>	<b>2042,00</b>

И.о. зав. отделением: Булыгина Н.П.

Калькулятор: Булыгина Н.П.

Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение социального обслуживания населения  
"Комплексный центр социального обслуживания населения Центрального района Санкт-Петербурга"

"Утверждаю"

Директор

Муравьева Т.П.

**4 ДЕНЬ**

Наименование	Выход (г)	Цена блюда (руб.)	Технологический нормативный документ (сборник рецептов)	Номер рецептуры			Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)
					Белки (г)	Жиры (г)		
<b>Завтрак</b>								
Жареная рыба под маринадом и зелень	50/75/5	41,43	Сб.2008	№ 121/601	10,9	16,6	12,05	241
Яйцо вареное	1 шт.	6,98	Сб.2004	№ 337	5,1	4,6	0,3	63
Бутерброд с сыром	25/30	17,05	Сб.2004	№3	7,8	7,7	14,8	160
Масло сливочное порц.	10	7,83	к/к	к/к	0,1	8,3	0,1	75
Батон нарезной в/с	50	1,78	к/к	к/к	3,3	0,7	24,7	117
Чай с сахаром	200	4,73	Сб. 2004	№ 692	0,2	0,1	15	60
<b>Итого:</b>		<b>79,8</b>			<b>27,4</b>	<b>38</b>	<b>66,95</b>	<b>716</b>
<b>Обед</b>								
Суп картофельный с макаронными изделиями, курой и зел.	300/20/1	13,41	Сб. 1996	№139	9,5	5,3	23	176
Сосиска отварная	110	46,14	Сб.2004	№ 413	12,3	26,8	0,4	293
Капуста квашеная тушеная с м/сливочным	200/5	47,31	Сб.1996	№ 482	5,2	9,8	13,1	162
Компот из чернослива с витаминном С	200	7,08	Сб. 2004	№ 638	0,6	0,2	29,3	124
Фрукты свежие/мандарины/	150	16,15	к/к	к/к	1,2	0	12,1	57
Хлеб обог.микроэлементами	120	10,41	к/к	к/к	6,61	1,2	38,5	228
<b>Итого:</b>		<b>140,50</b>			<b>35,41</b>	<b>43,30</b>	<b>116,40</b>	<b>1040,00</b>
<b>Полдник</b>								
Булочка сдобная в инд.уп.100 гр.	шт.	23,74	к/к	к/к	7,2	4,2	53,2	282
Молоко пастер. уп.200 гр.	шт.	29,56	к/к	к/к	2,8	3,2	4,7	58
Чай с сахаром	200	1,78	Сб. 2004	№ 692	0,2	0,1	15	60
<b>Итого:</b>		<b>55,08</b>			<b>10,20</b>	<b>7,50</b>	<b>72,90</b>	<b>400,00</b>
<b>Всего:</b>		<b>275,3,8</b>			<b>73,01</b>	<b>88,80</b>	<b>256,25</b>	<b>2156,00</b>
								<b>4</b>

И.о.зав. отделением: Бульгина Н.П.

Калькулятор: Бульгина Н.П.

Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение социального обслуживания населения  
"Комплексный центр социального обслуживания населения Центрального района Санкт-Петербурга"

"Утверждаю"

Директор \_\_\_\_\_

Муравьева Т.П.

