

Утверждаю
Генеральный директор ООО "Петербург сервис"

Я.А.Щипковская
« _____ » _____ 2025 г.



Согласовано
Директор СПб ГПОУ «Академия «ЛОКОН»

О.В.Рыбина
_____ 2025 г.

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед) для предоставления питания учащимся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счёт средств бюджета г.Санкт-Петербурга.

Услуги оказываются по адресу :
198206, г. Санкт-Петербург, ул. Пионерстроя, 25, лит. А

"24" февраля 2025 года

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и нормативная документа-ция /сборник рецептур/	№ рецептуры либо технологи- ческой карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергети- ческая цен- ность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
1 день							
Обед							
Овощи натуральные соленые (огурцы)	100	2011	70	0,80	0,10	1,70	10,00
Суп из овощей со сметаной	250	2008	95	2,05	5,48	11,10	102,48
Поджарка из свинины	100	2011	251	15,62	18,50	14,50	476,92
Рис отварной	180	2008	325	4,64	5,81	48,10	263,36
Соки овощные,плодовые и ягодные, вырабатываемы промышленностью, натуральные	200	2008	442	1,00	0,00	20,20	84,44
Хлеб ржано-пшеничный	50	ТТК	б/н	3,85	0,70	18,85	100,50
Батон	50	ТТК	б/н	3,75	1,50	25,75	131,00
Йогурт питьевой, массовая доля жира 2,5 %	125	ТТК	б/н	4,00	3,12	5,49	66,25
Итого за прием пищи:	1055			35,71	35,21	145,69	1234,95
Всего за день:				35,71	35,21	145,69	1234,95

Зав. производством

Калькулятор

Утверждаю
Генеральный директор ООО "Петербург сервис"

« 25 » февраля 2025 г.
Я.А. Щипковская

Согласовано
Директор СПб ГПОУ «Академия «ЛОКОН»

« 25 » февраля 2025 г.
О.В. Рыбина

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед) для предоставления питания учащимся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счёт средств бюджета г. Санкт-Петербурга.

Услуги оказываются по адресу :
198206, г. Санкт-Петербург, ул. Пионерстроя, 25, лит. А

"25" февраля 2025 года

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и нормативная документа-ция /сборник рецептур/	№ рецептуры либо технологи- ческой карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергети- ческая цен- ность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
2 день							
Обед							
Салат из моркови и яблок с маслом растительным	100	2011	59	1,00	5,00	7,75	83,00
Борщ с капустой и картофелем, птицей и сметаной	250	2008	76	5,67	7,80	11,25	136,05
Шницель рубленый из свинины с соусом № 332	100	2011	268	8,16	18,62	9,49	245,00
Макаронные изделия отварные	180	2008	331	7,20	5,00	43,96	249,39
Кисель	200	2008	411	0,00	0,00	28,26	112,80
Хлеб ржано-пшеничный	50	ТТК	б/н	3,85	0,70	18,85	100,50
Батон	50	ТТК	б/н	3,75	1,50	25,75	131,00
Плоды или ягоды свежие	100	2022	231	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого за прием пищи:	1030			30,03	39,02	155,11	1104,74
Всего за день:				30,03	39,02	155,11	1104,74

Зав. производством

Калькулятор

Утверждаю
Генеральный директор ООО "Петербург сервис"

« _____ » _____ 2025 г.
Я.А.Щипковская



Согласовано
Директор СПб ГБПОУ «Академия «ЛОКОН»

« _____ » _____ 2025 г.
О.В.Рыбина

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед) для предоставления питания учащимся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счёт средств бюджета г.Санкт-Петербурга.

