



**Организация питания
в СПб ГБ ПОУ
«Колледж «Звёздный»**



Информационный стенд 12



Информационный стенд 12





Утверждаю

Директор

СПб ГБ ПОУ «Колледж «Звёздный»



Р.А. Пантелеенко

График приема пищи и работы столовой 12.1

**Столовая работает
с 10.00 до 16.00**

Время приема пищи:

10.00-10.10

10.55-11.05

11.50-12.05

12.50-13.05

13.50-14.05

14.50-15.00

15.45-16.00

Приятного аппетита!

113

СТОЛОВАЯ



**График приема пищи
и работы столовой**

Столовая работает
с 10.00 до 16.30

Время приема пищи:

10.00-10.30

10.55-11.05

11.50-12.05

12.50-13.05

13.50-14.05

14.50-15.00

15.45-16.00

Прием пищи бесплатен!



Анкета

по организации питания



Присылайте ответы!

Ваше обращение 100% будет рассмотрено



Циклическое меню п.12.2



СОГЛАСОВАНО

Директор
СПБ ГБОУ «КОЛЛЕДЖ «ЗВЕЗДНЫЙ»
Р.А. Пантелеенко
2025 г.



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
ООО «Аурум плюс»
Т.В. Вознесенская
«Аурум плюс» 2025 г.

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная
категория: 12 и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
День 1							
ОБЕД	Салат из моркови и яблок	100	1,00	6,10	7,50	89	22/2021
	Суп вермишелевый на курином бульоне	250	6,45	3,47	23,12	149,5	28/2021
	Поджарка из свинины	100	8,60	9,40	2,52	225,7	588/2024
	Рис отварной	180	4,59	5,62	47,56	259,24	385/2021
	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,20	20,20	86	501/2021
	Хлебная корзина	110	4,62	1,11	35,30	245,49	26/2024
	Йогурт питьевой фруктовый	125	4,00	3,12	1,50	50	940/2024
ИТОГО ЗА ОБЕД		0	0,00	0,00	0,00	0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1065	30,26	29,02	137,70	1104,93	
День 2							
ОБЕД	Салат из сырых овощей	100	1,09	6,04	3,78	73,9	29/2017
	Борщ с капустой и картофелем	250	7,85	10,53	12,35	175,55	95/2021
	Сметана	5	0,12	0,75	0,16	7,88	433/2021
	Люля кебаб из свинины и курицы	100	10,50	9,20	7,43	215,6	617/2024
	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,21	7,63	45,23	290,59	202/2021
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,60	0,10	20,10	84	495/2021
	Хлебная корзина	110	4,62	1,11	35,30	245,49	26/2024
	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47	82/2021
ИТОГО ЗА ОБЕД		0	0,00	0,00	0,00	0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1045	36,39	35,76	134,16	1140,01	

День 3							
ОБЕД	Яйцо вареное с гарниром , соус школьный	100	4,03	13,38	9,76	177,6	ТТК 7
	Суп картофельный с рисом	250	1,98	2,70	12,10	85,75	101/2017
	Рагу из курицы филе	280	29,40	9,80	24,50	304,36	127/2021
	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	10,02	39,82	883/2024
	Хлебная корзина	110	4,62	1,11	35,30	245,49	26/2024
	Печенье	20	1,50	2,36	14,98	83,42	582/2021
ИТОГО ЗА ОБЕД		0	0,00	0,00	0,00	0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		960	41,73	29,35	106,66	936,44	
День 4							
ОБЕД	Салат из пекинской капусты с кукурузой и морковью	100	1,28	6,19	4,58	78,37	11/2021
	Рассольник ленинградский	250	7,90	10,40	17,40	195,45	100/2021
	Гуляш из свинины	100	13,22	14,21	2,20	166,8	260/2021
	Макаронные изделия отварные	150	5,84	4,76	35,59	208,38	256/2021
	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,20	20,20	86	501/2021
	Хлебная корзина	110	4,62	1,11	35,30	245,49	26/2024
	Йогурт питьевой фруктовый	125	4,00	3,12	1,50	50	940/2024
ИТОГО ЗА ОБЕД		0	0,00	0,00	0,00	0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1035	37,86	39,99	116,77	1030,49	
День 5							
ОБЕД	Салат сельдь с картофелем	100	6,40	8,50	7,40	132	45/2021
	Щи из квашеной капусты с картофелем	250	7,85	10,48	8,65	161	106/2021
	Плов из отварной птицы	280	17,22	11,48	34,72	312,2	375/2021
	Напиток яблочный	200	0,10	0,10	9,44	38,28	464/2024
	Хлебная корзина	110	4,62	1,11	35,30	245,49	26/2024
	Вафли	15	0,42	0,49	11,60	53,1	580/2021
ИТОГО ЗА ОБЕД		0	0,00	0,00	0,00	0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		955	36,61	32,16	107,11	942,07	
День 6							
ОБЕД	Салат из квашеной капусты с луком	100	1,60	6,00	8,20	94	9/2021
	Суп вермишелевый на курином бульоне	250	6,45	3,47	23,12	149,5	28/2021
	Жаркое по-домашнему из свинины	250	17,58	28,00	23,68	547,15	259/2017
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,60	0,10	20,10	84	495/2021
	Хлебная корзина	110	4,62	1,11	35,30	245,49	26/2024
	Йогурт питьевой фруктовый	125	4,00	3,12	1,50	50	940/2024
ИТОГО ЗА ОБЕД		0	0,00	0,00	0,00	0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1035	34,85	41,80	111,90	1170,14	
День 7							
ОБЕД	Винегрет овощной	100	1,58	6,17	9,38	99,82	47/2021
	Суп из овощей	250	9,10	10,35	14,80	188,4	116/2021
	Котлета рыбная (минтай)	100	8,60	2,80	8,60	115,9	94/2021
	Рис отварной	180	4,59	5,62	47,56	259,24	385/2021
	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	10,02	39,82	883/2024
	Печенье	20	1,50	2,36	14,98	83,42	582/2021
	Хлебная корзина	110	4,62	1,11	35,30	245,49	26/2024
ИТОГО ЗА ОБЕД		0	0,00	0,00	0,00	0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		960	30,19	28,41	140,64	1032,09	

День 8							
ОБЕД	Салат из капусты белокочанной и огурцов	100	1,00	6,00	3,10	70	5/2021
	Суп гороховый	250	13,70	9,18	19,38	215,1	127/2021
	Котлеты из курицы	80	6,00	4,86	5,44	142,41	110/2021
	Соус томатный с овощами	30	0,22	1,87	1,80	24,9	420/2021
	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,21	7,63	45,23	290,59	202/2021
	Компот из свежих фруктов (яблоки)	200	0,16	0,16	27,88	114,6	342/2017
	Хлебная корзина	110	4,62	1,11	35,30	245,49	26/2024
	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47	82/2021
ИТОГО ЗА ОБЕД		0	0,00	0,00	0,00	0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1050	36,31	31,21	147,93	1150,09	
День 9							
ОБЕД	Овощи свежие (порциями)	100	0,80	0,10	2,50	14	148/2021
	Борщ с фасолью и картофелем	250	9,73	10,72	16,00	200,15	96/2021
	Голубцы ленивые	280	20,72	24,58	22,20	417,56	320/2024
	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,20	20,20	86	501/2021
	Хлебная корзина	110	4,62	1,11	35,30	245,49	26/2024
	Йогурт питьевой фруктовый	125	4,00	3,12	1,50	50	940/2024
ИТОГО ЗА ОБЕД		0	0,00	0,00	0,00	0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1065	40,87	39,83	97,70	1013,2	
День 10							
ОБЕД	Яйцо вареное с гарниром , соус школьный	100	4,03	13,38	9,76	177,6	ТТК 7
	Щи из свежей капусты с картофелем	250	7,77	10,55	8,73	161,7	104/2021
	Сметана	5	0,12	0,75	0,16	7,88	433/2021
	Паста Болоньезе	280	13,97	28,90	43,96	492,63	466/2024
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,60	0,10	20,10	84	495/2021
	Хлебная корзина	110	4,62	1,11	35,30	245,49	26/2024
	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47	82/2021
ИТОГО ЗА ОБЕД		0	0,00	0,00	0,00	0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1045	31,51	55,19	127,81	1216,3	
ИТОГО ЗА ВЕСЬ ПЕРИОД:		10215	355,58	362,72	1228,37	10735,76	
СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД:		1021,5	35,56	36,27	122,84	1073,58	

Использованные сборники рецептов:

1. Вне сборника
2. Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обеспечения питанием воспитанников и обучающихся государственных образовательных организаций С-Пб, 2024
4. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста
5. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, М, Дели плюс, 2017
6. Сборник технических нормативов под ред. Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва 2024

Возможные замены блюд:

С 01.03 лук репчатый заменять на лук зеленый. Возможны замены по наименованиям фруктов, соков и овощей в зависимости от сезонности

Сайт Колледжа п.12.3

Прейскурант на продукцию собственного производства ,
реализуемой в пищеблоках
общеобразовательных учреждений для учащихся

ООО "АУРУМ ПЛЮС "

Утверждаю

Генеральный
директор

на 2026 г.