**5 ДЕНЬ**

Наименование	Выход (г)	Цена блюда (руб.)	Технологический нормативный документ (сборник рецептов)	Номер рецептуры			Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)
					Белки (г)	Жиры (г)		
<b>Завтрак</b>								
Каша вязкая кукурузная с м/сл.и сахаром	200/10/5	<b>19,20</b>	Сб.2004	№ 302	7,4	11,2	52,4	341
Бутерброд с варено/копченной колбасой	30/30	<b>18,93</b>	Сб.2004	6	7,9	11,2	14,8	192
Масло сливоч порц.	10	<b>7,83</b>	к/к	к/к	0,1	8,3	0,1	75
Батон нарезной в/с	50	<b>4,73</b>	к/к	к/к	3,3	0,7	24,7	117
Сырок глазированный. 45 гр.	1 шт.	<b>30,29</b>	к/к	к/к	5,00	3,90	5,40	77
Чай с лимоном	200/7	<b>2,34</b>	Сб.1996	№ 629	0,3	0,1	15,2	62
<b>Итого:</b>		<b>83,32</b>	-		<b>24,00</b>	<b>35,40</b>	<b>112,60</b>	<b>864,00</b>
<b>Обед</b>								
Суп из овощей со свиной, сметаной, зеленью	300/25/5/1	<b>21,02</b>	Сб.1996	№ 132	9,8	18,24	12,34	253,5
Тефтели в томатном соусе и зеленью	115/75/1	<b>27,15</b>	Сб.2004	№ 461	15,4	23,7	17,5	352
Картофель отварной	200	<b>7,91</b>	Сб.1996	№470	3,9	6,3	31,3	197
Помидор св.	100	<b>10,63</b>	к/к	к/к	1,1	0	3,8	20
Чай с молоком и сахаром	200	<b>5,65</b>	Сб.1996	№ 630	1,7	1,4	17,5	88,2
Печенье	40	<b>7,22</b>	к/к	к/к	3	4,7	30	167
Киви свежие	160	<b>13,86</b>	к/к	к/к	0,6	0	16,4	63
Хлеб обог.микроэлементами	120	<b>10,41</b>	к/к	к/к	6,61	1,2	38,5	228
<b>Итого:</b>		<b>103,85</b>			<b>42,11</b>	<b>55,54</b>	<b>167,34</b>	<b>1368,70</b>
Бийогулт 2,5 %	шт.	<b>39,38</b>	к/к	к/к	5,00	3,90	5,40	77
<b>Итого:</b>		<b>39,38</b>	к/к	к/к	<b>5,00</b>	<b>3,90</b>	<b>5,40</b>	<b>77,00</b>
<b>Всего:</b>		<b>226,55</b>			<b>71,11</b>	<b>94,84</b>	<b>285,34</b>	<b>2309,70</b>

5

И.о. зав. отделением: Бульгина Н.П.

Калькулятор: Бульгина Н.П.



Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение социального обслуживания населения  
"Комплексный центр социального обслуживания населения Центрального района Санкт-Петербурга"

"Утверждаю"

Директор

Муравьева Т.П.

6 ДЕНЬ

Наименование	Выход (г)	Цена блюда (руб.)	Технологический нормативный документ (сборник)	Помер рецептуры			Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)
					Белки (г)	Жиры (г)		
		<b>Завтрак</b>						
Омлет натуральный	105/2	18,38	Сб.2004	№ 340	10,6	17,5	2	208
Помидор св.	100	10,63	к/к	к/к	1,1	0	3,8	20
Бутерброд с сыром	25/30	17,05	Сб.2004	№3	7,8	7,7	14,8	160
Масло сливоч.порц.	10	7,83	к/к	к/к	0,1	8,3	0,1	75
Творог с джемом	120/25	59,72	к/к	к/к	26	13,8	19,8	312
Молоко кипяченое	200	16,33	Сб.2004	№ 697	6,1	5,3	10,1	113
<b>Итого:</b>		<b>129,74</b>			<b>51,70</b>	<b>52,60</b>	<b>50,60</b>	<b>888,00</b>
		<b>Обед</b>						
Суп картофельный с крупой, треской и зеленью	300/30/1	24,44	Сб.2004	№ 138	11,9	3,7	23,5	175
Котлеты рубленая мясная/особая/	75	35,91	Сб.2004	№ 452	11,3	14,9	8,9	215
Капуста свежая тушеная с м/сливочным	200/5	12,31	Сб.1996	№ 482	5,2	9,8	13,1	162
Сок натуральный	200	18,93	к/к	к/к	0,5	0	10,6	47
Яблоки свежие	150	10,20	к/к	к/к	0,6	0	14,7	57
Хлеб обог.микроэлементами	120	10,41	к/к	к/к	6,61	1,2	38,5	228
<b>Итого:</b>		<b>112,20</b>			<b>36,11</b>	<b>29,60</b>	<b>109,30</b>	<b>884,00</b>
		<b>Полдник</b>						
Кефир 200 гр	шт.	18,51	к/к	к/к	4,3	1	5,3	49,00
Батон парезной в/с	50	4,73	к/к	к/к	3,3	0,7	24,7	117,00
<b>Итого:</b>		<b>23,24</b>			<b>7,60</b>	<b>1,70</b>	<b>30,00</b>	<b>166,00</b>
<b>Всего:</b>		<b>265,38</b>			<b>95,41</b>	<b>83,90</b>	<b>189,90</b>	<b>1938,00</b>

