



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО СОЦИАЛЬНОЙ ПОЛИТИКЕ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
РАСПОРЯЖЕНИЕ

ОКМД

18.09.2020

№ 2054-р

О выборе (об изменении) формы
обеспечения социального питания

*Зам. Пред.
20.09.20
Кузнецов*
22.09.2020

В целях реализации постановления Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге»:

1. Изменить форму обеспечения социального питания в Санкт-Петербургском государственном автономном стационарном учреждении социального обслуживания «Психоневрологический интернат № 9», находящемся в ведении Комитета по социальной политике Санкт-Петербурга (далее – Комитет), на форму обеспечения социального питания организациями общественного питания, отвечающими требованиям, установленным действующим законодательством, и прошедшими конкурсный отбор на право заключения договора об организации социального питания.

2. Организационно-методическое сопровождение исполнения пункта 1 распоряжения возложить на Управление по координации деятельности подведомственных учреждений Комитета.

3. Контроль за выполнением распоряжения остается за председателем Комитета.

Председатель Комитета
по социальной политике Санкт-Петербурга

16
А.Н. Ржаненков

ИНФОРМАЦИЯ

об организации социального питания в Санкт-Петербургском государственном автономном стационарном учреждении социального обслуживания
«Психоневрологический интернат №9» в 2022 году.

Санкт-Петербургское государственное автономное стационарное учреждение социального обслуживания «Психоневрологический интернат №9» в организации социального питания руководствуется нормативно-правовыми актами:

- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- Распоряжение Комитета по социальной политике от 18.09.2020 №2054-р «О выборе (изменении) формы социального питания».

Услуги по организации питания предоставляются в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации, в том числе:

- Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Законом Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.07.2002 № 26 «О введении программ производственного контроля»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32;
- Постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 25.12.2003 № 90 «Об утверждении методических рекомендаций по организации диетического (лечебного) питания в государственных (муниципальных) учреждениях социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов»;
- Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 № 18;
- Санитарными правилами СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20.11.2020 № 36;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 4;
- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
- Постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 15.02.2002 № 12 «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания в учреждениях (отделениях) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов»;

- Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»;
- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 29.12.2014 № 1284 «Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания населения Санкт-Петербурга»;
- Федеральным законом от 22.07.2008 № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»;
- Федеральным законом от 21.12.1994 № 69-ФЗ «О пожарной безопасности»;
- Постановлением Правительства Российской Федерации от 25.04.2012 № 390 «О противопожарном режиме» (вместе с «Правилами противопожарного режима в Российской Федерации»).

Качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для оказания услуг, соответствуют требованиям нормативно-правовых и технических документов, действующих на территории Российской Федерации, в том числе:

- Техническому регламенту Таможенного союза от 09.12.2011 №021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Техническому регламенту Таможенного союза от 16.08.2011 №005/2011 «О безопасности упаковки»;
- Техническому регламенту Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- Техническому регламенту Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011);
- Техническому регламенту Таможенного Союза от 09.10.2013 № 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Техническому регламенту Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011);
- Техническому регламенту Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016);
- Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);
- Техническому регламенту Таможенного союза от 20.07.2012 № 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- Техническому регламенту Таможенного союза от 15.06.2012 № 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
- Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001;
- Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1293-03 «Санитарные правила по применению пищевых добавок»;
- Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299;
- Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов СанПиН 2.3.2. 1324-03», утвержденным постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя, общие требования»;
- ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания;
- иным нормативным и нормативно-техническим документам (Техническим регламентам Таможенного союза, определяющим требования к безопасности отдельных товарных групп пищевых продуктов, ГОСТ, ОСТ, ТУ производителя).

Порядок организации питания

Организация питания осуществляется в соответствии с утвержденным цикличным меню, в соответствии с Приложением № 2 к Техническому заданию Договора от 14.12.2021 № 32110797398-01:

Время предоставления питания

Наименование приема пищи	Время (период) предоставления с ____ по ____
Завтрак	с 08-30 - 09-00 часов
Второй завтрак	с 11-00 – 11-30 часов
Обед	12-30 -13-00 часов
Полдник	с 15-30 - 16-00 часов
Ужин	с 17-30 – 18-00 часов
Второй ужин	с 19-00 – 19-30 часов

Количество/категория граждан обеспечиваемых социальным питанием

№ п/п	Наименование показателя	Единицы измерения	Значение показателя
1	Общее количество граждан, обеспечиваемых социальным питанием, всего	человек	1046
1.1	в том числе граждан, которым социальное питание предоставлено с использованием средств бюджета Санкт-Петербурга		1001
2	Кратность питания по категориям граждан, которым предоставляется социальное питание:		
2.1	граждане пожилого возраста и инвалиды, находящиеся в учреждениях социального обслуживания – психоневрологических интернатах	раз в день	6
2.2	граждане пожилого возраста и инвалиды при заболеваниях сахарным диабетом, находящиеся в учреждениях социального обслуживания – психоневрологических интернатах		6

3	Нормативы финансовых затрат на организацию социального питания*:		
3.1	граждан пожилого возраста и инвалидов, находящихся в учреждениях социального обслуживания – психоневрологических интернатах	рублей на человека в день	445,28
3.2	граждан пожилого возраста и инвалидов с заболеванием сахарным диабетом, находящиеся в учреждениях социального обслуживания – психоневрологических интернатах		496,22
4	Фактическая стоимость организации питания (рациона питания) в результате проведения конкурсных процедур:		
4.1	граждане пожилого возраста и инвалиды, находящиеся в учреждениях социального обслуживания – психоневрологических интернатах	рублей на человека в день	411,30
4.2	граждане пожилого возраста и инвалиды при заболеваниях сахарным диабетом, находящиеся в учреждениях социального обслуживания – психоневрологических интернатах		463,26

* с учетом распоряжения Комитета по экономической политике и стратегическому планированию Санкт-Петербурга от 27.02.2014 № 18-р «Об утверждении методики расчета финансовых затрат бюджета Санкт-Петербурга на организацию социального питания в государственных учреждениях Санкт-Петербурга, входящих в системы здравоохранения, образования, отдыха и оздоровления детей и молодежи, социального обслуживания населения»

Директор

Е.В. Чистяков

ЦИКЛИЧНОЕ СЕМИДНЕВНОЕ МЕНЮ



ЦИКЛИЧНОЕ СЕМИДНЕВНОЕ МЕНЮ

для организации питания граждан в Санкт-Петербургском государственном автономном стационарном учреждении социального обслуживания «Психоневрологический интернат №9»

Рацион: основной вариант стандартной диеты (ОВД)

Сезон: осень-весна

Возрастная категория: граждане пожилого возраста
и инвалиды трудоспособного возраста