	НАИМЕНОВАНИЕ	ВЕС	ЦЕНА
	<u>Холодные закуски</u>		
	Салат Греческий	150	130
	Салат Китайский	150	110
	Салат Столичный	150	110
	Сельдь под шубой	150	110
	Салат Цезарь	150	130
	Салат рыбный Мимоза	150	110
	Салат из курицы отварной с гарниром	150	115
	Салат из моркови с сыром	150	75
	Салат из моркови с яблоками	150	70
	Салат Школьные годы	150	75
	Салат из квашеной капусты	150	70
	Винегрет овощной	150	70
	Салат из свеклы с сыром	150	75
	Салат из свежих помидор и свежих огурцов	150	130
	Салат Фруктовый	150	100
	Яйцо отварное с гарниром	40\20\20\10	70
	Салат из свежих огурцов с яйцом	150	100
	Салат витаминный	150	70

Горячий бутерброд	100	90
Салат из красной фасоли Деревенский	150	110
<u>Супы</u>		
Бульон с курой и вермишелью	250\10	85
Бульон с курой и рисом	250\10	85
Суп гороховый с курой	250/10	85
Борщ из свежей капусты с курой и сметаной	250/10/10	85
Щи из свежей капусты с курой и сметаной	250/10/10	85
Щи из квашеной капусты с курой и сметаной	250/10/10	85
Рассольник Ленинградский с курой и сметаной	250/10/10	85
Суп из овощей с курой и сметаной	250/10/10	85
Суп картофельный с курой и вермишелью	250/10	85
Суп рыбный	250/10	85
Суп картофельный с курой и рисом	250/10	85
Суп пюре	250	95
<u>Вторые блюда</u>		
Рыба жареная	100	150
Рыба отварная	100	140
Рыба под маринадом	100	150
Рыба по-русски	100\150	200
Рыба запеченная	100	150
Рыба жареная в сырной шубке	100	150
Котлета рыбная	100	135
Куриное филе запеченное с помидорами и сыром ,соусом	100	150



Куриное филе запеченное с ананасом, сыром и соусом	100	150
Филе курицы отварное	100	125
Куриное филе запеченное с картофелем по-русски	100\150	200
Куриный шницель	100	150
Куриное филе запеченное на шпажке	100	150
Котлета по-киевски	100	150
Котлета рубленая из курицы с овощами	100	150
Голень куриная запеченная	100	140
Котлета куриная	100	140
Котлета Пожарская	100	140
Куриное филе, тушеное в сметанном соусе	75\25	150
Рулет куриный с овощами	120	120
Гуляш из свинины	75\25	150
Запеканка картофельная с мясом	250	200
Плов со свиной	250	185
Жаркое со свиной	250	190
Макароны с соусом Болоньезе	100\150	210
Голубцы ленивые со свиной	250	185
Рулет мясной с луком и яйцом	100	150
Котлета запеченная Ласточкино гнездо	100	140
Люля-кебаб	100	150
Ежики мясные запеченные в соусе	100\25	150
Пазль с курой и овощами	250	200
Лазанья мясная	250	250
Картофельная запеканка с мясом	250	200



Бургер с котлетой мясной	40\60\20	120
<u>Гарниры</u>		
Картофель запеченный с сыром	150	95
Картофель отварной	150	70
Картофельное пюре	150	75
Картофель жареный	150	75
Греча отварная	150	60
Рис отварной	150	60
Рис по-мексикански с овощами	150	80
Макароны отварные	150	60
Рагу из овощей	150	80
Капуста тушеная из свежей	150	70
Фасоль стручковая на пару	150	85
<u>Выпечка</u>		
Пирог итальянский с курой	50/50	100
Ватрушка Пикантная с курой	50/50	100
Хачапури с сыром из лаваша	90	95
Ролл из лаваша с курой, овощами и соусом	125	120
Пирожки печеные в ассортименте (картошка, капуста, повидло, рис с яйцом, яблоко)	75	60
Булочка с маком	75	60
Булочка с корицей	75	60
Булочка домашняя	100	55
Ватрушка с творогом	75	65
Пирожок печеный с мясом	75	85
Пирожок печеный с курой	75	80



[illegible]

П.12.4





Сайт Колледжа п.13



САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

 **ВЕРСИЯ
ДЛЯ СЛАБОВИДЯЩИХ**

[Главная](#)

[Сведения об
образовательной
организации](#)

[Обучающимся](#)

[Абитуриентам](#)

[Педагогическому
составу](#)

[Родителям](#)

[Контакты](#)

Есть вопрос?

[Написать о проблеме](#)

госуслуги
Решаем вместе



[КАРТА САЙТА](#)

[НОВОСТИ](#)

[КОЛЛЕДЖ СЕГОДНЯ](#)



[ВНУТРЕННЯЯ СИСТЕМА
ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА
ОБРАЗОВАНИЯ \(ВСОКО\)](#)

[ЭЛЕКТРОННАЯ
ИНФОРМАЦИОННО-
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА
\(ЭИОС\)](#)



[Главная](#) / [Сведения об образовательной организации](#) / [Организация питания](#)

[Организация питания](#)

[Рекомендации гражданам: здоровое питание](#)

[Анкета по организации питания](#)

**Горячая линия
по организации питания**

+7 (931) 326-37-41



п.13.1

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «АУРУМ ПЛЮС»

ИНН 7814450121

КПП 782001001

ОГРН 1097847299604

Юридический адрес:

191015, г. Санкт-Петербург, Муниципальный округ

Смольнинский , ул. Таврическая , д.10, литер А ,помещение .1-Н 17-20

Почтовый адрес:

191015, г. Санкт-Петербург , ул. *Таврическая* , д.10

Р/с № 40702810255380000328

в Северо-Западном банке ПАО СБЕРБАНК,
г. Санкт-Петербург,

К/с № 30101810500000000653

БИК 044030653

ОКПО 63023953

ОКАТО 40294559000

ОКТМО 40901000

ОКВЭД 25.61, 25.62, 25.99, 56.10.1, 56.10.21, 56.21, 56.29, 56.29.1, 56.29.2,
56.29.3, 56.29.4, 56.30

Телефон / Fax: 8 (812) 339-59-05

E-mail: aurumplus2009@yandex.ru

Генеральный директор Вознесенская Татьяна Валерьевна



Циклическое и ежедневное меню п.13.2



СОГЛАСОВАНО

Директор

СИБИРЬНОУ «КОЛЛЕДЖ "ЗВЕЗДНЫЙ"»

Р.А. Пантелеев

2026 г.



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

ООО "Аурум плюс"

«Аурум плюс» В.В. Волосенская

«Аурум плюс» 2026 г.

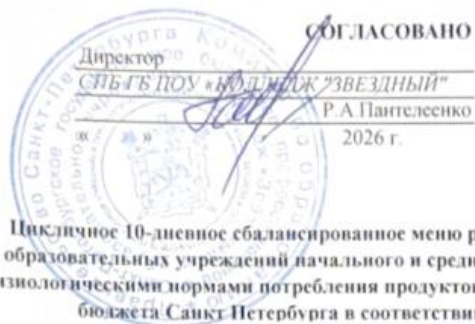
Циклическое 10-дневное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед) для обеспечения питания учащихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования Санкт-Петербурга в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания

«26» января 2026 года

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
День 1							
ОБЕД	Салат из моркови и яблок	100	1,00	6,10	7,50	89	22/2021
	Суп вермишелевый на курином бульоне	250	6,45	3,47	23,12	149,5	28/2021
	Поджарка из свинины	100	8,60	9,40	2,52	225,7	588/2024
	Рис отварной	180	4,59	5,62	47,56	259,24	385/2021
	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,20	20,20	86	501/2021
	Хлебная корзина	110	4,62	1,11	35,30	245,49	26/2024
	Йогурт питьевой фруктовый	125	4,00	3,12	1,50	50	940/2024
ИТОГО ЗА ОБЕД		0	0,00	0,00	0,00	0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1065	30,26	29,02	137,70	1104,93	

Зав. производством

Калькулятор



СОГЛАСОВАНО

Директор

СПЕЦИАЛЬНЫЙ ПОУ «КОЛЛЕДЖ "ЗВЕЗДНЫЙ"»

Р.А. Пантелеев

2026 г.



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

ООО «Аурум плюс»

Вознесенская

2026 г.

Циклическое 10-дневное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед) для обеспечения питанием учащихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования Санкт-Петербурга в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания

«27» января 2026 года

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
День 2							
ОБЕД	Салат из сырых овощей	100	1,09	6,04	3,78	73,9	29/2017
	Борщ с капустой и картофелем	250	7,85	10,53	12,35	175,55	95/2021
	Сметана	5	0,12	0,75	0,16	7,88	433/2021
	Люля кебаб из свинины и курицы	100	10,50	9,20	7,43	215,6	617/2024
	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,21	7,63	45,23	290,59	202/2021
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,60	0,10	20,10	84	495/2021
	Хлебная корзина	110	4,62	1,11	35,30	245,49	26/2024
	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47	82/2021
ИТОГО ЗА ОБЕД		0	0,00	0,00	0,00	0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1045	35,39	35,76	134,15	1140,01	

Зав. производством

Калькулятор

СОГЛАСОВАНО

Директор

СПБ ГБ ПОУ «КОЛЛЕЖ "ЗВЕЗДНЫЙ"»

Р.А. Пантелеенко

2026 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

ООО «Аурум плюс»

Т.Н. Юзнесенская

« » 2026 г.

Циклическое 10-дневное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед) для обеспечения питанием учащихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования Санкт-Петербурга в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания

«28» января 2026 года

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
День 3							
ОБЕД							
	Яйцо вареное с гарниром , соус школьный	100	4,03	13,38	9,76	177,6	ТТК 7
	Суп картофельный с рисом	250	1,98	2,70	12,10	85,75	101/2017
	Рагу из курицы филе	280	29,40	9,80	24,50	304,36	127/2021
	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	10,02	39,82	883/2024
	Хлебная корзина	110	4,62	1,11	35,30	245,49	26/2024
	Печенье	20	1,50	2,36	14,98	83,42	582/2021
ИТОГО ЗА ОБЕД		0	0,00	0,00	0,00	0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		960	41,73	29,35	106,66	936,44	

Зав. производством

Калькулятор



СОГЛАСОВАНО

Директор
СНБ СПб ОУ «КОЛЛЕЖИУМ "ЗВЕЗДНЫЙ"»
Р.А. Пантелеенко
2026 г.



ПТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
ООО "Аурум-плюс"
И.А. Вознесенская
26 г.