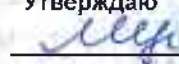
И.о.зав. отделением: Булыгина Н.П.

Калькулятор: Булыгина Н.П.

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение социального обслуживания населения  
"Комплексный центр социального обслуживания населения Центрального района Санкт-Петербурга"**

"Утверждаю"

Директор



Муравьева Т.П.

**7 ДЕНЬ**

Наименование	Выход (г)	Цена блюда (руб.)	Технологический нормативный документ (сборник рецептур)	Номер рецептуры			Углеводы ( г )	Энергетическая ценность (ккал)
					Белки (г)	Жиры (г)		
		<b>Завтрак</b>						
Каша вязкая пшеничная с м/сл.и сахаром.	200/10/5	<b>18,38</b>	Сб.2004	№ 302	8,6	11,3	46	321
Яйцо вареное	1 шт.	<b>6,98</b>	Сб.2004	№ 337	5,1	4,6	0,3	63
Масло сливочное порц.	10	<b>7,83</b>	к/к	к/к	0,1	8,3	0,1	75
Чай с сахаром	200	<b>1,78</b>	Сб. 2004	№ 692	0,2	0,1	15	60
Сырок глазированные. 45 гр.	1 шт.	<b>30,29</b>	к/к	к/к	5,00	3,90	5,40	77
Багон нарезной в/с	50	<b>4,73</b>	к/к	к/к	3,3	0,7	24,7	117
<b>Итого:</b>		<b>69,99</b>			<b>22,30</b>	<b>28,90</b>	<b>91,50</b>	<b>713,00</b>
		<b>Обед</b>						
Рассольник ленинградский с курой, сметаной и зеленью	300/20/5/1	<b>17,63</b>	Сб.1996	№ 129	3,3	6,2	20,4	151
Рыба отварная с зеленью	125/2	<b>80,40</b>	Сб.1996	№ 300	18,2	0,6	0	79
Картофельное пюре с морковью и м/сливочным.	200/5	<b>12,53</b>	Сб.2004	№ 181	4,1	5,4	25,7	190
Отвар из пшеничника с витамином С	200	<b>5,51</b>	Сб.1996	№ 652	2	0	24	104
Фрукты свежие/мандарины/	150	<b>16,15</b>	к/к	к/к	1,2	0	12,1	57
Хлеб обог. микроэлементами	120	<b>10,41</b>	к/к	к/к	6,61	1,2	38,5	228
<b>Итого:</b>		<b>142,63</b>			<b>35,41</b>	<b>13,40</b>	<b>120,70</b>	<b>809,00</b>
Булочка сдобная в инд.уп. 100 гр.	шт.	<b>23,74</b>	к/к	к/к	7,2	4,2	53,2	282
Молоко пастер. уп. 200 гр.	шт.	<b>29,56</b>	к/к	к/к	2,8	3,2	4,7	58
<b>Итого:</b>		<b>53,30</b>			<b>10,00</b>	<b>7,40</b>	<b>57,90</b>	<b>340,00</b>
<b>Всего:</b>		<b>265,92</b>			<b>67,71</b>	<b>49,70</b>	<b>270,10</b>	<b>1862,00</b>

И.о. зав. отделением: Булыгина Н.П.