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак							
КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	200	6.9	5.3	33.4	208.5	184	2008
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0.1	8.3	0.1	74.8	13	2008
ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	4.9	4.5	0.3	61.3	213	2008
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3.3	2.4	21.9	122.9	379	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	100	7.4	0.6	48.7	229.7	12,1	2014
Итого за прием пищи:	550	22.6	21.1	104.4	697.2		
II Завтрак							
ЯБЛОКО	100	0.4	0.4	9.8	47.0		2008
Итого за прием пищи:	100	0.4	0.4	9.8	47.0		
Обед							
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ФАСОЛЬЮ И МЯСОМ	300	5.9	6.9	14.9	146.5	102	2008
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ	80	12.9	10.3	11.8	190.8	282	2012
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	4.2	3.9	28.5	165.3	335	2008
КАПУСТА ТУШЕНАЯ	100	2.5	2.0	10.7	72.3	131	2008
САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	60	0.5	3.0	1.7	36.7		2012
КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ	180	0.9	0.1	24.0	101.0	406	2008
ХЛЕБ РЖАНОЙ	100	6.6	0.9	42.4	204.0		2008
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3.7	0.3	24.3	114.8	12,1	2014
Итого за прием пищи:	1070	37.2	27.4	158.3	1 031.4		
Полдник							
ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ	100	18.3	50.1	41.7	690.1	451	2008
ЧАЙ БЕЗ САХАРА	200	0.0	0.0	0.0	0.0	430	2008
Итого за прием пищи:	300	18.3	50.1	41.7	690.1		
Ужин							
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	100	14.8	18.0	13.3	274.4	294	2011
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕННЫМ	150	2.5	6.1	11.8	112.8	34	2012
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	205	3.8	2.1	24.0	129.4	205	2012
ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ	200/50/15	1.6	1.3	17.1	85.5	378	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3.7	0.3	24.3	114.8	12,1	2014
ХЛЕБ РЖАНОЙ	100	6.6	0.9	42.4	204.0		2008
Итого за прием пищи:	870	33.0	28.7	132.9	920.9		
Ужин 2							
КЕФИР	200	5.8	5.0	8.0	106.0	435	2008
Итого за прием пищи:	200	5.8	5.0	8.0	106.0		
Всего за день:		117.3	132.7	455.1	3 492.6		

126

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак							
КАША "ДРУЖБА"	200	6.2	6.5	26.8	189.9	190	2008
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0.1	8.3	0.1	75.0	13	2008
КОЛБАСА (ПОРЦИЯМИ)	25	4.3	8.5	0.1	93.0	15	2008
КАКАО С МОЛОКОМ	180	3.4	2.7	17.7	109.5	433	2008
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	100	7.6	0.8	48.9	233.6	12,1	2014
Итого за прием пищи:	515	21.6	26.8	93.6	701.0		
II Завтрак							
АПЕЛЬСИН	100	0.9	0.2	8.1	43.0		2008
Итого за прием пищи:	100	0.9	0.2	8.1	43.0		
Обед							
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	300	11.0	2.0	22.7	154.1	87	2012
ГОЛУБЦЫ С МЯСОМ И РИСОМ	300	19.0	18.3	21.6	329.8	304	2008
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0.8	0.1	2.5	13.9		2008
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0.0	0.0	14.6	58.1	402	2008
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	100	7.4	0.6	48.7	229.7	12,1	2014
ХЛЕБ РЖАНОЙ	100	6.6	0.9	42.4	204.0		2008
Итого за прием пищи:	1100	44.8	21.9	152.5	989.6		
Полдник							
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	150	26.9	17.6	24.5	370.6	224	2008
БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"	100	8.7	5.0	34.5	217.5	479	2008
КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	200	0.2	0.2	5.7	27.3	11.26,6	2014
Итого за прием пищи:	450	35.8	22.8	64.7	615.4		
Ужин							
ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ (ПАРОВЫЕ)	60/25	8.9	10.6	7.2	160.5	286	2008
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	200	3.9	3.2	31.4	169.9	123	2008
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С СЕЛЬДЬЮ	110	5.9	10.8	5.6	144.2	52	2008
ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0.0	0.0	14.6	58.1	430	2008
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3.7	0.3	24.3	114.8	12,1	2014
ХЛЕБ РЖАНОЙ	100	6.6	0.9	42.4	204.0		2008
Итого за прием пищи:	745	28.9	25.8	125.5	851.5		
Ужин 2							
РЯЖЕНКА	200	6.0	2.0	8.4	80.0	435	2008
Итого за прием пищи:	200	6.0	2.0	8.4	80.0		
Всего за день:		138.0	99.4	452.8	3 280.5		

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак							
КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	200	8.6	6.2	33.4	224.2	184	2008
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0.1	8.3	0.1	74.8	13	2008
СЫР (ПОРЦИЯМИ)	33	7.7	9.7	0.0	120.1	14	2008
ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0.0	0.0	14.6	58.1	430	2008
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	100	7.4	0.6	48.7	229.7	12,1	2014
Итого за прием пищи:	543	23.8	24.8	96.8	706.9		
II Завтрак							
ПЕЧЕНЬЕ	35	2.6	3.4	26.0	146.0		2008
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1.0	0.2	20.2	86.0	442	2008
Итого за прием пищи:	235	3.6	3.6	46.2	232.0		
Обед							
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КУРИЦОЙ И СМЕТАНОЙ	300	7.9	15.7	11.9	221.8	67	2012
БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ	80	8.2	8.7	6.4	136.0	281	2011
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	155	5.6	3.1	35.9	193.9	209	2008
МОРКОВЬ ТЕРТАЯ	100	1.0	2.1	7.5	54.0		2008
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0.0	0.0	14.6	58.1	402	2008
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	100	7.4	0.6	48.7	229.7	12,1	2014
ХЛЕБ РЖАНОЙ	100	6.6	0.9	42.4	204.0		2008
Итого за прием пищи:	1035	36.7	31.1	167.4	1 097.5		
Полдник							
БУЛОЧКА С ПОВИДЛОМ ОБСЫПНАЯ	100	6.9	10.4	59.6	359.5	425	2011
ЧАЙ БЕЗ САХАРА	200	0.0	0.0	0.0	0.0	430	2008
Итого за прием пищи:	300	6.9	10.4	59.6	359.5		
Ужин							
РЫБА ЖАРЕНАЯ	100	17.4	17.2	3.8	239.0	230	2011
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	200	4.0	3.2	32.0	173.0	125	2012
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ ОТВАРНОЙ	40	1.2	0.1	2.5	15.5	к/к	к/к
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	1.5	6.1	8.2	93.4	52	2011
ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ	200/50/15	1.6	1.3	17.1	85.5	378	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3.7	0.3	24.3	114.8	12,1	2014
ХЛЕБ РЖАНОЙ	100	6.6	0.9	42.4	204.0		2008
Итого за прием пищи:	855	36.0	29.1	130.3	925.2		
Ужин 2							
КЕФИР	200	5.8	5.0	8.0	106.0	435	2008
Итого за прием пищи:	200	5.8	5.0	8.0	106.0		
Всего за день:		112.8	104.0	508.3	3 427.1		