Циклическое 10-дневное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед) для обеспечения питанием учащихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования Санкт-Петербурга в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания

«29» января 2026 года

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
День 4							
ОБЕД	Салат из пекинской капусты с кукурузой и морковью	100	1,28	6,19	4,58	78,37	11/2021
	Рассольник ленинградский	250	7,90	10,40	17,40	195,45	100/2021
	Гуляш из свинины	100	13,22	14,21	2,20	166,8	260/2021
	Макаронные изделия отварные	150	5,84	4,76	35,59	208,38	256/2021
	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,20	20,20	86	501/2021
	Хлебная корзина	110	4,62	1,11	35,30	245,49	26/2024
	Йогурт питьевой фруктовый	125	4,00	3,12	1,50	50	940/2024
		0	0,00	0,00	0,00	0	
ИТОГО ЗА ОБЕД		1035	37,86	39,99	116,77	1030,49	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:							

Зав. производством

Калькулятор

СОГЛАСОВАНО

Директор
СПб ГБОУ «КОЛЛЕЖ "ЗВЕЗДНЫЙ"»
Р.А. Пантелеско
2026 г.

Исполнительный директор
СПб ГБОУ «КОЛЛЕЖ "ЗВЕЗДНЫЙ"»
И.А. Пантелеско

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
ООО "Аврора плюс" _____
"Вознесенская" _____
"Аврора плюс" 2026

Циклическое 10-дневное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед) для обеспечения питания обучающихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования Санкт-Петербурга в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания

«30» января 2026 года

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
День 5							
ОБЕД	Салат сельдь с картофелем	100	6,40	8,50	7,40	132	45/2021
	Щи из квашеной капусты с картофелем	250	7,85	10,48	8,65	161	106/2021
	Плов из отварной птицы	280	17,22	11,48	34,72	312,2	375/2021
	Напиток яблочный	200	0,10	0,10	9,44	38,28	464/2024
	Хлебная корзина	110	4,62	1,11	35,30	245,49	26/2024
	Вафли	15	0,42	0,49	11,60	53,1	580/2021
ИТОГО ЗА ОБЕД		0	0,00	0,00	0,00	0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		955	36,61	32,16	107,11	942,07	

Зав. производством

Калькулятор

Санкт-Петербурга Комитет по
образованию
Директор
СПБГБОУ «КОЛЛЕЖ «ЗВЕЗДНЫЙ»
Р.А. Пантелеев
2026 г.

СОГЛАСОВАНО

Санкт-Петербурга
Генеральный директор
ООО «Артум Плюс»
«А.В. Воробейская»
2026 г.

УТВЕРЖДАЮ

Циклическое 10-дневное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед) для обеспечения питанием учащихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования Санкт-Петербурга в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания

«02» февраля 2026 года

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
День 6							
ОБЕД	Салат из квашеной капусты с луком	100	1,60	6,00	8,20	94	9/2021
	Суп вермишелевый на курином бульоне	250	6,45	3,47	23,12	149,5	28/2021
	Жаркое по-домашнему из свинины	250	17,58	28,00	23,68	547,15	259/2017
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,60	0,10	20,10	84	495/2021
	Хлебная корзина	110	4,62	1,11	35,30	245,49	26/2024
	Йогурт питьевой фруктовый	125	4,00	3,12	1,50	50	940/2024
ИТОГО ЗА ОБЕД:		0	0,00	0,00	0,00	0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1035	34,85	41,80	111,90	1170,14	

Зав. производством

Калькулятор

СОГЛАСОВАНО

Директор
СПБТБНУ «КОЛЛЕДЖ "ЗВЕЗДНЫЙ"»
Р. А. Пантелесенко
2026 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
ООО "Аурел-плюс"
В. Вознесенская
2026 г.

Циклическое 10-дневное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед) для обеспечения питанием учащихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования Санкт-Петербурга в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания

«03» февраля 2026 года

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
День 7							
ОБЕД	Винегрет овощной	100	1,58	6,17	9,38	99,82	47/2021
	Суп из овощей	250	9,10	10,35	14,80	188,4	116/2021
	Котлета рыбная (минтай)	100	8,60	2,80	8,60	115,9	94/2021
	Рис отварной	180	4,59	5,62	47,56	259,24	385/2021
	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	10,02	39,82	883/2024
	Печенье	20	1,50	2,36	14,98	83,42	582/2021
	Хлебная корзина	110	4,62	1,11	35,30	245,49	26/2024
ИТОГО ЗА ОБЕД		0	0,00	0,00	0,00	0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		960	30,19	28,41	140,64	1032,09	

Зав производством

Калькулятор

СОГЛАСОВАНО

Директор

СПБ ГБ ПОУ КОЛЛЕЖ "ЗВЕЗДНЫЙ"

Р.А. Пантелеев

2026 г.

Генеральный директор

ООО "Аурум плюс"

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

«Аурум плюс»

Циклическое 10-дневное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед) для обеспечения питания учащихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования Санкт-Петербурга в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет бюджета Санкт-Петербурга в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания

«04» февраля 2026 года

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ ре
			Белки	Жиры	Углеводы		
День 8							
ОБЕД	Салат из капусты белокочанной и огурцов	100	1,00	6,00	3,10	70	5/2021
	Суп гороховый	250	13,70	9,18	19,38	215,1	127/2021
	Котлеты из курицы	80	6,00	4,86	5,44	142,41	110/2021
	Соус томатный с овощами	30	0,22	1,87	1,80	24,9	420/2021
	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,21	7,63	45,23	290,59	202/2021
	Компот из свежих фруктов (яблоки)	200	0,16	0,16	27,88	114,6	342/2021
	Хлебная корзина	110	4,62	1,11	35,30	245,49	26/2024
	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47	82/2021
ИТОГО ЗА ОБЕД		0	0,00	0,00	0,00	0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1050	36,31	31,21	147,93	1150,09	

Зав. производством

Калькулятор

СОГЛАСОВАНО

Директор
СИБИРЬ ПОУ КОЛЛЕЖ "ЗВЕЗДНЫЙ"
Р.А. Пантелесенко
2026 г.

Генеральный директор
ООО "Аурум плюс"
2026 г.

Циклическое 10-дневное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед) для обеспечения питанием учащихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования Санкт-Петербурга в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет бюджета Санкт-Петербурга в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания

«05» февраля 2026 года

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ ре
			Белки	Жиры	Углеводы		
День 9							
ОБЕД	Овощи свежие (порциями)	100	0,80	0,10	2,50	14	148/20
	Борщ с фасолью и картофелем	250	9,73	10,72	16,00	200,15	96/202
	Голубцы ленивые	280	20,72	24,58	22,20	417,56	320/20
	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,20	20,20	86	501/20
	Хлебная корзина	110	4,62	1,11	35,30	245,49	26/202
	Йогурт питьевой фруктовый	125	4,00	3,12	1,50	50	940/20
ИТОГО ЗА ОБЕД		0	0,00	0,00	0,00	0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1065	40,87	39,83	97,70	1013,2	

Зав. производством

Калькулятор



СОГЛАСОВАНО

Директор
СПБГБ ПОУ «КОЛЛЕЖЬ «ЗВЕЗДНЫЙ»
Р.А. Пантелесенко
2026 г.



Циклическое 10-дневное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед) для обеспечения питания обучающихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования Санкт-Петербурга в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания с компенсацией его стоимости (части стоимости) бюджета Санкт-Петербурга в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания

«06» февраля 2026 года

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
День 10						
ОБЕД	Яйцо вареное с гарниром , соус школьный	100	4,03	13,38	9,76	177,6
	Щи из свежей капусты с картофелем	250	7,77	10,55	8,73	161,7
	Сметана	5	0,12	0,75	0,16	7,88
	Паста Болоньезе	280	13,97	28,90	43,96	492,63
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,60	0,10	20,10	84
	Хлебная корзина	110	4,62	1,11	35,30	245,49
	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,8
	ИТОГО ЗА ОБЕД	0	0,00	0,00	0,00	0
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1045	31,51	55,19	127,81	1216,3

Зав производством

Калькулятор



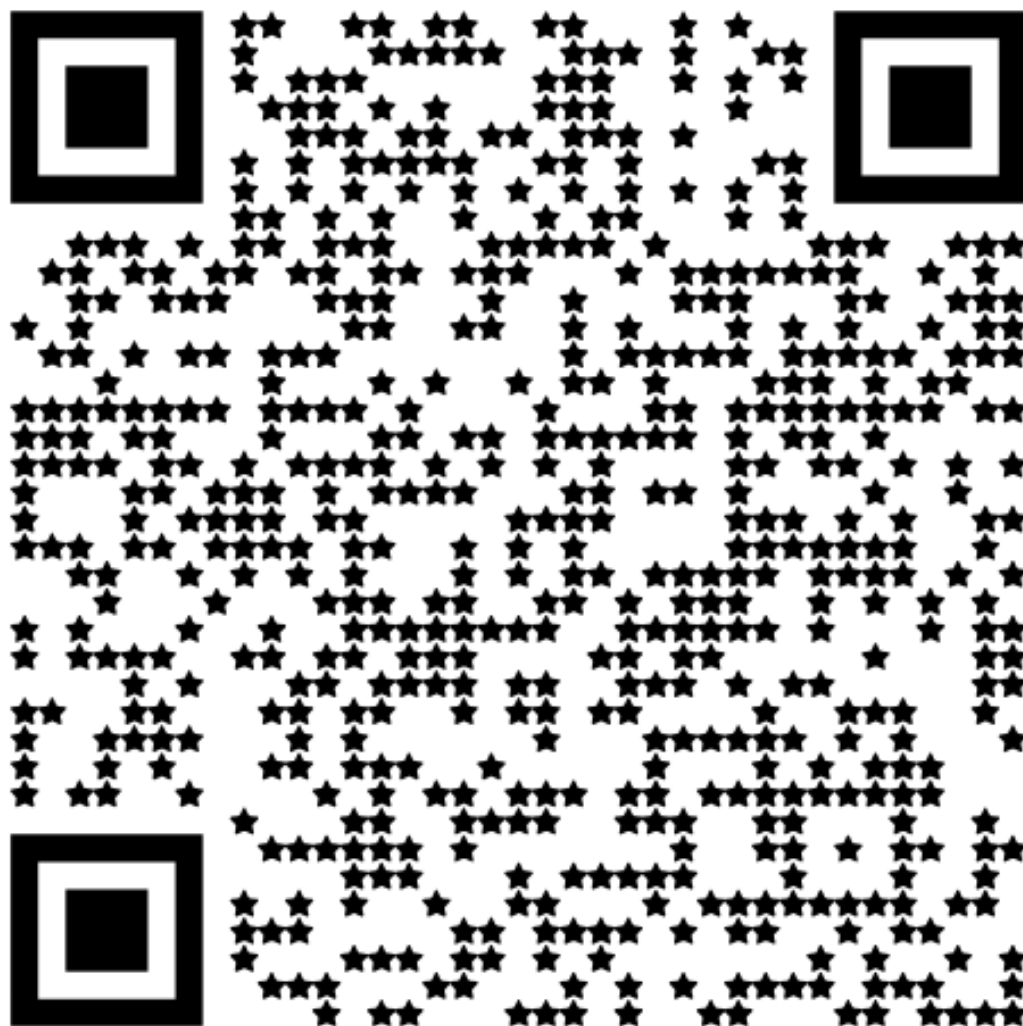
Горячая линия
по организации питания
+7 (931) 326-37-41