Услуги оказываются по адресу :
198206, г. Санкт-Петербург, ул. Пионерстроя, 25, лит. А

"26" февраля 2025 года

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и нормативная документа-ция /сборник рецептур/	№ рецептуры либо технологи- ческой карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергети- ческая цен- ность, ккал
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
3 день							
Обед							
Салат из свеклы отварной	100	2022	38	1,40	6,01	8,26	92,80
Суп картофельный с рыбой	250	2011	97	5,40	3,05	19,95	127,38
Рагу из бройлер-цыпленка	280	2011	289	23,10	25,06	44,52	468,52
Компот из свежих яблок	200	2011	342	0,16	0,16	27,88	114,60
Хлеб ржано-пшеничный	50	ТТК	б/н	3,85	0,70	18,85	100,50
Батон	50	ТТК	б/н	3,75	1,50	25,75	131,00
Плоды или ягоды свежие	100	2022	231	0,40	0,40	9,80	47,00
Печенье сахарное	20	ТТК	б/н	1,50	1,96	14,88	83,40
Итого за прием пищи:	1050			39,56	38,84	169,89	1165,20
Всего за день:				39,56	38,84	169,89	1165,20

Зав. производством

Калькулятор

Утверждаю
Генеральный директор ООО "Петербург сервис"

« » 2025 г.
Я.А. Шипковская

Согласовано

Директор СПб ГБУОУ «Академия «ЛОКОН»

« » 2025 г.
О.В. Рыбина

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед) для предоставления питания учащимся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счёт средств бюджета г. Санкт-Петербурга.

Услуги оказываются по адресу :
198206, г. Санкт-Петербург, ул. Пионерстроя, 25, лит. А

"27" февраля 2025 года

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и нормативная документа-ция /сборник рецептур/	№ рецептуры либо технологи- ческой карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергети- ческая цен- ность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
4 день							
Обед							
Салат из белокочанной капусты с морковью	100	2011	45	1,31	3,25	6,47	60,40
Рассольник ленинградский с птицей и сметаной	250	2008	91	6,68	8,00	16,78	164,70
Котлеты или биточки рыбные (котлеты)	100	2008	239	11,16	13,65	13,47	221,82
Пюре картофельное	180	2008	335	3,74	6,52	24,48	170,05
Соки овощные, плодовые и ягодные, вырабатываемые промышленностью, натуральные	200	2008	442	1,00	0,00	20,20	84,44
Хлеб ржано-пшеничный	50	ТТК	б/н	3,85	0,70	18,85	100,50
Батон	50	ТТК	б/н	3,75	1,50	25,75	131,00
Йогурт питьевой, массовая доля жира 2,5 %	125	ТТК	б/н	4,00	3,12	5,49	66,25
Итого за прием пищи:	1055			35,49	36,74	131,49	999,16
Всего за день:				35,49	36,74	131,49	999,16

Зав. производством

Калькулятор

Утверждаю
Генеральный директор ООО "Петербург сервис"

« _____ » _____ 2025 г.
Я.А.Шипковская

Согласовано
Директор СПб ГБУ «Академия «ЛОКОН»
« _____ » _____ 2025 г.
О.В.Рыбина

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед) для предоставления питания учащимся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счёт средств бюджета г.Санкт-Петербурга.

Услуги оказываются по адресу :
198206, г. Санкт-Петербург, ул. Пионерстроя, 25, лит. А

"28" февраля 2025 года

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и нормативная документа-ция /сборник рецептур/	№ рецептуры либо технологи- ческой карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергети- ческая цен- ность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
	г			г	г	г	
5 день							
Обед							
Овощи натуральные соленые (огурцы)	100	2011	70	0,80	0,10	1,70	10,00
Щи из квашеной капусты с картофелем и птицей отварной	250	2011	92	6,08	7,52	8,27	123,75
Плов	280	2008	265	23,55	35,76	64,93	705,60
Компот из смеси сухофруктов	200	2008	402	0,60	0,10	31,70	131,00
Хлеб ржано-пшеничный	50	ТТК	б/н	3,85	0,70	18,85	100,50
Батон	50	ТТК	б/н	3,75	1,50	25,75	131,00
Плоды или ягоды свежие	100	2022	231	0,40	0,40	9,80	47,00
Вафли с начинкой	20	ТТК	б/н	0,56	0,66	15,46	70,80
Итого за прием пищи:	1050			39,59	46,74	176,46	1319,65
Всего за день:				39,59	46,74	176,46	1319,65

Зав. производством
Калькулятор

Утверждаю
Генеральный директор ООО "Петербург сервис"

Я.А. Шипковская
« » 2025 г.