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак							
КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ	200	7.0	5.1	35.5	215.2	184	2008
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0.1	8.3	0.1	74.8	13	2008
КОЛБАСА (ПОРЦИЯМИ)	25	3.0	3.2	0.0	41.2	15	2008
ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ	200/50/15	1.6	1.3	17.1	85.5	378	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	100	7.4	0.6	48.7	229.7	12,1	2014
Итого за прием пищи:	600	19.1	18.5	101.4	646.4		
II Завтрак							
БАНАН	100	1.5	0.5	21.0	96.0		2008
Итого за прием пищи:	100	1.5	0.5	21.0	96.0		
Обед							
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	300	4.6	9.8	13.4	161.6	95	2008
КАПУСТА ТУШЕНАЯ	100	2.5	4.0	10.7	89.7	131	2008
ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ	200	15.9	21.5	33.4	391.7	299	2008
САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	80	0.8	4.0	2.2	48.9		2012
КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ	180	0.9	0.1	24.0	101.0	406	2008
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3.7	0.3	24.3	114.8	12,1	2014
ХЛЕБ РЖАНОЙ	100	6.6	0.9	42.4	204.0		2008
Итого за прием пищи:	1010	35.0	40.6	150.4	1 111.7		
Полдник							
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	100	9.8	12.3	1.8	157.9	214	2008
БУЛОЧКА С ОРЕХАМИ	85	7.0	8.8	48.9	300.4	423	2011
КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	180	0.2	0.2	5.1	24.5	11.26,6	2014
Итого за прием пищи:	365	17.0	21.3	55.8	482.8		
Ужин							
ЗАПЕКАНКА ИЗ МАКАРОН С ТВОРОГОМ	250	16.1	12.3	46.1	360.6	211	2012
СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ	100	10.7	23.2	0.4	253.2	254	2008
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	0.7	10.1	2.3	102.6	19	2008
ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0.0	0.0	14.6	58.1	430	2008
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	100	7.4	0.6	48.7	229.7	12,1	2014
ХЛЕБ РЖАНОЙ	100	6.6	0.9	42.4	204.0		2008
Итого за прием пищи:	850	41.5	47.1	154.5	1 208.2		
Ужин 2							
ЙОГУРТ	200	4.0	3.0	6.0	96.0		2008
Итого за прием пищи:	200	4.0	3.0	6.0	96.0		
Всего за день:		118.1	131.0	489.1	3 641.1		

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак							
КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ	200	5.6	5.1	36.9	216.8	184	2008
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0.1	8.3	0.1	74.8	13	2008
ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0.0	0.0	1.6	58.1	430	2008
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	100	7.4	0.6	48.7	229.7	12,1	2014
Итого за прием пищи:	510	13.1	14.0	100.3	579.4		
II Завтрак							
ПЕЧЕНЬЕ	35	2.6	3.4	26.0	146.0		2008
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1.0	0.2	20.2	86.0	442	2008
Итого за прием пищи:	235	3.6	3.6	46.2	232.0		
Обед							
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ И МЯСОМ	300	8.9	7.1	22.5	189.9	99	2008
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	250	21.4	17.4	20.3	329.9	298	2012
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	100	1.1	10.1	4.4	115.2	22	2008
КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	180	0.1	0.1	17.6	72.8	405	2008
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3.7	0.3	24.3	114.8	12,1	2014
ХЛЕБ РЖАНОЙ	100	6.6	0.9	42.4	204.0		2008
Итого за прием пищи:	980	41.8	35.9	131.5	1 026.6		
Полдник							
ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА	150	22.8	16.1	32.5	370.7	225	2008
ВАФЛИ	30	0.8	1.0	23.2	106.2		2008
ЧАЙ БЕЗ САХАРА	200	0.0	0.0	0.0	0.0	430	2008
Итого за прием пищи:	380	23.6	17.1	55.7	476.9		
Ужин							
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	80	6.8	2.1	3.4	60.2	256	2012
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	4.2	2.3	28.5	150.9	335	2008
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬ ОТВАРНОЙ	40	1.2	0.1	2.5	15.5	к/к	к/к
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	1.5	6.1	8.2	93.4	52	2011
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	0.1	0.0	14.8	60.4	431	2008
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	100	7.4	0.6	48.7	229.7	12,1	2014
ХЛЕБ РЖАНОЙ	100	6.6	0.9	42.4	204.0		2008
Итого за прием пищи:	827	27.8	12.1	148.5	814.1		
Ужин 2							
КЕФИР	200	6.0	0.2	8.0	62.0	435	2008
Итого за прием пищи:	200	6.0	0.2	8.0	62.0		
Всего за день:		115.9	82.9	490.2	3 191.0		

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак							
КАША ОВСЯНАЯ ВЯЗКАЯ	200	8.4	7.5	34.5	240.4	184	2008
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0.1	8.3	0.1	75.0	13	2008
СЫР (ПОРЦИЯМИ)	33	7.7	9.7	0.0	120.1	15	2011
ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0.2	0.1	15.0	60.0	430	2008
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	100	7.6	0.8	48.9	233.6	12,1	2014
Итого за прием пищи:	543	24.0	26.4	98.5	729.1		
II Завтрак							
ЯБЛОКО	100	0.4	0.4	9.8	47.0		2008
Итого за прием пищи:	100	0.4	0.4	9.8	47.0		
Обед							
БОРЩ С МЯСОМ	300	5.9	9.1	18.2	182.8	62	2011
ПТИЦА ОТВАРНАЯ	120	27.8	32.0	0.6	401.8	288	2011
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	200	3.9	3.2	31.6	171.1	333	2008
КАПУСТА ТУШЕНАЯ	100	2.4	1.7	10.2	67.8	346	2008
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0.0	0.0	14.6	58.1	402	2008
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3.9	0.4	24.9	118.9	12,1	2014
ХЛЕБ РЖАНОЙ	100	6.6	0.9	42.4	204.0		2008
Итого за прием пищи:	1070	50.5	47.3	142.5	1 204.5		
Полдник							
ВАТРУШКИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА	100	12.9	6.7	42.5	284.2	410.1	2011
ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	1.5	1.1	2.5	25.7	11.3	2014
Итого за прием пищи:	280	14.4	7.8	45.0	309.9		
Ужин							
КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	100	11.6	19.0	8.5	251.1	271	2011
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5.4	3.1	34.9	188.9	331	2008
САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	0.8	5.1	2.6	61.7	20	2008
ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0.0	0.0	14.6	58.1	430	2008
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	100	7.4	0.6	48.7	229.7	12,1	2014
ХЛЕБ РЖАНОЙ	100	6.6	0.9	42.4	204.0		2008
Итого за прием пищи:	750	31.8	28.7	151.7	993.5		
Ужин 2							
РЯЖЕНКА	200	6.0	2.0	8.4	80.0	435	2008
Итого за прием пищи:	200	6.0	2.0	8.4	80.0		
Всего за день:		127.0	112.6	455.9	3 364.0		