Форма обратной связи 13.4





Анкета по организации питания 13.4



Приятного аппетита!
Вас обслуживает ООО «Аурум плюс»



Приказ п.14

Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж «Звездный»

ПРИКАЗ

01.12.2025 № 153-0

Санкт-Петербург

Об организации социального
питания обучающихся в 2025/2026 учебном году

Во исполнение постановления Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 года № 873 «О мерах по реализации закона Санкт-Петербурга «О социальном питании», Постановления Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 № 247 «О мерах по реализации главы 18 «Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях «Закона Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга», а также в целях контроля качества приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований в образовательном учреждении и в связи с кадровыми изменениями

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить заместителя директора по УВР Морякову Татьяну Александровну ответственным за подготовку и предоставление изменений в распоряжение Комитета по образованию «О предоставлении дополнительных мер социальной поддержки по обеспечению питанием обучающихся в государственных образовательных учреждениях, находящихся в ведении Комитета по образованию».

2. Создать бракеражную комиссию по проверке сырья и готовой продукции в составе:

2.1. председатель комиссии: заведующий производством Канашина А.А.

2.2. Члены комиссии:

2.2.1. Морякова Т.А. – заместитель директора по УВР;

2.2.2. Литвишко М.А. – заведующий здравпунктом (по согласованию);

2.2.3. Могутова Е.В. – социальный педагог,

2.2.4. Лычаная О.Ю. – преподаватель.

2.2. Членам комиссии в своей работе руководствоваться локальным актом № 50 «Положение о бракеражной комиссии».

3. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в составе:

3.1. Председатель комиссии – социальный педагог Могутова Е.В.

3.2. Члены комиссии:

3.2.1. Канашина А.А. заведующий производства;

3.2.2. Морякова Т.А. – заместитель директора по УВР;

3.2.3. Лычаная О.Ю. – преподаватель,

3.2.4. Благодарь Ксения – представитель Студенческого совета, студентка 3 курса, группы 386.

3.2.5. Князёк Полина – представитель Студенческого совета, студентка 3 курса, группы 386.

3.2.6. Кучма Таисия Сергеевна – представитель Совета родителей.

3.3. Членам комиссии в своей работе руководствоваться локальным актом № 37 «Положение о контроле за организацией и качеством питания обучающихся».

4. Создать комиссию по рассмотрению вопросов о предоставлении питания обучающимся, находящимся в трудной жизненной ситуации в составе:

4.1. Председатель комиссии: социальный педагог Могутова Е.В.

4.2. Члены комиссии:

4.2.1. Морякова Т.А. – заместитель директора по УВР;

4.2.2. Голубкова С.В. – преподаватель;

4.2.3. Башмакова Н.С. – преподаватель.

4.3. Членам комиссии

4.3.1. в своей работе руководствоваться локальным актом № 54 «Положение о комиссии по рассмотрению вопросов о предоставлении питания обучающимся, находящимся в трудной жизненной ситуации и порядок работы комиссии по рассмотрению вопросов о предоставлении питания обучающимся, находящимся в трудной жизненной ситуации».

5. Отменить с 01.12.2025 года действие приказа от 01.09.2025 № 98-О «Об организации социального питания»

6. Заместителю директора по УВР Моряковой Татьяне Александровне в срок до 19.12.2025 года внести изменения в Локальный акт № 37 «Положение о контроле за организацией питания обучающихся» с указанием периодичности проведения контроля и полномочий комиссии.

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

Р.А. Пантелеенко



Чат

по организации питания п.15

 **ВКонтакте**

 Поиск



А.С.Пирогов — Каватина А

 Профиль

 Лента

 Мессенджер 1

 Звонки

 Друзья

 Сообщества

 Фото 5

 Музыка

 Видео

 Клипы

 Игры 1

 Стикеры

 Маркет

 Сервисы

 Голоса

 Закладки

 Файлы

 Реклама



Организация питания в Колледж "Звёздный"

158 участников



Позвонить



Включено



Ещё



https://vk.me/join/WclEofmnVT1fn527JJUDd9oWwp2eoyi_DsU=



Стикеры чата



Участники 158



Фотографии



Видео



Музыка



Серв



Поиск



Добавить участников



Татьяна Морякова 🍷 ★

online

П.16

Журнал
контроля за реализацией
плана работы
СНБ ГБ ПОУ, Комитет
"Звездный"

Начало 15.01.2015г.

Окончен "

Лф. а 25

Контроль
за организацией
и качеством
питания.

29.01.2026г.

1. Соблюдение графика приема
пищи: соблюден

Проверено:

2. Самостоятельное составление

Присутствующий:

столовой: удовлетворительно

Маутова ЕВ.

3. Финансирование

Какошников АА.

столовой: удовлетворительно

Моркова ТА

4. Наличие мест для приема

Анчанова ОЮ

пищи: есть, достаточно.

Белозерова ОЕ.

5. Наличие меню: есть.

группы студ.

6. Численность соблюдения

Куркина Т.С.

графика личной гигиены

результат.

студентами: соблюдается

не во всех (факт рук).

7. Наличие санитарно-гигиенической

стенды: оформлены.

Продолжить работу комис-

сии по контролю за

организацией и

качеством питания.

Установлено, что орг. пит. +

столовой соответствует

требованиям

распоряжения.

Работа по организации питания

удовлетворительная.

Заместитель директора
по учебно-воспитательной работе

Т.А. Моркова



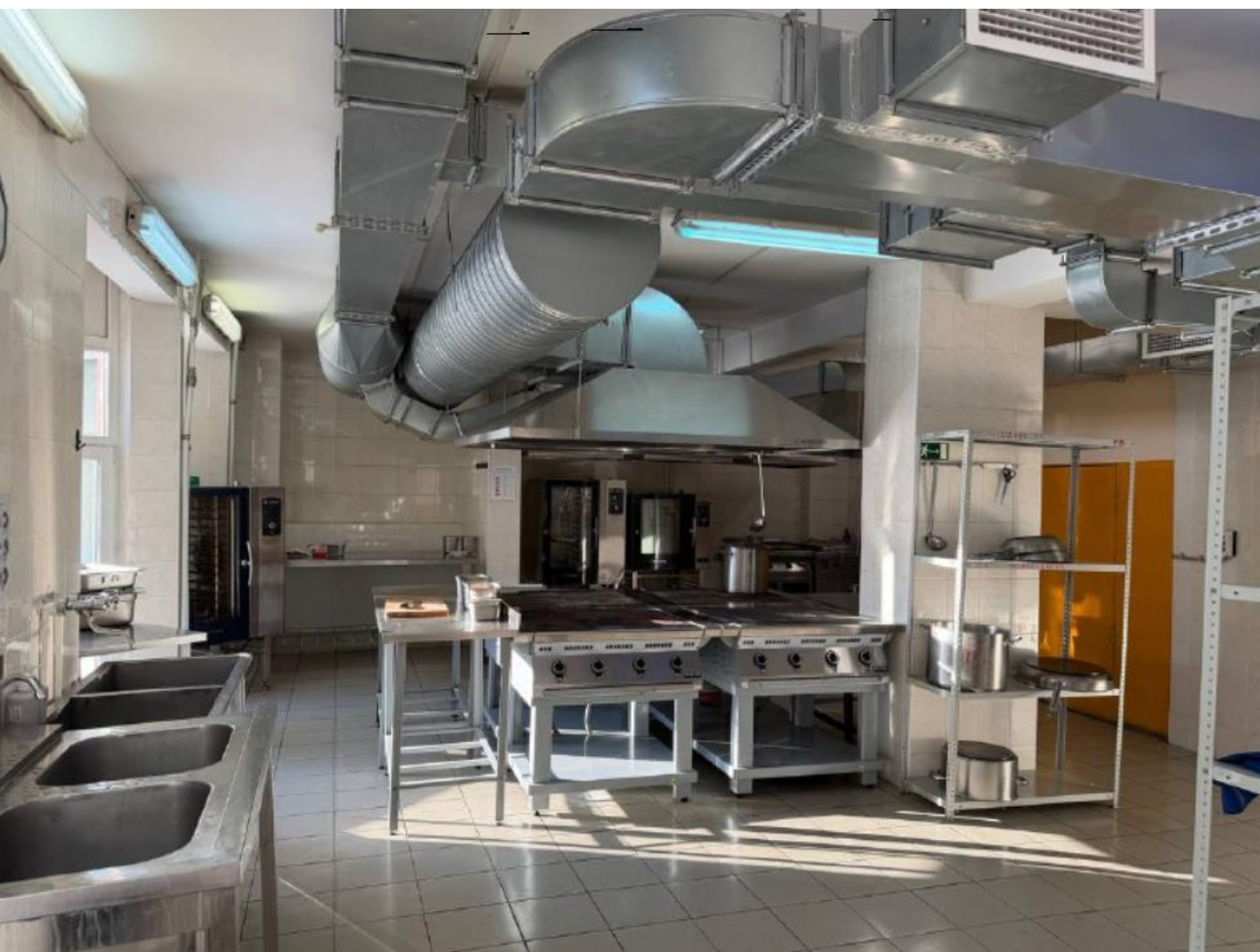
Общий план пищеблока п.17.1 и п.17.3



Общий план пищеблока п.17.1



Общий план пищеблока п.17.1



Общий план пищеблока п.17.1



Общий план пищеблока п.17.1



п.17.2

Холодный цех



п.17.2

Мясной цех



п.17.2

Овощной цех



п.17.2

Овощной цех



п.17.2

Кондитерский цех



п.17.3

Линия раздачи



п.17.3

Линия раздачи (групповые ячейки)