Калькулятор: Булыгина Н.П.





Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение социального обслуживания населения  
"Комплексный центр социального обслуживания населения Центрального района Санкт-Петербурга"

"Утверждаю"

Директор



Муравьева Т.П.

**8 ДЕНЬ**

Наименование	Выход (г)	Цена блюда (руб.)	Технологический нормативный документ (сборник рецептур)	Номер рецептуры	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)
<b>Завтрак</b>								
Оладьи с джемом	150/25	19,61	Сб.2004	№ 733	11,4	16,5	77,3	505
Бутерброд с в/к колбасой	30/30	18,93	Сб.2004	6	7,9	11,2	14,8	192
Масло сливочное порц.	10	7,83	к/к	к/к	0,1	8,3	0,1	75
Какао с молоком	200	10,40	Сб. 1996	№ 642	1,5	1,3	22,4	107
<b>Итого:</b>		<b>56,77</b>			<b>20,90</b>	<b>37,30</b>	<b>114,60</b>	<b>879,00</b>
<b>Обед</b>								
Суп картофельный с горохом, свиной и зеленью	300/25/1	16,24	Сб. 1996	№ 138	13,8	17,6	22,3	304
Печень по-строгановски и зелень	75/50/2	38,43	Сб.2004	№ 439	20,1	12,9	13,3	252
Макароны отварные с м/сл.	200/5	11,33	Сб.1996	№ 469	7,4	10,5	41,8	292
Помидор св.	100	10,63	к/к	к/к	1,1	0	3,8	20
Чай с сахаром	200	1,78	Сб. 2004	№ 692	0,2	0,1	15	60
Киви свежие	160	13,86	к/к	к/к	0,7	0	18,7	72
Хлеб обога микроэлементами	120	10,41	к/к	к/к	6,61	1,2	38,5	228
<b>Итого:</b>		<b>102,68</b>			<b>49,91</b>	<b>42,30</b>	<b>153,40</b>	<b>1228,00</b>
<b>Полдник</b>								
Творог 5% в индивиду. упаковке., 130 гр	шт.	54,32	к/к	к/к	3,8	2,3	4,1	53,00
Батон нарезной в/с	50	4,73	к/к	к/к	3,3	0,7	24,7	117,00
Чай с сахаром	200	1,78	Сб. 2004	№ 692	0,2	0,1	15	60
<b>Итого:</b>		<b>60,83</b>			<b>7,30</b>	<b>3,10</b>	<b>43,80</b>	<b>230,00</b>
<b>Всего:</b>		<b>220,28</b>			<b>78,11</b>	<b>82,70</b>	<b>311,80</b>	<b>2337,00</b>

8

И.о. зав. отделением: Булыгина Н.И.

Калькулятор: Булыгина Н.И.





Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение социального обслуживания населения  
"Комплексный центр социального обслуживания населения Центрального района Санкт-Петербурга"

"Утверждаю"

Директор

Муравьева Т.П.