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак							
КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	200	8.0	5.9	39.7	245.1	184	2008
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0.1	8.3	0.1	74.8	13	2008
КОЛБАСА (ПОРЦИЯМИ)	25	3.0	3.2	0.0	41.2	15	2008
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3.3	2.4	21.9	122.9	379	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	100	7.4	0.6	48.7	229.7	12,1	2014
Итого за прием пищи:	535	21.8	20.4	110.4	713.7		
II Завтрак							
ГРУША	100	0.4	0.3	10.3	47.0		2008
Итого за прием пищи:	100	0.4	0.3	10.3	47.0		
Обед							
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	300	5.0	8.9	20.1	180.8	91	2008
ПЛОВ ПО-УЗБЕКСКИ	300	24.4	28.2	59.4	589.4	266	2008
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	150	2.0	15.1	9.6	185.4	51	2008
СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ	45	3.8	8.4	1.6	98.0	60	2008
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0.2	0.2	18.4	76.3	394	2008
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3.7	0.3	24.3	114.8	12,1	2014
ХЛЕБ РЖАНОЙ	100	6.6	0.9	42.4	204.0		2008
Итого за прием пищи:	1145	45.7	62.0	175.8	1 448.7		
Полдник							
БУЛОЧКА РОССИЙСКАЯ	85	5.9	6.5	50.6	285.5	430	2011
ЧАЙ БЕЗ САХАРА	200	0.0	0.0	0.0	0.0	430	2008
Итого за прием пищи:	285	5.9	6.5	50.6	285.5		
Ужин							
РЫБА ОТВАРНАЯ	80	13.8	6.6	0.7	118.4	226	2011
МАРИНАД ОВОЩНОЙ С ТОМАТОМ	60	0.8	5.8	5.4	77.7	379	2008
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	250	5.3	4.9	35.5	207.0	335	2008
ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0.0	0.0	14.6	58.1	430	2008
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	100	7.4	0.6	48.7	229.7	12,1	2014
ХЛЕБ РЖАНОЙ	100	6.6	0.9	42.4	204.0		2008
Итого за прием пищи:	790	33.9	18.8	147.3	894.9		
Ужин 2							
КЕФИР	200	5.8	5.0	8.0	106.0	435	2008
Итого за прием пищи:	200	5.8	5.0	8.0	106.0		
Всего за день:		113.5	113.0	502.4	3 495.8		

ИТОГО ПО МЕНЮ В СРЕДНЕМ ЗА ЦИКЛ

Наименование	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
Итого за весь период	842,5	775,6	3353,7	23892,1
Среднее значение за период	120.4	110.8	479.1	3 413.2
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности	14.1	29.2	56.7	

СРЕДНЕСУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Рацион	Завтрак	II Завтрак	Обед	Полдник	Ужин	Ужин 2
ОВД	542	139	1059	337	812	200

Рекомендовано к утверждению
решением Совета по питанию СПб ГАСУСО «ПНИ № 9» от 30.09.2021 № 5



Е.В. Чистяков

2021 года

ЦИКЛИЧНОЕ СЕМИДНЕВНОЕ МЕНЮ
для организации питания граждан в Санкт-Петербургском государственном
автономном стационарном учреждении социального обслуживания
«Психоневрологический интернат №9»

Рацион: основной вариант стандартной диеты
граждан с заболеванием сахарным диабетом (ОВД2)

Сезон: осень-весна

Возрастная категория: граждане пожилого возраста
и инвалиды трудоспособного возраста

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак							
КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	200	6.9	5.3	33.4	208.5	184	2008
ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	4.9	4.5	0.3	61.3	213	2008
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3.1	2.4	17.2	103.5	395	2012
ХЛЕБ РЖАНОЙ	55	3.6	0.5	23.3	112.2		2008
Итого за прием пищи:	495	18.5	12.7	74.2	485.5		
II Завтрак							
ЯБЛОКО	200	0.8	0.8	19.6	94.0		2008
Итого за прием пищи:	200	0.8	0.8	19.6	94.0		
Обед							
СУП ИЗ СБОРНЫХ ОВОЩЕЙ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ БЕЗ КАРТОФЕЛЯ	300	3.7	8.7	10.8	137.9	128	2013
БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ	50	7.1	7.3	4.2	113.1	288	2008
КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	160	8.7	10.3	39.4	284.7	171.1	2011
КАПУСТА ТУШЕНАЯ	100	2.5	2.0	10.7	72.3	131	2008
КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	200	0.2	0.2	5.7	27.3	11.26,6	2014
ХЛЕБ РЖАНОЙ	100	6.6	0.9	42.4	204.0		2008
Итого за прием пищи:	910	28.8	29.4	113.2	839.3		
Полдник							
ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА	180	22.2	16.8	37.0	399.5	234	2012
КУРАГА РАЗМОЧЕНАЯ	100	3.5	0.0	36.6	160.1	709	"ЛЕЧ2002
ЧАЙ	200	0.2	0.0	0.4	2.4	11.1	2014
Итого за прием пищи:	480	25.9	16.8	74.0	562.0		
Ужин							
ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ	250	26.0	35.5	23.2	526.9	292	2011
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	50	0.7	3.0	4.2	46.8	52	2011
СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ	30	4.3	4.3	1.0	59.4	60	2008
КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	200	0.2	0.2	5.7	27.3	11.26,6	2014
ХЛЕБ РЖАНОЙ	95	6.3	0.8	40.3	193.8		2008
Итого за прием пищи:	625	37.5	43.8	74.4	854.2		
Ужин 2							
КЕФИР	200	5.8	5.0	8.0	106.0	435	2008
Итого за прием пищи:	200	5.8	5.0	8.0	106.0		
Всего за день:		117.2	108.5	363.3	2 941.0		

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак							
КАША "ДРУЖБА"	200	6.2	6.5	26.8	189.9	190	2008
КОЛБАСА (ПОРЦИЯМИ)	20	3.4	6.8	0.1	74.4	15	2008
ХЛЕБ РЖАНОЙ	55	3.6	0.5	23.3	112.2		2008
ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1.7	1.3	2.7	28.6	11.3	2014
Итого за прием пищи:	475	14.9	15.1	52.9	405.1		
II Завтрак							
АПЕЛЬСИН	250	2.3	0.5	20.3	107.5		2008
Итого за прием пищи:	250	2.3	0.5	20.3	107.5		
Обед							
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	300	11.0	2.0	22.7	154.1	87	2012
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ СО СМЕТАНОЙ И ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ	220	17.7	20.8	20.9	345.1	205	2013
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	70	0.6	0.1	1.7	9.8		2008
КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	250	0.7	0.0	13.9	58.2	11.27,6	2014
ХЛЕБ РЖАНОЙ	100	6.6	0.9	42.4	204.0		2008
Итого за прием пищи:	940	36.6	23.8	101.6	771.2		
Полдник							
ИЗЮМ РАЗМОЧЕННЫЙ	100	1.1	0.0	41.3	169.6	730	"ЛЕЧ2002
ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ БЕЗ САХАРА	150	25.2	15.3	13.2	294.0	403	2002
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА	10	1.1	0.1	7.9	37.0	73	2008
ЧАЙ	200	0.2	0.0	0.4	2.4	11.1	2014
Итого за прием пищи:	460	27.6	15.4	62.8	503.0		
Ужин							
ЗАПЕКАНКА ИЗ МАКАРОН С ТВОРОГОМ	250	15.7	12.3	44.1	350.8	211	2012
СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ	85	9.1	19.7	0.3	215.2	254	2008
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	70	0.6	0.1	1.7	9.8		2008
ЧЕРНОСЛИВ РАЗМОЧЕННЫЙ	75	1.2	0.4	27.9	124.2		
ЧАЙ СМОЛОКОМ	200	1.7	1.3	2.7	28.6	11.3	2014
ХЛЕБ РЖАНОЙ	95	6.3	0.8	40.3	193.8		2008
Итого за прием пищи:	775	34.6	34.6	117.0	922.4		
Ужин 2							
РЯЖЕНКА	200	6.0	2.0	8.4	80.0	435	2008
Итого за прием пищи:	200	6.0	2.0	8.4	80.0		
Всего за день:		121.4	91.4	349.0	2 731.0		