п.17.4

Холодильное оборудование



п.17.4

Холодильное оборудование



п.17.4

Холодильное оборудование



п.17.4

Холодильное оборудование



п.17.4

Холодильное оборудование



п.17.5

Технологическое оборудование



п.17.5

Технологическое оборудование



п.17.6

Оборудование для мытья посуды



п.17.7

Весовое оборудование



п.17.7

Весовое оборудование



п.17.7

Весовое оборудование



п.17.8

Кухонный инвентарь, посуда, ножи, доски



п.17.8

Кухонный инвентарь, посуда, ножи, доски



п.17.8

Кухонный инвентарь, посуда, ножи, доски



п.17.8

Кухонный инвентарь, посуда, ножи, доски



п.17.8

Кухонный инвентарь, посуда, ножи, доски



п.17.9

Посуда для приема пищи



п.17.9

Посуда для приема пищи



п.17.10

Терминал для безналичной оплаты



п.18.1

Кладовые (складское помещение)



п.18.1

Кладовые (складское помещение)



п.18.1

Кладовые (складское помещение)



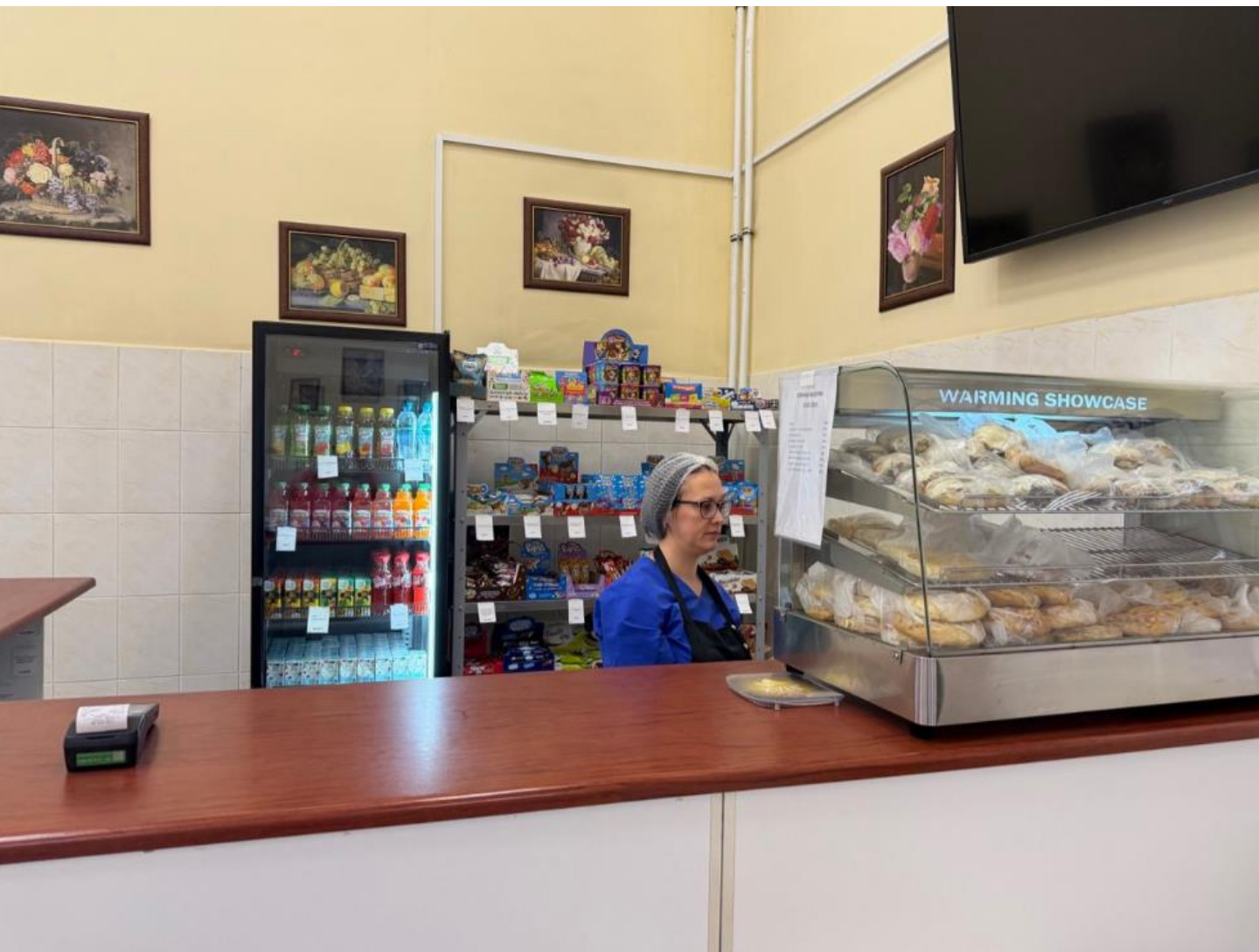
п.18.1

Кладовые (складское помещение)



п.18.2

Буфет



п.18.3

Маркировочные ярлыки сырья



п.18.3

Маркировочные ярлыки сырья



п.18.3

Маркировочные ярлыки сырья



п.18.3

Маркировочные ярлыки сырья



п.18.3

Маркировочные ярлыки сырья

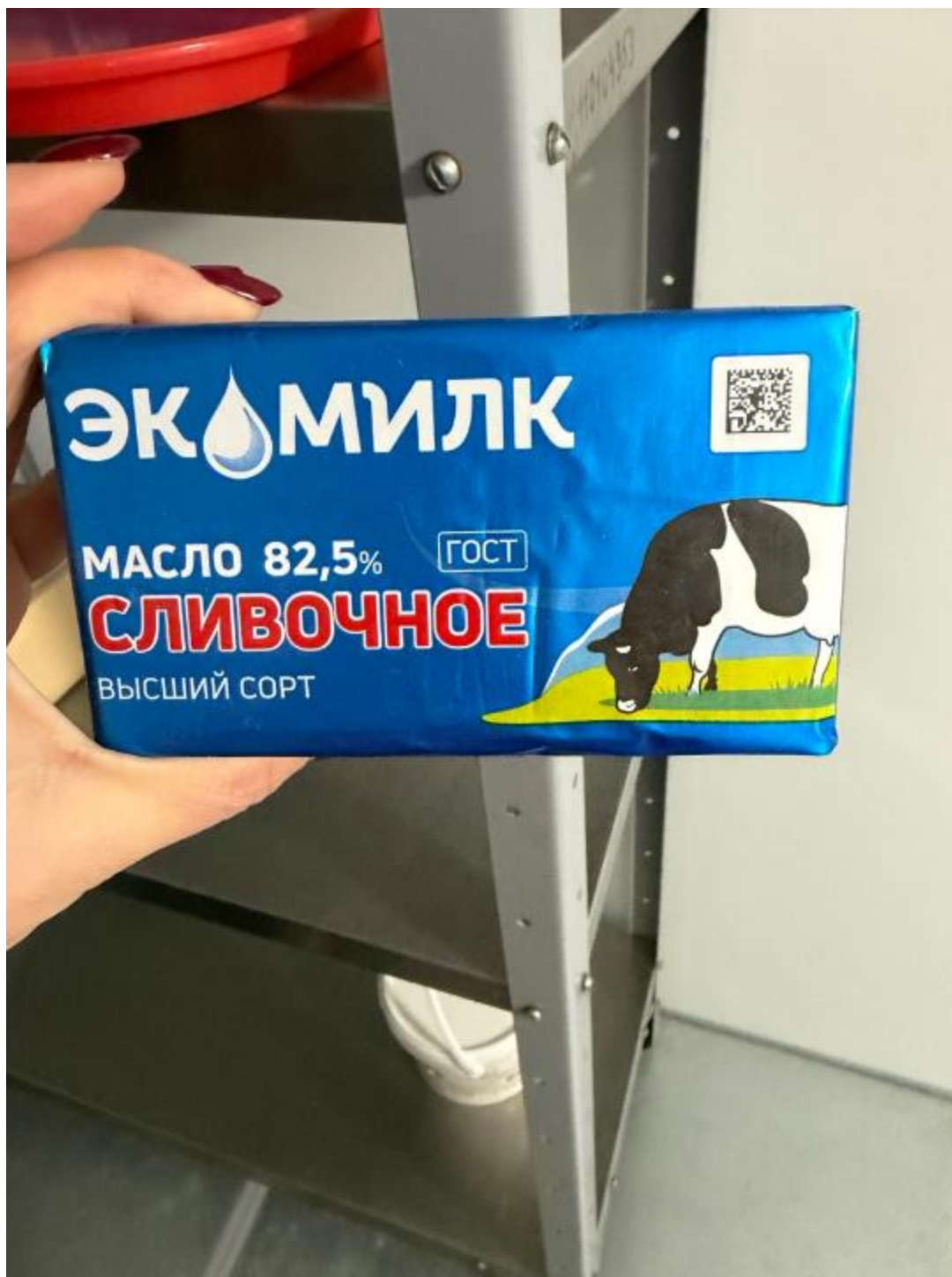
п.18.3

Маркировочные ярлыки сырья



п.18.3

Маркировочные ярлыки сырья



п.18.3

Маркировочные ярлыки сырья



п.18.4

Оборудование для контроля температурного и влажного режима



п.18.4

Оборудование для контроля температурного и влажного



п.19

Журнал контроля температурного режима

Журнал регистрации температурного режима ХОЛОДИЛЬНИКОВ

Аурум Плюс
(организация)
Синцова Наталья Владимировна

Начат « 15 » 2014 г.
Окончен « » 20 г.