Согласовано
Директор СПб ГБПОУ «Академия «ЛОКОН»

О.В. Рыбина
« » 2025 г.

Циклическое двухдневное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед) для предоставления питания учащимся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счёт средств бюджета г. Санкт-Петербурга.

Услуги оказываются по адресу :
198206, г. Санкт-Петербург, ул. Пионерстроя, 25, лит. А

"01" марта 2025 года

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и нормативная документа-ция /сборник рецептур/	№ рецептуры либо технологи- ческой карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергети- ческая цен- ность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
6 день							
Обед							
Салат из квашеной капусты с луком репчатым	100	2011	47	1,71	5,00	8,46	85,70
Суп картофельный с бобовыми	250	2008	99	5,50	5,27	16,53	148,25
Печень тушенная в соусе №330	100	2008	261	12,66	8,76	3,81	159,00
Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	180	2011	171	10,15	7,06	45,74	273,60
Соки овощные, плодовые и ягодные, вырабатываемые промышленностью, натуральные	200	2008	442	1,00	0,00	20,20	84,44
Хлеб ржано-пшеничный	50	ТТК	б/н	3,85	0,70	18,85	100,50
Батон	50	ТТК	б/н	3,75	1,50	25,75	131,00
Плоды или ягоды свежие	100	2022	231	0,40	0,40	9,80	47,00
Йогурт питьевой, массовая доля жира 2,5 %	125	ТТК	б/н	4,00	3,12	5,49	66,25
Итого за прием пищи:	1155			43,02	31,81	154,63	1095,74
Всего за день:				43,02	31,81	154,63	1095,74

Зав. производством
Калькулятор

Утверждаю
Генеральный директор ООО "Петербург сервис"

Я.А.Щипковская

« _____ » 2025



О.В.Рыбина

2025 г.

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед) для предоставления питания учащимся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счёт средств бюджета г.Санкт-Петербурга.

Услуги оказываются по адресу :
198206, г. Санкт-Петербург, ул. Пионерстроя, 25, лит. А

"03" марта 2025 года

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и нормативная документа-ция /сборник рецептур/	№ рецептуры либо технологи- ческой карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергети- ческая цен- ность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
7 день							
Обед							
Салат из белокочанной капусты с морковью	100	2011	45	1,31	3,25	6,47	60,40
Суп-лапша домашняя	250	2011	113	2,57	5,58	11,63	115,75
Голубцы ленивые	280	2008	306	25,84	35,28	44,52	427,84
Кисель	200	2008	411	0,00	0,00	28,26	112,80
Хлеб ржано-пшеничный	50	ТТК	б/н	3,85	0,70	18,85	100,50
Батон	50	ТТК	б/н	3,75	1,50	25,75	131,00
Печенье сахарное	20	ТТК	б/н	1,50	1,96	14,88	83,40
Итого за прием пищи:	950			38,82	48,27	150,36	1031,69
Всего за день:				38,82	48,27	150,36	1031,69

Зав. производством

Калькулятор

Утверждаю
Генеральный директор ООО "Петербург сервис"

« _____ » _____ 2025 г.
Я.А.Щипковская
Общество с ограниченной ответственностью
"Петербург сервис"
Санкт-Петербург

Согласовано
Директор СПб ГБПОУ «Академия «ЛОКОН»
О.В.Рыбина
« _____ » _____ 2025 г.
Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Академия «ЛОКОН»
Санкт-Петербург

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед) для предоставления питания учащимся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счёт средств бюджета г.Санкт-Петербурга.