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак							
КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	200	8.6	6.2	33.4	224.2	184	2008
СЫР (ПОРЦИЯМИ)	23	5.3	6.8	0.0	83.7	14	2008
ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	55	7.0	6.3	0.4	86.4	213	2008
ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1.7	1.3	2.7	28.6	11.3	2014
ХЛЕБ РЖАНОЙ	55	3.6	0.5	23.3	112.2		2008
Итого за прием пищи:	533	26.2	21.1	59.8	535.1		
II Завтрак							
ЯБЛОКО	200	0.8	0.8	19.6	94.0		2008
Итого за прием пищи:	200	0.8	0.8	19.6	94.0		
Обед							
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ БЕЗ КАРТОФЕЛЯ НА КОСТНОМ БУЛЬОНЕ СО СМЕТАНОЙ	300	3.5	6.7	9.8	117.3	171	2002
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ С БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТОЙ	100	12.7	17.0	13.9	259.8	276	2008
КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	4.4	4.5	31.1	183.0	323	2008
МОРКОВЬ ТЕРТАЯ	50	0.5	1.0	3.8	27.0		2008
КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	250	0.7	0.0	13.9	58.2	11.27,6	2014
ХЛЕБ РЖАНОЙ	100	6.6	0.9	42.4	204.0		2008
Итого за прием пищи:	950	28.4	30.1	114.9	849.3		
Полдник							
ЯБЛОКО ПЕЧЕНОЕ БЕЗ САХАРА	200	1.0	1.0	24.6	111.6	750	2002
БУЛОЧКА "К ЧАЮ"	50	3.8	2.0	24.9	132.1	485	2012
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	150	0.8	0.2	14.7	62.6	389	2011
Итого за прием пищи:	400	5.6	3.2	64.2	306.3		
Ужин							
РЫБА ЖАРЕНАЯ	80	14.0	13.8	3.1	191.9	230	2011
ЗАПЕКАНКА КАПУСТНАЯ	150	5.2	10.0	22.5	202.9	155	2008
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	1.5	6.1	8.2	93.4	52	2011
КУРАГА РАЗМОЧЕНАЯ	75	2.6	0.0	27.5	120.4	709	2002
ЧАЙ	200	0.2	0.0	0.4	2.4	11.1	2014
ХЛЕБ РЖАНОЙ	95	6.3	0.8	40.3	193.8		2008
Итого за прием пищи:	700	29.8	30.7	102.0	804.8		
Ужин 2							
КЕФИР	200	5.8	5.0	8.0	106.0	435	2008
Итого за прием пищи:	200	5.8	5.0	8.0	106.0		
Всего за день:		95.9	90.9	354.6	2 637.2		

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак							
КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	200	6.9	5.3	33.4	208.5	184	2008
КОЛБАСА (ПОРЦИЯМИ)	20	2.4	2.6	0.0	33.0	15	2008
ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1.7	1.3	2.7	28.6	11.3	2014
ХЛЕБ РЖАНОЙ	55	3.6	0.5	23.3	112.2		2008
Итого за прием пищи:	475	14.6	9.7	59.4	382.3		
II Завтрак							
ГРУША	200	0.8	0.6	20.6	94.0		2008
Итого за прием пищи:	200	0.8	0.6	20.6	94.0		
Обед							
СВЕКОЛЬНИК ВЕГЕТАРИАНСКИЙ БЕЗ КАРТОФЕЛЯ СО СМЕТАНОЙ	300	2.5	4.7	13.7	108.7	1.21	2014
МЯСО ОТВАРНОЕ	50	14.6	12.6	0.3	173.4	273	2012
ЗАПЕКАНКА ПШЕННАЯ	125/5	4.5	8.3	28.4	206.6	192	2008
КАПУСТА ТУШЕНАЯ	100	2.5	4.0	10.7	89.7	131	2008
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	250	0.9	0.4	23.0	113.8	398	2012
ХЛЕБ РЖАНОЙ	100	6.6	0.9	42.4	204.0		2008
Итого за прием пищи:	930	31.6	30.9	118.5	896.2		
Полдник							
ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ	180	18.7	15.1	19.7	297.3	240.1	2012
ИЗЮМ РАЗМОЧЕННЫЙ	100	1.1	0.0	41.3	169.6	730	2002
ЧАЙ	200	0.2	0.0	0.4	2.4	11.1	2014
Итого за прием пищи:	480	20.0	15.1	61.4	469.3		
Ужин							
БИТОЧКИ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ПАРОВЫЕ	80	11.5	13.4	7.5	196.0	306	2012
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	7.3	11.8	46.7	322.3	317	2012
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	50	0.7	3.0	4.2	46.8	52	2011
ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1.7	1.3	2.7	28.6	11.3	2014
ХЛЕБ РЖАНОЙ	95	6.3	0.8	40.3	193.8		2008
Итого за прием пищи:	625	27.5	30.3	101.4	787.5		
Ужин 2							
ЙОГУРТ	200	4.0	3.0	6.0	96.0		2008
Итого за прием пищи:	200	4.0	3.0	6.0	96.0		
Всего за день:		98.5	89.6	367.3	2 725.3		

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества,			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак							
КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	200	8.0	8.0	38.6	259.6	184	2008
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0.1	8.3	0.1	75.0	13	2008
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	6.1	5.3	10.1	113.0	434	2008
ХЛЕБ РЖАНОЙ	55	3.6	0.5	23.3	112.2		2008
Итого за прием пищи:	465	17.8	22.1	72.1	559.8		
II Завтрак							
АПЕЛЬСИН	250	2.3	0.5	20.3	107.5		2008
Итого за прием пищи:	250	2.3	0.5	20.3	107.5		
Обед							
СУП С БОБОВЫМИ	300	9.0	6.6	21.4	185.0	119	2011
ГОВЯДИНА, ТУШЕНАЯ В СМЕТАНЕ	80	12.7	17.1	1.6	219.5	264	2011
ГОЛУБЦЫ ОВОЩНЫЕ	200	4.6	12.5	20.6	224.2	167	2011
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	100	1.1	10.1	4.4	115.2	22	2008
КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	200	0.2	0.2	5.7	27.3	11.26,6	2014
ХЛЕБ РЖАНОЙ	100	6.6	0.9	42.4	204.0		2008
Итого за прием пищи:	980	34.2	47.4	96.1	975.2		
Полдник							
ЯБЛОКО ПЕЧЕНОЕ БЕЗ САХАРА	200	1.0	1.0	24.6	111.6	750	2002
БУЛОЧКА "ВЕСНУШКА"	50	3.6	3.0	27.2	152.0	471	2008
ЧАЙ	200	0.2	0.0	0.4	2.4	11.1	2014
Итого за прием пищи:	450	4.8	4.0	52.2	266.0		
Ужин							
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	80	6.8	2.1	3.4	60.2	256	2012
ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ	200	2.7	7.7	17.3	152.2	340	2008
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ	50	1.6	0.1	3.2	19.4	к/к	к/к
ЧАЙ	200	0.2	0.0	0.4	2.4	11.1	2014
ХЛЕБ РЖАНОЙ	95	6.3	0.8	40.3	193.8		2008
Итого за прием пищи:	625	17.6	10.7	64.6	428.0		
Ужин 2							
КЕФИР	200	5.8	5.0	8.0	106.0	435	2008
Итого за прием пищи:	200	5.8	5.0	8.0	106.0		
Всего за день:		82.5	89.7	313.3	2 442.5		