п.19

Журнал контроля температурного режима

1 этаж Овощная камера №7 ++

Дата Время суток t, С	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
1	У В	+4,3/+4,8	+4,2/+5	+3,6/+4,8					—	5/5	3/4	—
2	У В	+4,2/+4,4	—	+3,3/+4,1					+4/+5	4/5	—	4/5
3	У В	—	—	+3,9/+4,2					+4/3	5/4	—	4/3
4	У В	—	+4,6/+4,9	+3,7/+4,0					4/4	4/4	—	4/4
5	У В	+4,3/+5	+4,8/+5	+3,5/+3,9					6/3	—	4/5	5/4
6	У В	+4,6/+5	+4,7/+5	—					—	—	4/5	5/3
7	У В	+4,6/+5	+4,6/+4,8	—					—	4/3	4/4	—
8	У В	+4,4/+4,8	—	+4,1/+4,2					—	5/5	4/4	—
9	У В	+4,6/+5	—	+3,8/+4					4/4	4/3	—	4/4
10	У В	—	—	+3,8/+4,1					4/4	4/3	—	4/4
11	У В	—	+4,4/+5	+4,2/+4,0					4/4	4/4	5/5	4/4
12	У В	+4,7/+5	+4,6/+4,7	+4,2					4/5	—	4/4	4/4
13	У В	+4,8/+5	+4,4/+4,6	—					4/4	—	4/4	5/4
14	У В	+4,4/+5	+4,3/+5	—					—	5/4	5/5	—
15	У В	+4,5	+4,6/+4,8	+4,6/+5	+3,8/+3,9				—	5/5	4/4	—
16	У В	+4,3/+5	+4,4/+4,7	—	+4,2/+4,8				3/4	4/4	—	3/4
17	У В	+4,6/+4,8	—	—	+4,0/+4,7				4/3	3/4	—	4/3
18	У В	+4,2/+5	—	+4,8/+4,9	+4,3/+3,9				3/3	3/3	4/4	3/3
19	У В	+4,6/+5	+4,8/+5	+4,4/+5	+4,6/+4,0				1/3	—	4/4	2/3
20	У В	—	+4,6/+4,9	+4,3/+4,6	—				3/3	—	3/3	3/3
21	У В	—	+4,2/+4,4	+4,6/+4,9	—				—	5/4	4/4	—
22	У В	+4,3/+4,8	+4,4/+4,8	—	+3,9/+4,0				—	5/5	4/4	—
23	У В	+4,6/+4,8	+4,9/+5	—	+4,3/+4,7				3/3	4/4	—	3/3
24	У В	+4,3/+4,8	—	—	+4,0/+4,2				3/4	3/4	—	3/4
25	У В	+4,2/+4,8	—	+4,9/+5	+4,2				4/3	3/4	5/3	—
26	У В	+4,3/+4,6	+4,3/+4,7	+4/5	+4,0				4/3	—	4/4	—
27	У В	—	+4,8/+4,9	+4,4/5	—				5/4	—	4/5	—
28	У В	—	+4,6/+5	+4,8/+4,9	—				—	4/5	4/5	—
29	У В	+4,3/+4,6	+4,4/+4,6	+4,7/+4,9	—				—	4/4	5/4	—
30	У В	+4,3/+5	—	—	—				3/3	5/4	—	—
31	У В	+4,8/+5	—	—	—				—	4/5	—	—

п.19

Журнал контроля температурного режима

№2 2011. УОХ

Дата Время суток t, C	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
1	У											
2	В											
3	У											
4	В											
5	У											
6	В											
7	У											
8	В											
9	У											
10	В											
11	У											
12	В	+4										
13	У	+4										
14	В	+4										
15	У	+4										
16	В	+4										
17	У											
18	В											
19	У	+4										
20	В	+4										
21	У	+4										
22	В	+4										
23	У	+4										
24	В											
25	У											
26	В	+4										
27	У	+4										
28	В	+4										
29	У	+4										
30	В											
31	У											

№

Дата Время суток t, C	Январь	Февраль	Ма
1	У		
2	В		
3	У		
4	В		
5	У		
6	В		
7	У		
8	В		
9	У		
10	В		
11	У		
12	В	+3	
13	У	+3	
14	В	+3	
15	У	+3	
16	В	+3	
17	У		
18	В		
19	У	+3	
20	В	+3	
21	У	+3	
22	В	+3	
23	У	+3	
24	В		
25	У		
26	В	+3	
27	У	+3	
28	В	+3	
29	У	+3	
30	В		
31	У		

п.19

Журнал контроля влажности

Журнал регистрации температуры и влажности воздуха

ООО "Аудит-плюс"
(наименование организации)
Смоленская компания "Звездочка"



Начат « 15 » 20 13 г.

Окончен « » 20 г.

И. Бурфоб.

Дата	Время замера параметров	Температура сухого термометра, град. С	Температура смоченного термометра, град. С	Относительная влажность воздуха, %	Подпись проводившего замеры
09.12	7 15	28		25%	[Signature]
10.12	7 15	28		25%	[Signature]
11.12	7 20	28		23%	[Signature]
12.12	7 20	28		25%	[Signature]
13.12	7 15	28		25%	[Signature]
14.12	7 25	28		25%	[Signature]
15.12	7 30	28		29%	[Signature]
16.12	7 30	28		25%	[Signature]
17.12	7 30	28		25%	[Signature]
18.12	7 30	28		25%	[Signature]
19.12	7 30	28		25%	[Signature]
20.12	7 20	28		25%	[Signature]
21.12	7 30	29	26	48%	[Signature]
22.12	7 25	29	26	48%	[Signature]
23.12	7 25	29	26	48%	[Signature]
24.12	7 25	20	18	81%	[Signature]
25.12	7 30	20	18	81%	[Signature]
26.12	7 30	20	18	81%	[Signature]
27.12	7 20	20	18	81%	[Signature]
28.12	7 20	20	18	81%	[Signature]
29.12	7 35	20	18	81%	[Signature]
30.12	7 20	20	18	81%	[Signature]
31.12	7 30	20	18	81%	[Signature]
01.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
02.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
03.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
04.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
05.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
06.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
07.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
08.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
09.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
10.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
11.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
12.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
13.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
14.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
15.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
16.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
17.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
18.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
19.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
20.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
21.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
22.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
23.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
24.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
25.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
26.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
27.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
28.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
29.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
30.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
31.01	7 30	20	18	81%	[Signature]

п.20

Журнал бракеража

ЖУРНАЛ

бракеража скоропортящейся

пищевой продукции

ООО, "Амур Плюс"

Семанов

Копия 3 (из 5) (15.03)



Начат «16» сентября 20 24 г.
Окончен « » 20 г.

Дата и час, поступление пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
16.03.24 8:00	Хлеб рж.	0,75	16.03.24	САО Караван	-/-	9	890124	год.	на 16.03.24 +6:00	16.03.24	✓
16.03.24 8:00	Печенье кар.	0,3	16.03.24	САО Караван	-/-	12	850124	год.	на 16.03.24 +6:18:00	16.03.24	✓
16.03.24 10:10	Сосиски сосиски	0,953	02.03.24	Волосовский	МФР	11,630	1120324123	год.	на 16.03.24 +6:00	16.03.24	✓
16.03.24 10:10	Сыр	3,214	04.03.24	САО Караван	М.Ф.Р.	3,214	1150324123	год.	на 16.03.24 +6:00	16.03.24	✓
16.03.24 10:10	Копченый	1,651	01.03.24	Волосовский	М.Ф.Р.	3,220	1150324123	год.	на 16.03.24 +6:00	16.03.24	✓
16.03.24 10:10	Ветчина	1,4	23.03.24	Волосовский	М.Ф.Р.	2,726	1150324123	год.	на 16.03.24 +6:00	16.03.24	✓
16.03.24 10:23	Ветчина	42	16.03.24	Хоренский	-/-	11,2	24936	год.	на 16.03.24 +5:18	16.03.24	✓
16.03.24 10:23	Копченый	42	16.03.24	Хоренский	-/-	0,3	-/-	год.	на 16.03.24 +5:18	16.03.24	✓
16.03.24 10:23	Копченый	42	16.03.24	Хоренский	-/-	0,3	-/-	год.	на 16.03.24 +5:18	16.03.24	✓
16.03.24 10:23	Сыр	42	16.03.24	Хоренский	-/-	0,3	-/-	год.	на 16.03.24 +5:18	16.03.24	✓
16.03.24 10:23	Сыр	42	16.03.24	Хоренский	-/-	4,0	-/-	год.	на 16.03.24 +5:18	16.03.24	✓
16.03.24 10:23	Сыр	42	16.03.24	Хоренский	-/-	3,1	-/-	год.	на 16.03.24 +5:18	16.03.24	✓
16.03.24 10:23	Сыр	42	16.03.24	Хоренский	-/-	34,0	-/-	год.	на 16.03.24 +5:18	16.03.24	✓
16.03.24 10:23	Сыр	42	16.03.24	Хоренский	-/-	43,1	-/-	год.	на 16.03.24 +5:18	16.03.24	✓
16.03.24 10:23	Сыр	42	16.03.24	Хоренский	-/-	11,6	24936	год.	на 16.03.24 +5:18	16.03.24	✓
16.03.24 10:23	Сыр	42	16.03.24	Хоренский	-/-	4,0	24936	год.	на 16.03.24 +5:18	16.03.24	✓
16.03.24 10:23	Хлеб рж.	0,75	23.03.24	САО Караван	-/-	9	893666	год.	на 16.03.24 +6:00	16.03.24	✓
16.03.24 10:23	Печенье кар.	0,3	23.03.24	САО Караван	-/-	12	893666	год.	на 16.03.24 +6:00	16.03.24	✓
16.03.24 10:23	Сыр	3,180	16.03.24	Волосовский	М.Ф.Р.	3,18	1120324123	год.	на 16.03.24 +6:00	16.03.24	✓