Услуги оказываются по адресу :
198206, г. Санкт-Петербург, ул. Пионерстроя, 25, лит. А

"04" марта 2025 года

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и нормативная документа-ция /сборник рецептур/	№ рецептуры либо технологи- ческой карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергети- ческая цен- ность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
8 день							
Обед							
Винегрет овощной с луком репчатым	100	2011	67	1,40	8,00	7,29	125,10
Суп картофельный с крупой (рисовая) и курой	250	2011	101	6,40	5,27	17,47	141,50
Тефтели рыбные (минтай) с соусом №331	120	2011	239	9,91	9,66	14,11	183,00
Пюре картофельное	180	2008	335	3,74	6,52	24,48	170,05
Компот из плодов или ягод сушеных	200	2008	401	0,58	0,12	37,16	143,78
Хлеб ржано-пшеничный	50	ТТК	б/н	3,85	0,70	18,85	100,50
Батон	50	ТТК	б/н	3,75	1,50	25,75	131,00
Плоды или ягоды свежие	100	2022	231	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого за прием пищи:	1050			30,03	32,17	154,91	1041,93
Всего за день:				30,03	32,17	154,91	1041,93

Зав. производством
Калькулятор

Утверждаю
Генеральный директор ООО "Петербург сервис"

Я.А.Щипковская
« ____ » _____ 2025 г.



Согласовано
Директор СПб ГПОУ «Академия «ЛОКОН»

О.В.Рыбина
« ____ » _____ 2025 г.



Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед) для предоставления питания учащимся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счёт средств бюджета г.Санкт-Петербурга.

Услуги оказываются по адресу :
198206, г. Санкт-Петербург, ул. Пионерстроя, 25, лит. А

"05" марта 2025 года

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и нормативная документа-ция /сборник рецептур/	№ рецептуры либо технологи- ческой карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергети- ческая цен- ность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
9 день							
Обед							
Овощи натуральные свежие (огурцы)	100	2011	71	0,70	0,10	1,90	12,00
Щи из свежей капусты с картофелем	250	2011	88	1,77	4,95	7,90	89,75
Жаркое по-домашнему из свинины	280	2011	259	19,68	24,33	38,92	491,93
Соки овощные, плодовые и ягодные, вырабатываемые промышленностью, натуральные	200	2008	442	1,00	0,00	20,20	84,44
Хлеб ржано-пшеничный	50	ТТК	б/н	3,85	0,70	18,85	100,50
Батон	50	ТТК	б/н	3,75	1,50	25,75	131,00
Йогурт питьевой, массовая доля жира 2,5%	125	ТТК	б/н	4,00	3,12	5,49	66,25
Вафли с начинкой	20	ТТК	б/н	0,56	0,66	15,46	70,80
Итого за прием пищи:	1075			35,31	35,36	134,47	1046,67
Всего за день:				35,31	35,36	134,47	1046,67

Зав. производством

Калькулятор

Утверждаю
Генеральный директор ООО "Петербург сервис"

Я.А.Щипковская
« 22 » 2025 г.

Согласовано
Директор СПб ГБУ «Академия «ЛОКОН»

О.В.Рыбина
« 22 » 2025 г.

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед) для предоставления питания учащимся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счёт средств бюджета г.Санкт-Петербурга.

Услуги оказываются по адресу :
198206, г. Санкт-Петербург, ул. Пионерстроя, 25, лит. А

"06" марта 2025 года

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и нормативная документа-ция /сборник рецептур/	№ рецептуры либо технологи- ческой карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергети- ческая цен- ность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
10 день							
Обед							
Салат витаминный (2 вариант, с горошком консервированным)	100	2011	49	5,65	6,31	19,38	153,98
Борщ с капустой и картофелем, птицей и сметаной	250	2008	76	5,67	7,80	11,25	136,05
Биточки рубленые из птицы запеченные	100	2008	315	15,00	13,00	7,00	204,00
Макаронные изделия отварные	180	2008	331	7,20	5,00	43,96	249,39
Компот из апельсинов	200	201	346	0,44	0,10	34,00	141,20
Хлеб ржано-пшеничный	50	ТТК	б/н	3,85	0,70	18,85	100,50
Батон	50	ТТК	б/н	3,75	1,50	25,75	131,00
Фрукты или ягоды свежие	100	2022	231	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого за прием пищи:	1030			41,96	34,81	169,99	1163,12
Всего за день:				41,96	34,81	169,99	1163,12