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества,			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак							
КАША ОВСЯНАЯ ВЯЗКАЯ	200	8.4	7.5	34.5	240.4	184	2008
СЫР (ПОРЦИЯМИ)	23	5.3	6.8	0.0	83.7	14	2008
КАКАО С МОЛОКОМ	200	3.8	3.0	5.1	63.7	711	212
ХЛЕБ РЖАНОЙ	55	3.6	0.5	23.3	112.2		2008
Итого за прием пищи:	478	21.1	17.8	62.9	500.0		
II Завтрак							
ЯБЛОКО	200	0.8	0.8	19.6	94.0		2008
Итого за прием пищи:	200	0.8	0.8	19.6	94.0		
Обед							
БОРЩ	300	1.9	5.8	11.4	107.8	56	2012
ПТИЦА ОТВАРНАЯ	50	11.5	13.2	0.2	167.4	288	2011
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	3.6	4.6	37.7	206.0	323	2008
КАПУСТА ТУШЕНАЯ	100	2.4	1.7	10.2	67.8	346	2008
КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	250	0.7	0.0	13.9	58.2	11.27,6	2014
ХЛЕБ РЖАНОЙ	100	6.6	0.9	42.4	204.0		2008
Итого за прием пищи:	950	26.7	26.2	115.8	811.2		
Полдник							
ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА	200	8.7	8.7	33.5	243.1	225	2011
КУРАГА РАЗМОЧЕНАЯ	100	3.5	0.0	36.6	160.1	709	2002
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	150	0.8	0.2	14.7	62.6	389	2011
Итого за прием пищи:	450	13.0	8.9	84.8	465.8		
Ужин							
КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	100	11.5	19.2	9.0	254.4	271	2011
ПУДИНГ ОВОЩНОЙ	160	6.1	10.3	26.7	223.4	166	2008
ХЛЕБ РЖАНОЙ	95	6.3	0.8	40.3	193.8		2008
САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	0.8	5.1	2.6	61.7	20	2008
ЧАЙ	200	0.2	0.0	0.4	2.4	11.1	2014
Итого за прием пищи:	655	24.9	35.4	79.0	735.7		
Ужин 2							
РЯЖЕНКА	200	6.0	2.0	8.4	80.0	435	2008
Итого за прием пищи:	200	6.0	2.0	8.4	80.0		
Всего за день:		91.8	91.1	356.6	2 628.6		

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества,			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак							
КАША КУКУРУЗНАЯ ВЯЗКАЯ	220	7.7	7.1	50.9	299.0	403	2002
КОЛБАСА (ПОРЦИЯМИ)	20	2.4	2.6	0.0	33.0	15	2008
ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1.7	1.3	2.7	28.6	11.3	2014
ХЛЕБ РЖАНОЙ	55	3.6	0.5	23.3	112.2		2008
Итого за прием пищи:	495	15.4	11.5	76.9	472.8		
II Завтрак							
ГРУША	200	0.8	0.6	20.6	94.0		2008
Итого за прием пищи:	200	0.8	0.6	20.6	94.0		
Обед							
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	300	2.7	6.3	19.8	146.5	76	2012
БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ	50	7.1	7.3	4.2	113.0	288	2008
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	150	2.0	15.1	9.6	185.4	51	2008
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	3.6	4.6	37.7	206.0	323	2008
КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	200	0.2	0.2	5.7	27.3	11.26,6	2014
ХЛЕБ РЖАНОЙ	100	6.6	0.9	42.4	204.0		2008
Итого за прием пищи:	950	22.2	34.4	119.4	882.2		
Полдник							
СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ БЕЗ САХАРА	210	32.3	21.0	17.0	390.3	286	2002
ИЗЮМ РАЗМОЧЕННЫЙ	100	1.1	0.0	41.2	169.1	730	2002
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	180	0.9	0.2	17.7	75.1	399	2012
Итого за прием пищи:	490	34.3	21.2	75.9	634.5		
Ужин							
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ПАРОВЫЕ	60	9.0	2.5	6.1	82.8	257	2012
МАРИНАД ОВОЩНОЙ С ТОМАТОМ	50	0.6	4.9	4.6	65.1	379	2008
КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	3.6	4.6	37.7	206.0	323	2008
КОНФЕТЫ/ВАФЛИ ДИАБЕТИЧЕСКИЕ	14	0.4	0.5	10.8	49.6		
ЧАЙ	200	0.2	0.0	0.4	2.4	11.1	2014
ХЛЕБ РЖАНОЙ	95	6.3	0.8	40.3	193.8		2008
Итого за прием пищи:	569	20.1	13.3	99.9	599.7		
Ужин 2							
КЕФИР	200	5.8	5.0	8.0	106.0	435	2008
Итого за прием пищи:	200	5.8	5.0	8.0	106.0		
Всего за день:		98.6	86.0	400.7	2 789.2		

ИТОГО ПО МЕНЮ В СРЕДНЕМ ЗА ЦИКЛ

Итого	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
Итого за весь период	708.0	647.2	2546.3	19069.1
Среднее значение за период	101.1	92.5	363.8	2 724.2
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности	14.9	30.5	54.6	

СРЕДНЕСУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Рацион	Завтрак	II Завтрак	Обед	Полдник	Ужин	Ужин 2
ОВД2	488	214	944	459	653	200

Рекомендовано к утверждению
решением Совета по питанию СПб ГАСУСО «ПНИ № 9» от 30.09.2021 № 5

Санкт-Петербургское государственное автономное стационарное учреждение
социального обслуживания «Психоневрологический интернат № 9»
(СПб ГАСУСО «ПНИ № 9»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор



Е.В. Чистяков

_____ 2022 года

ЦИКЛИЧНОЕ СЕМИДНЕВНОЕ МЕНЮ
по основному варианту стандартной диеты
для организации питания граждан пожилого возраста
и инвалидов трудоспособного возраста, больных целиакией (ИП)

Рекомендовано к утверждению:
решением Совета по питанию
СПб ГАСУСО «ПНИ № 9» от 11.01.2022 № 1

Санкт-Петербург
2022

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак							
КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	300	13.2	13.8	52.2	386.1	184	2008
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0.1	8.3	0.1	74.8	13	2008
ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	4.9	4.5	0.3	61.3	213	2008
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3.3	2.4	21.9	122.9	379	2011
Хлеб кукурузный	50	3.4	3.6	21.7	133.0	12.1	2014
Итого за прием пищи:	600	24.8	32.5	96.1	778.1		
II Завтрак							
ЯБЛОКО	100	0.4	0.4	9.8	47.0		2008
Итого за прием пищи:	100	0.4	0.4	9.8	47.0		
Обед							
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ФАСОЛЬЮ И МЯСОМ	300	5.9	6.9	14.9	146.5	102	2008
БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ	100	20.8	26.9	0.5	326.3	266	2011
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	4.2	3.9	28.5	165.3	335	2008
КАПУСТА ЖАРЕНАЯ	150	3.5	5.1	9.1	97.9	323	2011
КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ	180	0.9	0.1	24.0	101.0	406	2008
Хлеб кукурузный	50	3.4	3.6	21.7	133.0	12.1	2014
Итого за прием пищи:	980	38.7	46.5	98.7	970.0		
Полдник							
ЯБЛОКО ПЕЧЕНОЕ БЕЗ САХАРА	105	0.5	0.5	12.9	58.7	750	2002
Итого за прием пищи:	105	0.5	0.5	12.9	58.7		
Ужин							
ПТИЦА ОТВАРНАЯ (филе)	120	27.9	36.7	0.7	444.6	288	2011
РИС ОТВАРНОЙ	250	6.2	10.2	64.7	374.9	325	2008
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	150	2.5	6.1	11.8	112.8	34	2012
ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ	200/50/15	1.6	1.3	17.1	85.5	378	2011
Хлеб кукурузный	50	3.4	3.6	21.7	133.0	12.1	2014
Итого за прием пищи:	835	41.6	57.9	116.0	1 150.8		
Ужин 2							
КЕФИР	200	5.8	5.0	8.0	106.0	435	2008
Итого за прием пищи:	200	5.8	5.0	8.0	106.0		
Всего за день:		111.8	142.8	341.5	3 110.5		