Дата и час, поступление пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
22.12.12 ⁰⁰	Сыр	42	22.12.25	Волосовский	М.Ф.Р.	9,8	01930	год.	на 22.12.25 +1:00	22.12.25	✓
22.12.10 ⁰⁰	Ветчина	42	22.12.25	Волосовский	М.Ф.Р.	9	01930	год.	на 22.12.25 +1:00	22.12.25	✓
22.12.10 ⁰⁰	Ветчина	42	22.12.25	Волосовский	М.Ф.Р.	5,5	01930	год.	на 22.12.25 +1:00	22.12.25	✓
22.12.10 ⁰⁰	Сыр	42	22.12.25	Волосовский	М.Ф.Р.	8	01930	год.	на 22.12.25 +1:00	22.12.25	✓
22.12.10 ⁰⁰	Ветчина	42	22.12.25	Волосовский	М.Ф.Р.	0,4	01930	год.	на 22.12.25 +1:00	22.12.25	✓
22.12.10 ⁰⁰	Полужир.	42	22.12.25	Волосовский	М.Ф.Р.	2	01930	год.	на 22.12.25 +1:00	22.12.25	✓
22.12.10 ⁰⁰	Сыр	42	22.12.25	Волосовский	М.Ф.Р.	2	01930	год.	на 22.12.25 +1:00	22.12.25	✓
22.12.10 ⁰⁰	Печенье	42	22.12.25	Волосовский	М.Ф.Р.	9,3	01930	год.	на 22.12.25 +1:00	22.12.25	✓
22.12.10 ⁰⁰	Печенье	42	22.12.25	Волосовский	М.Ф.Р.	9,4	01930	год.	на 22.12.25 +1:00	22.12.25	✓
22.12.12 ⁰⁰	Ветчина	42	22.12.25	Волосовский	М.Ф.Р.	3,840	1211225114	год.	на 22.12.25 +2:49	22.12.25	✓

п.21

Журнал бракеража

ООО "Амурин Титос"

ЖУРНАЛ

бракеража готовой
пищевой продукции

Синякова
Кошечка "Звездный" 15 к 2

Начат «26» 11 2025 г.
Окончен « » 20 г.

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
12 ⁰⁰	12 ¹⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.		
12 ⁰⁰	12 ¹⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.		
13 ⁰⁰	13 ¹⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.		
13 ⁰⁰	13 ¹⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.		
13 ⁰⁰	13 ¹⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.		
	10 ¹⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.	50	
	10 ¹⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.	50	
02.12.25							
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.	100	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.	100	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.	100	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.	250	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.	200	
	12 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.	100	
9 ⁵⁰	10 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.	100	
9 ⁵⁰	10 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.	100	
9 ⁵⁰	10 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.	100	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.	100	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.	100	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.	100	

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
11 ⁴⁰	11 ⁵⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.	250	
11 ⁴⁰	11 ⁵⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.	250	
11 ⁴⁰	11 ⁵⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.	200	
	11 ⁵⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.	50	
	11 ⁵⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.	50	
	11 ⁵⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.	50	
9 ⁵⁰	10 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.	100	
9 ⁵⁰	10 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.	100	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.	250	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.	100	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.	100	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.	100	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.	150	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.	150	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.	150	
02.12.25							
11 ⁴⁰	11 ⁵⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.	250	
11 ⁴⁰	11 ⁵⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.	100	
11 ⁴⁰	11 ⁵⁰	шницель с картошкой	отн	разр	И.И.И.	250	

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
12 ⁵⁰	13 ⁰⁰	свекольный	отн	разр	И.И.И.	150	
12 ⁵⁰	13 ⁰⁰	свеколка с айбуром	отн	разр	И.И.И.	150	
11 ⁰⁰	11 ¹⁰	курица зап.	отн	разр	И.И.И.	100	
11 ⁰⁰	11 ¹⁰	курица кур.	отн	разр	И.И.И.	100	
12 ⁵⁰	13 ⁰⁰	буррито в л/т	отн	разр	И.И.И.	100	
12 ⁵⁰	13 ⁰⁰	рыбное филе	отн	разр	И.И.И.	100	
9 ⁵⁰	10 ⁰⁰	курица	отн	разр	И.И.И.	140	
11 ⁰⁰	11 ¹⁰	гречка	отн	разр	И.И.И.	150	
11 ⁰⁰	11 ¹⁰	рис	отн	разр	И.И.И.	150	
10 ⁰⁰	10 ¹⁰	пицца с колб.	отн	разр	И.И.И.	100	
10 ⁰⁰	10 ¹⁰	пицца с курицей	отн	разр	И.И.И.	20	
12 ⁰⁰	12 ¹⁰	паста с л/т	отн	разр	И.И.И.	100	
12 ⁰⁰	12 ¹⁰	пицца с колб.	отн	разр	И.И.И.	90	
13 ¹⁰	13 ²⁰	пицца с курицей	отн	разр	И.И.И.	90	
13 ¹⁰	13 ²⁰	шашлык с сох.	отн	разр	И.И.И.	70	
14 ⁰⁰	14 ¹⁰	шашлык с колб.	отн	разр	И.И.И.	70	
14 ⁰⁰	14 ¹⁰	шашлык с мясом	отн	разр	И.И.И.	70	
14 ⁰⁰	14 ¹⁰	шашлык с курицей	отн	разр	И.И.И.	100	
11 ⁴⁰	11 ⁵⁰	с/б салат с мясом	отн	разр	И.И.И.	100	



Циклическое меню п.22 п.23



СОГЛАСОВАНО

Директор
СПБ ГБОУ «КОЛЛЕДЖ «ЗВЕЗДНЫЙ»
Р.А. Пантелеенко
2025 г.



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
ООО «Аурум плюс»
Т.В. Вознесенская
« 2025 г.

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная
категория: 12 и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
День 1							
ОБЕД	Салат из моркови и яблок	100	1,00	6,10	7,50	89	22/2021
	Суп вермишелевый на курином бульоне	250	6,45	3,47	23,12	149,5	28/2021
	Поджарка из свинины	100	8,60	9,40	2,52	225,7	588/2024
	Рис отварной	180	4,59	5,62	47,56	259,24	385/2021
	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,20	20,20	86	501/2021
	Хлебная корзина	110	4,62	1,11	35,30	245,49	26/2024
	Йогурт питьевой фруктовый	125	4,00	3,12	1,50	50	940/2024
ИТОГО ЗА ОБЕД		0	0,00	0,00	0,00	0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1065	30,26	29,02	137,70	1104,93	
День 2							
ОБЕД	Салат из сырых овощей	100	1,09	6,04	3,78	73,9	29/2017
	Борщ с капустой и картофелем	250	7,85	10,53	12,35	175,55	95/2021
	Сметана	5	0,12	0,75	0,16	7,88	433/2021
	Люля кебаб из свинины и курицы	100	10,50	9,20	7,43	215,6	617/2024
	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,21	7,63	45,23	290,59	202/2021
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,60	0,10	20,10	84	495/2021
	Хлебная корзина	110	4,62	1,11	35,30	245,49	26/2024
	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47	82/2021
ИТОГО ЗА ОБЕД		0	0,00	0,00	0,00	0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1045	36,39	36,76	134,16	1140,01	

День 3							
ОБЕД	Яйцо вареное с гарниром , соус школьный	100	4,03	13,38	9,76	177,6	ТТК 7
	Суп картофельный с рисом	250	1,98	2,70	12,10	85,75	101/2017
	Рагу из курицы филе	280	29,40	9,80	24,50	304,36	127/2021
	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	10,02	39,82	883/2024
	Хлебная корзина	110	4,62	1,11	35,30	245,49	26/2024
	Печенье	20	1,50	2,36	14,98	83,42	582/2021
ИТОГО ЗА ОБЕД		0	0,00	0,00	0,00	0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		960	41,73	29,35	106,66	936,44	
День 4							
ОБЕД	Салат из пекинской капусты с кукурузой и морковью	100	1,28	6,19	4,58	78,37	11/2021
	Рассольник ленинградский	250	7,90	10,40	17,40	195,45	100/2021
	Гуляш из свинины	100	13,22	14,21	2,20	166,8	260/2021
	Макаронные изделия отварные	150	5,84	4,76	35,59	208,38	256/2021
	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,20	20,20	86	501/2021
	Хлебная корзина	110	4,62	1,11	35,30	245,49	26/2024
	Йогурт питьевой фруктовый	125	4,00	3,12	1,50	50	940/2024
ИТОГО ЗА ОБЕД		0	0,00	0,00	0,00	0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1035	37,86	39,99	116,77	1030,49	
День 5							
ОБЕД	Салат сельдь с картофелем	100	6,40	8,50	7,40	132	45/2021
	Щи из квашеной капусты с картофелем	250	7,85	10,48	8,65	161	106/2021
	Плов из отварной птицы	280	17,22	11,48	34,72	312,2	375/2021
	Напиток яблочный	200	0,10	0,10	9,44	38,28	464/2024
	Хлебная корзина	110	4,62	1,11	35,30	245,49	26/2024
	Вафли	15	0,42	0,49	11,60	53,1	580/2021
ИТОГО ЗА ОБЕД		0	0,00	0,00	0,00	0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		955	36,61	32,16	107,11	942,07	
День 6							
ОБЕД	Салат из квашеной капусты с луком	100	1,60	6,00	8,20	94	9/2021
	Суп вермишелевый на курином бульоне	250	6,45	3,47	23,12	149,5	28/2021
	Жаркое по-домашнему из свинины	250	17,58	28,00	23,68	547,15	259/2017
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,60	0,10	20,10	84	495/2021
	Хлебная корзина	110	4,62	1,11	35,30	245,49	26/2024
	Йогурт питьевой фруктовый	125	4,00	3,12	1,50	50	940/2024
ИТОГО ЗА ОБЕД		0	0,00	0,00	0,00	0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1035	34,85	41,80	111,90	1170,14	
День 7							
ОБЕД	Винегрет овощной	100	1,58	6,17	9,38	99,82	47/2021
	Суп из овощей	250	9,10	10,35	14,80	188,4	116/2021
	Котлета рыбная (минтай)	100	8,60	2,80	8,60	115,9	94/2021
	Рис отварной	180	4,59	5,62	47,56	259,24	385/2021
	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	10,02	39,82	883/2024
	Печенье	20	1,50	2,36	14,98	83,42	582/2021
	Хлебная корзина	110	4,62	1,11	35,30	245,49	26/2024
ИТОГО ЗА ОБЕД		0	0,00	0,00	0,00	0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		960	30,19	28,41	140,64	1032,09	