**9 ДЕНЬ**

Наименование	Выход (г)	Цена блюда (руб.)	Технологический нормативный документ (сборник рецептур)	Номер рецептуры	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы ( г )	Энергетиче ская ценность (ккал)
Каша вязкая "Геркулес" с м/сл.и сахаром	200/5/5	16,70	Сб.2004	№ 302	8,2	9,3	39,3	273
Бутерброд с сыром	30/30	20,21	Сб.2004	№3	7,9	11,2	14,8	192
Масло сливоч. порц.	10	7,83	к/к	к/к	0,1	8,3	0,1	75
Чай с сахаром	200	1,78	Сб. 2004	№ 692	0,2	0,1	15	60
Батон парезной в/с	50	4,73	к/к	к/к	3,3	0,7	24,7	117
Итого:					19,70	29,60	93,90	717,00
<b>Итого:</b>		<b>51,25</b>						
		<b>Обед</b>						
Суп молочный с вермишелью	300	16,18	Сб.1996	№162	6,8	5,9	26	186
Филе индейки тушеная в сметанном. соусе и зелень.	100/50/2	54,00	Сб.2004	№ 493	30	23	7,2	360
Картофель отварной	200	7,91	Сб.1996	№470	3,9	6,3	31,3	197
Огурец свежий	100	13,58	к/к	к/к	0,8	0	2,6	13
Сок натуральный	200	18,93	к/к	к/к	0,5	0	10,6	47
Запеканка из творога с повидлом	100/30	52,54	Сб.2004	№ 366	18	9,1	37,5	305
Хлеб обог. микроэлементами	120	10,41	к/к	к/к	6,61	1,2	38,5	228
<b>Итого:</b>		<b>173,55</b>			<b>66,61</b>	<b>45,50</b>	<b>153,70</b>	<b>1336,00</b>
		<b>Полдник</b>						
Йогурт	шт.	27,68		к/к	6	2,3	4,1	53
<b>Итого:</b>		<b>27,68</b>			<b>6,00</b>	<b>2,30</b>	<b>4,10</b>	<b>53,00</b>
<b>Всего:</b>		<b>252,48</b>			<b>92,31</b>	<b>77,40</b>	<b>251,70</b>	<b>2106,00</b>

И.о.зав. отделением: Булыгина Н.И.

Калькулятор: Булыгина Н.И.

Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение социального обслуживания населения  
"Комплексный центр социального обслуживания населения Центрального района Санкт-Петербурга"

"Утверждаю"

Директор

Муравьева Т.П.

10 ДЕНЬ

Наименование	Выход (г)	Цена блюда (руб.)	Технологический нормативный документ (сборник рецептов)	Номер рецептуры			Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)
					Белки (г)	Жиры (г)		
<b>Завтрак</b>								
Каша вязкая рисовая с м/сл. и сахаром	200/5/5	16,12	Сб.2004	№302	5,9	4,07	44,6	265
Яйцо вареное	1 шт.	6,98	Сб.2004	№ 337	5,1	4,6	0,3	63
Масло сливоч.порц.	10	7,83	к/к	к/к	0,1	8,3	0,1	75
Чай с молоком и сахаром	200	5,65	Сб. 2004	№ 630	1,7	1,4	17,5	88,2
Батон нарезной в/с	50	4,73	к/к	к/к	3,3	0,7	24,7	117
<b>Итого:</b>		<b>41,31</b>			<b>16,10</b>	<b>19,07</b>	<b>87,20</b>	<b>608,20</b>
<b>Обед</b>								
Щи из квашенной капусты с мясом и сметаной	300/25/5	26,54	Сб.2004	№ 129	11,3	7,3	6	132
Шницель рыбный натуральный с зелен.	100/2	54,36	Сб.2004	№ 391	17,9	13,5	9,1	228
Свекла тушеная	200	7,53	Сб.1996	№ 212	3,9	4	21,7	141
Кисель из сока плодово-ягодного натурального.	200	7,40	Сб. 2004	№ 638	0,1	0,1	29,2	118
Апельсины свежис	180	14,50	к/к	к/к	2,00	2,80	17,80	84,00
Хлеб обог. микроэлементами	120	10,41	к/к	к/к	6,61	1,2	38,5	228
<b>Итого:</b>		<b>120,74</b>			<b>41,81</b>	<b>28,90</b>	<b>122,30</b>	<b>931,00</b>
<b>Полдник</b>								
Булочка сдобная в инд.уп.100 гр.	шт.	23,74	к/к	к/к	7,2	4,2	53,2	282
Чай с сахаром	200	1,78	Сб. 2004	№ 692	0,2	0,1	15	60
<b>Итого:</b>		<b>25,52</b>			<b>7,40</b>	<b>4,30</b>	<b>68,20</b>	<b>342,00</b>
<b>Всего:</b>		<b>187,64</b>			<b>65,31</b>	<b>52,27</b>	<b>277,70</b>	<b>1881,20</b>

10

И.о.зав. отделением: Булыгина Н.П.

Калькулятор: Булыгина Н.П.