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак							
КАША "ДРУЖБА"	300	9.0	9.6	40.3	285.1	190	2008
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0.1	8.3	0.1	75.0	13	2008
ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	4.9	4.5	0.3	60.7	213	2012
КАКАО С МОЛОКОМ	180	3.4	2.7	17.7	109.5	433	2008
Хлеб кукурузный	50	3.4	3.6	21.7	133.0	12.1	2014
Итого за прием пищи:	580	20.8	28.7	80.1	663.3		
II Завтрак							
АПЕЛЬСИН	100	0.9	0.2	8.1	43.0		2008
Итого за прием пищи:	100	0.9	0.2	8.1	43.0		
Обед							
БОРЩ С МЯСОМ	300	12.0	14.4	18.0	253.5	62	2011
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0.8	0.1	2.5	13.9		2008
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0.0	0.0	14.6	58.1	402	2008
ГОЛУБЦЫ С МЯСОМ И РИСОМ ИП	300	18.9	23.4	17.0	377.0	304	2008
Хлеб кукурузный	50	3.4	3.6	21.7	133.0	12.1	2014
Итого за прием пищи:	950	35.1	41.5	73.8	835.5		
Полдник							
КРУПЕНИК ИЗ СМЕСИ КРУП	205	24.9	21.7	43.4	474.2	187	2012
ЧАЙ БЕЗ САХАРА	200	0.0	0.0	0.0	0.0	430	2008
Итого за прием пищи:	405	24.9	21.7	43.4	474.2		
Ужин							
МЯСО ОТВАРНОЕ	120	34.8	29.8	0.6	409.0	273	2012
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	200	3.9	3.2	31.4	169.9	123	2008
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С СЕЛЬДЬЮ	110	5.9	10.8	5.6	144.2	52	2008
ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0.0	0.0	14.6	58.1	430	2008
Хлеб кукурузный	50	3.4	3.6	21.7	133.0	12.1	2014
Итого за прием пищи:	680	47.9	47.3	73.8	914.2		
Ужин 2							
КЕФИР	200	5.8	5.0	8.0	106.0	435	2008
Итого за прием пищи:	200	5.8	5.0	8.0	106.0		
Всего за день:		135.3	144.3	287.1	3 036.2		

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак							
КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	300	12.9	9.3	50.0	336.6	184	2008
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0.1	8.3	0.1	75.0	13	2008
СЫР (ПОРЦИЯМИ)	25	5.8	7.4	0.0	91.0	14	2008
ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0.0	0.0	14.6	58.1	430	2008
Хлеб кукурузный	50	3.4	3.6	21.7	133.0	12.1	2014
Итого за прием пищи:	585	22.2	28.6	86.4	693.7		
II Завтрак							
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1.0	0.2	20.2	86.0	442	2008
Итого за прием пищи:	200	1.0	0.2	20.2	86.0		
Обед							
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КУРИЦОЙ И СМЕТАНОЙ	300	7.9	15.7	11.9	221.8	67	2012
ПУДИНГ ИЗ ГОВЯДИНЫ	120	27.8	30.8	1.3	395.0	294	2008
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	4.2	6.8	28.6	192.2	335	2008
МОРКОВЬ ТЕРТАЯ	100	1.0	2.1	7.5	54.0		2008
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0.0	0.0	14.6	58.1	402	2008
Хлеб кукурузный	50	3.4	3.6	21.7	133.0	12.1	2014
Итого за прием пищи:	970	44.3	59.0	85.6	1 054.1		
Полдник							
ПУДИНГ ГРЕЧНЕВЫЙ ПРОТЕРТЫЙ С ТВОРОГОМ	200	19.4	19.1	35.5	393.8	199	2008
ЧАЙ БЕЗ САХАРА	200	0.0	0.0	0.0	0.0	430	2008
Итого за прием пищи:	400	19.4	19.1	35.5	393.8		
Ужин							
ПТИЦА ОТВАРНАЯ (филе)	120	27.9	36.7	0.7	444.6	288	2011
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	200	4.0	3.2	32.0	173.0	125	2012
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	1.5	6.1	8.2	93.4	52	2011
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ ОТВАРНОЙ	40	1.2	0.1	2.5	15.5	к/к	к/к
ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ	200/50/15	1.6	1.3	17.1	85.5	378	2011
Хлеб кукурузный	50	3.4	3.6	21.7	133.0	12.1	2014
Итого за прием пищи:	775	39.6	51.0	82.2	945.0		
Ужин 2							
КЕФИР	200	5.8	5.0	8.0	106.0	435	2008
Итого за прием пищи:	200	5.8	5.0	8.0	106.0		
Всего за день:		132.2	162.8	317.8	3 278.6		

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак							
КАША КУКУРУЗНАЯ ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ	300	10.5	9.7	69.4	407.5	403	2002
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0.1	8.3	0.1	75.0	13	2008
ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	4.9	4.5	0.3	60.7	213	2012
ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ	200/50/15	1.6	1.3	17.1	85.5	378	2011
Хлеб кукурузный	50	3.4	3.6	21.7	133.0	12.1	2014
Итого за прием пищи:	665	20.5	27.4	108.6	761.7		
II Завтрак							
БАНАН	100	1.5	0.5	21.0	96.0		2008
Итого за прием пищи:	100	1.5	0.5	21.0	96.0		
Обед							
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	300	4.6	9.8	13.4	161.6	95	2008
ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ	300	23.1	32.5	45.7	566.9	299	2008
КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ	180	0.9	0.1	24.0	101.0	406	2008
Хлеб кукурузный	50	3.4	3.6	21.7	133.0	12.1	2014
КАПУСТА ЖАРЕНАЯ	150	3.5	5.1	9.1	97.9	323	2011
Итого за прием пищи:	980	35.5	51.1	113.9	1 060.4		
Полдник							
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	100	9.8	12.3	1.8	157.9	214	2008
Компот из яблок	180	0.2	0.2	5.1	24.5	11.26,6	2014
Итого за прием пищи:	280	10.0	12.5	6.9	182.4		
Ужин							
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	300	35.7	34.6	30.3	575.4	276	2012
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	0.7	10.1	2.3	102.6	19	2008
ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0.0	0.0	14.6	58.1	430	2008
Хлеб кукурузный	50	3.4	3.6	21.7	133.0	12.1	2014
Итого за прием пищи:	650	39.8	48.3	68.9	869.1		
Ужин 2							
КЕФИР	200	5.8	5.0	8.0	106.0	435	2008
Итого за прием пищи:	200	5.8	5.0	8.0	106.0		
Всего за день:		113.0	144.7	327.2	3 075.6		