Зав. производством

Калькулятор

Утверждаю
Генеральный директор ООО "Петербург сервис"

_____ Я.А.Щипковская
«____» _____ 2025 г.
Общество с ограниченной ответственностью
«Петербург сервис»
Санкт-Петербург

Согласовано
Директор СПб ГПОУ «Академия «ЛОКОН»
_____ О.В.Рыбина
«____» _____ 2025 г.
Санкт-Петербургское государственное профессиональное образовательное учреждение
«Академия «ЛОКОН»
Санкт-Петербург

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед) для предоставления питания учащимся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счёт средств бюджета г.Санкт-Петербурга.

Услуги оказываются по адресу :
198206, г. Санкт-Петербург, ул. Пионерстроя, 25, лит. А

"07" марта 2025 года

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и нормативная документа-ция /сборник рецептур/	№ рецептуры либо технологи- ческой карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергети- ческая цен- ность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
11 день							
Обед							
Салат из свеклы отварной	100	2011	52	1,41	6,01	8,26	92,80
Суп картофельный с бобовыми	250	2008	99	5,50	5,27	16,53	148,25
Котлеты из курицы с соусом сметанным №330	100	2011	294	10,42	12,31	12,51	202,50
Рагу овощное (3-й вариант)	180	2008	351	4,10	8,08	15,80	154,37
Компот из плодов или ягод сушеных	200	2008	401	0,58	0,12	37,16	143,78
Хлеб ржано-пшеничный	50	ТТК	б/н	3,85	0,70	18,85	100,50
Батон	50	ТТК	б/н	3,75	1,50	25,75	131,00
Печенье сахарное	20	ТТК	б/н	1,50	1,96	14,88	83,40
Итого за прием пищи:	950			31,11	35,95	149,74	1056,60
Всего за день:				31,11	35,95	149,74	1056,60

Зав. производством

Калькулятор



Утверждаю
Генеральный директор ООО "Петербург сервис"

« 08 » * 2025 г.
Я.А.Шипковская

Согласовано
Директор СПб ГБОУ «Академия «ЛОКОН»

« 08 » * 2025 г.
О.В.Рыбина

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед) для предоставления питания учащимся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счёт средств бюджета г.Санкт-Петербурга.

Услуги оказываются по адресу :
198206, г. Санкт-Петербург, ул. Пионерстроя, 25, лит. А

"08" марта 2025 года

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и нормативная документа-ция /сборник рецептур/	№ рецептуры либо технологи- ческой карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергети- ческая цен- ность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
12 день							
Обед							
Салат картофельный с согурцами солеными (лук репчатый)	100	2011	37	1,22	7,84	8,96	111,40
Суп с макаронными изделиями и картофелем	250	2011	112	2,57	2,78	15,70	109,00
Зразы рыбные рубленые (минтай) с соусом №331	120	2011	237	9,02	10,44	15,16	190,67
Рис отварной	180	2008	325	4,64	5,81	48,10	263,36
Кисель	200	2008	411	0,00	0,00	28,26	112,80
Хлеб ржано-пшеничный	50	ТТК	б/н	3,85	0,70	18,85	100,50
Батон	50	ТТК	б/н	3,75	1,50	25,75	131,00
Йогурт питьевой, массовая доля жира 2,5%	125	ТТК	б/н	4,00	3,12	5,49	66,25
Итого за прием пищи:	1075			29,05	32,19	166,27	1084,98
Всего за день:				29,05	32,19	166,27	1084,98

Зав. производством

Калькулятор