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак							
КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ	300	8.5	7.7	55.4	325.5	184	2008
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0.1	8.3	0.1	75.0	13	2008
ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0.0	0.0	14.6	58.1	430	2008
Хлеб кукурузный	50	3.4	3.6	21.7	133.0	12.1	2014
Итого за прием пищи:	560	12.0	19.6	91.8	591.6		
II Завтрак							
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1.0	0.2	20.2	86.0	442	2008
Итого за прием пищи:	200	1.0	0.2	20.2	86.0		
Обед							
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ И МЯСОМ	300	8.9	7.1	22.5	189.9	99	2008
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	100	1.1	10.1	4.4	115.2	22	2008
КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	180	0.1	0.1	17.6	72.8	405	2008
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	300	26.9	33.9	23.1	506.1	306	2008
Хлеб кукурузный	50	3.4	3.6	21.7	133.0	12.1	2014
Итого за прием пищи:	930	40.4	54.8	89.3	1 017.0		
Полдник							
КРУПЕНИК ИЗ СМЕСИ КРУП (2-ОЙ ВАРИАНТ)	205	22.4	19.5	43.3	443.5	187.2	2012
ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0.2	0.1	15.0	60.0	430	2008
Итого за прием пищи:	405	22.6	19.6	58.3	503.5		
Ужин							
ПТИЦА ОТВАРНАЯ (филе)	120	27.9	36.7	0.7	444.6	288	2011
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	4.2	2.3	28.5	150.9	335	2008
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	1.5	6.1	8.2	93.4	52	2011
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ ОТВАРНОЙ	40	1.2	0.1	2.5	15.5	к/к	к/к
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	0.1	0.0	14.8	60.4	431	2008
Хлеб кукурузный	50	3.4	3.6	21.7	133.0	12.1	2014
Итого за прием пищи:	717	38.3	48.8	76.4	897.8		
Ужин 2							
КЕФИР	200	5.8	5.0	8.0	106.0	435	2008
Итого за прием пищи:	200	5.8	5.0	8.0	106.0		
Всего за день:		120.0	147.9	343.9	3 201.9		

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак							
КАША КУКУРУЗНАЯ ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ	300	10.5	9.7	69.4	407.5	403	2002
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0.1	8.3	0.1	75.0	13	2008
СЫР (ПОРЦИЯМИ)	25	5.8	7.4	0.0	91.0	15	2011
ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0.2	0.1	15.0	60.0	430	2008
Хлеб кукурузный	50	3.4	3.6	21.7	133.0	12.1	2014
Итого за прием пищи:	585	20.0	29.1	106.2	766.5		
II Завтрак							
ЯБЛОКО	100	0.4	0.4	9.8	47.0		2008
Итого за прием пищи:	100	0.4	0.4	9.8	47.0		
Обед							
БОРЩ С МЯСОМ	300	5.9	9.1	18.2	182.8	62	2011
ПТИЦА ОТВАРНАЯ (филе)	120	27.8	32.0	0.6	401.8	288	2011
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	200	3.9	3.2	31.6	171.1	333	2008
КАПУСТА ЖАРЕНАЯ	150	3.5	5.1	9.1	97.9	323	2011
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0.0	0.0	14.6	58.1	402	2008
Хлеб кукурузный	50	3.4	3.6	21.7	133.0	12.1	2014
Итого за прием пищи:	1020	44.5	53.0	95.8	1 044.7		
Полдник							
ПУДИНГ ГРЕЧНЕВЫЙ ПРОТЕРТЫЙ С ТВОРОГОМ	200	19.2	19.0	35.2	390.8	199	2008
Чай с молоком	180	1.5	1.1	2.5	25.7	11.3	2014
Итого за прием пищи:	380	20.7	20.1	37.7	416.5		
Ужин							
БИФСТЕКС РУБЛЕННЫЙ	120	24.8	32.3	0.5	391.6	266	2011
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	250	3.3	25.0	20.9	322.4	137	2012
САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	0.8	5.1	2.6	61.7	20	2008
ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0.0	0.0	14.6	58.1	430	2008
Хлеб кукурузный	50	3.4	3.6	21.7	133.0	12.1	2014
Итого за прием пищи:	720	32.3	66.0	60.3	966.8		
Ужин 2							
КЕФИР	200	5.8	5.0	8.0	106.0	435	2008
Итого за прием пищи:	200	5.8	5.0	8.0	106.0		
Всего за день:		123.6	173.5	317.7	3 347.5		

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак							
КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	300	12.9	13.5	50.1	374.3	184	2008
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0.1	8.3	0.1	75.0	13	2008
СЫР (ПОРЦИЯМИ)	25	5.8	7.4	0.0	91.0	15	2011
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3.3	2.4	21.9	122.9	379	2011
Хлеб кукурузный	50	3.4	3.6	21.7	133.0	12.1	2014
Итого за прием пищи:	585	25.5	35.2	93.8	796.2		
II Завтрак							
ГРУША	100	0.4	0.3	10.3	47.0		2008
Итого за прием пищи:	100	0.4	0.3	10.3	47.0		
Обед							
РАССОЛЬНИК С МЯСОМ	300	16.6	18.7	15.6	296.5	73	2012
ПЛОВ ПО-УЗБЕКСКИ	300	24.4	28.2	59.4	589.4	266	2008
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	150	2.0	15.1	9.6	185.4	51	2008
СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ	45	3.8	8.4	1.6	98.0	60	2008
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0.2	0.2	18.4	76.3	394	2008
Хлеб кукурузный	50	3.4	3.6	21.7	133.0	12.1	2014
Итого за прием пищи:	1045	50.4	74.2	126.3	1 378.6		
Полдник							
ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ ИП	200	18.5	15.0	18.5	292.6	240	2012
ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0.0	0.0	14.6	58.1	430	2008
Итого за прием пищи:	400	18.5	15.0	33.1	350.7		
Ужин							
МЯСО ОТВАРНОЕ	120	34.8	29.8	0.6	409.0	273	2012
МАРИНАД ОВОЩНОЙ С ТОМАТОМ	60	0.8	5.8	5.4	77.7	379	2008
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	250	5.3	4.9	35.5	207.0	335	2008
ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0.2	0.1	15.0	60.0	430	2008
Хлеб кукурузный	50	3.4	3.6	21.7	133.0	12.1	2014
Итого за прием пищи:	680	44.5	44.2	78.2	886.7		
Ужин 2							
КЕФИР	200	5.8	5.0	8.0	106.0	435	2008
Итого за прием пищи:	200	5.8	5.0	8.0	106.0		
Всего за день:		145.0	173.8	349.6	3 565.2		

ИТОГО ПО МЕНЮ В СРЕДНЕМ ЗА ЦИКЛ

Итого	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
Итого за весь период	880,7	1089,6	2284,6	22615,5
Среднее значение за период	125.8	155.7	326.4	3 230.8
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности	15.6	43.4	41.1	

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Рацион	Завтрак	II Завтрак	Обед	Полдник	Ужин	Ужин 2
ОВД2 (ИП)	594	129	982	339	722	200