День 8							
ОБЕД	Салат из капусты белокочанной и огурцов	100	1,00	6,00	3,10	70	5/2021
	Суп гороховый	250	13,70	9,18	19,38	215,1	127/2021
	Котлеты из курицы	80	6,00	4,86	5,44	142,41	110/2021
	Соус томатный с овощами	30	0,22	1,87	1,80	24,9	420/2021
	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,21	7,63	45,23	290,59	202/2021
	Компот из свежих фруктов (яблоки)	200	0,16	0,16	27,88	114,6	342/2017
	Хлебная корзина	110	4,62	1,11	35,30	245,49	26/2024
	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47	82/2021
ИТОГО ЗА ОБЕД		0	0,00	0,00	0,00	0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1050	36,31	31,21	147,93	1150,09	
День 9							
ОБЕД	Овощи свежие (порциями)	100	0,80	0,10	2,50	14	148/2021
	Борщ с фасолью и картофелем	250	9,73	10,72	16,00	200,15	96/2021
	Голубцы ленивые	280	20,72	24,58	22,20	417,56	320/2024
	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,20	20,20	86	501/2021
	Хлебная корзина	110	4,62	1,11	35,30	245,49	26/2024
	Йогурт питьевой фруктовый	125	4,00	3,12	1,50	50	940/2024
ИТОГО ЗА ОБЕД		0	0,00	0,00	0,00	0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1065	40,87	39,83	97,70	1013,2	
День 10							
ОБЕД	Яйцо вареное с гарниром , соус школьный	100	4,03	13,38	9,76	177,6	ТТК 7
	Щи из свежей капусты с картофелем	250	7,77	10,55	8,73	161,7	104/2021
	Сметана	5	0,12	0,75	0,16	7,88	433/2021
	Паста Болоньезе	280	13,97	28,90	43,96	492,63	466/2024
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,60	0,10	20,10	84	495/2021
	Хлебная корзина	110	4,62	1,11	35,30	245,49	26/2024
	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47	82/2021
ИТОГО ЗА ОБЕД		0	0,00	0,00	0,00	0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1045	31,51	55,19	127,81	1216,3	
ИТОГО ЗА ВЕСЬ ПЕРИОД:		10215	355,58	362,72	1228,37	10735,76	
СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД:		1021,5	35,56	36,27	122,84	1073,58	

Использованные сборники рецептов:

1. Вне сборника
2. Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обеспечения питанием воспитанников и обучающихся государственных образовательных организаций С-Пб, 2024
4. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста
5. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, М, Дели плюс, 2017
6. Сборник технических нормативов под ред. Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва 2024

Возможные замены блюд:

С 01.03 лук репчатый заменять на лук зеленый. Возможны замены по наименованиям фруктов, соков и овощей в зависимости от сезонности

Сайт Колледжа п.24

Прейскурант на продукцию собственного производства ,
реализуемой в пищеблоках
общеобразовательных учреждений для учащихся

ООО "АУРУМ ПЛЮС "

Утверждаю

Генеральный

директор

на 2026 г.



	НАИМЕНОВАНИЕ	ВЕС	ЦЕНА
	<u>Холодные закуски</u>		
	Салат Греческий	150	130
	Салат Китайский	150	110
	Салат Столичный	150	110
	Сельдь под шубой	150	110
	Салат Цезарь	150	130
	Салат рыбный Мимоза	150	110
	Салат из курицы отварной с гарниром	150	115
	Салат из моркови с сыром	150	75
	Салат из моркови с яблоками	150	70
	Салат Школьные годы	150	75
	Салат из квашеной капусты	150	70
	Винегрет овощной	150	70
	Салат из свеклы с сыром	150	75
	Салат из свежих помидор и свежих огурцов	150	130
	Салат Фруктовый	150	100
	Яйцо отварное с гарниром	40\20\20\10	70
	Салат из свежих огурцов с яйцом	150	100
	Салат витаминный	150	70

Горячий бутерброд	100	90
Салат из красной фасоли Деревенский	150	110
<u>Супы</u>		
Бульон с курой и вермишелью	250\10	85
Бульон с курой и рисом	250\10	85
Суп гороховый с курой	250/10	85
Борщ из свежей капусты с курой и сметаной	250/10/10	85
Щи из свежей капусты с курой и сметаной	250/10/10	85
Щи из квашеной капусты с курой и сметаной	250/10/10	85
Рассольник Ленинградский с курой и сметаной	250/10/10	85
Суп из овощей с курой и сметаной	250/10/10	85
Суп картофельный с курой и вермишелью	250/10	85
Суп рыбный	250/10	85
Суп картофельный с курой и рисом	250/10	85
Суп пюре	250	95
<u>Вторые блюда</u>		
Рыба жареная	100	150
Рыба отварная	100	140
Рыба под маринадом	100	150
Рыба по-русски	100\150	200
Рыба запеченная	100	150
Рыба жареная в сырной шубке	100	150
Котлета рыбная	100	135
Куриное филе запеченное с помидорами и сыром ,соусом	100	150



Куриное филе запеченное с ананасом, сыром и соусом	100	150
Филе курицы отварное	100	125
Куриное филе запеченное с картофелем по-русски	100\150	200
Куриный шницель	100	150
Куриное филе запеченное на шпажке	100	150
Котлета по-киевски	100	150
Котлета рубленая из курицы с овощами	100	150
Голень куриная запеченная	100	140
Котлета куриная	100	140
Котлета Пожарская	100	140
Куриное филе, тушеное в сметанном соусе	75\25	150
Рулет куриный с овощами	120	120
Гуляш из свинины	75\25	150
Запеканка картофельная с мясом	250	200
Плов со свиной	250	185
Жаркое со свиной	250	190
Макароны с соусом Болоньезе	100\150	210
Голубцы ленивые со свиной	250	185
Рулет мясной с луком и яйцом	100	150
Котлета запеченная Ласточкино гнездо	100	140
Люля-кебаб	100	150
Ежики мясные запеченные в соусе	100\25	150
Пазль с курой и овощами	250	200
Лазанья мясная	250	250
Картофельная запеканка с мясом	250	200



Бургер с котлетой мясной	40\60\20	120
<u>Гарниры</u>		
Картофель запеченный с сыром	150	95
Картофель отварной	150	70
Картофельное пюре	150	75
Картофель жареный	150	75
Греча отварная	150	60
Рис отварной	150	60
Рис по-мексикански с овощами	150	80
Макароны отварные	150	60
Рагу из овощей	150	80
Капуста тушеная из свежей	150	70
Фасоль стручковая на пару	150	85
<u>Выпечка</u>		
Пирог итальянский с курой	50/50	100
Ватрушка Пикантная с курой	50/50	100
Хачапури с сыром из лаваша	90	95
Ролл из лаваша с курой, овощами и соусом	125	120
Пирожки печеные в ассортименте (картошка, капуста, повидло, рис с яйцом, яблоко)	75	60
Булочка с маком	75	60
Булочка с корицей	75	60
Булочка домашняя	100	55
Ватрушка с творогом	75	65
Пирожок печеный с мясом	75	85
Пирожок печеный с курой	75	80



[illegible]

п.25 ТТК



ООО Аурум Плюс
УТВЕРЖДАЮ
Заведующий/Татьяна Валерьевна

Технологическая карта № 18

Наименование изделия: Салат из свежих помидоров и огурцов

Номер рецептуры: 18

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под ред. А.В. Перевалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Помидоры свежие	51	48
Огурцы свежие, неочищенные	37	34
Лук репчатый	15	12,6
или Лук зеленый (перо)	15	12
Масло растительное	6	6
или Заправка для салата		6
Соль пищевая йодированная	0,25	0,25
Выход		100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,74	6,15	3,90	73,42

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
26.26	0.09	0.10	0.10	0.00	21.33	34.07	16.12	1.41	209.19	0.00	0.00	0.02

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый - кольцами, а зеленый лук шинкуют. Овощи смешивают, заправляют йодированной солью, растительным маслом или заправкой для салата.

Для диет: НБД, НКД, 7, 10 - без соли.

Для диет: 8, 9 - без сахарного песка.

Для диет: 5 - без лука зеленого, лимонной кислоты.

Органолептические показатели качества

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Салат уложен горкой. Овощи аккуратно нарезаны, форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах овощей, входящих в салат.

Вид обработки: Без обработки

Ст. медсестра



ООО Аурум Плюс

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующая Вознесенская Татьяна Валерьевна

Технологическая карта № 15

Наименование изделия: Салат из свежих огурцов с яйцом

Номер рецептуры: 1

Единый сборник технологических

Наименование сборника рецептур: нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под ред. А.В. Перевалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Огурцы свежие, неочищенные	90	88
Яйцо	15	12,6
Масло растительное	6	6
или Заправка для салата		6
Соль пищевая йодированная	0,25	0,25
Выход		100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2,30	7,53	2,29	86,04

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
8,80	0,04	0,09	0,04	0,28	27,17	61,15	13,83	0,84	141,72	0,01	0,00	0,02

Технология приготовления:

Свежие огурцы промывают, при наличии грубой кожицы очищают, ошпаривают, нарезают тонкими кружками или мелкими кубиками. Лук очищают, промывают проточной водой, мелко шинкуют. Овощи перемешивают, заправляют йодированной солью, растительным маслом или заправкой для салата.
Для диет: НБД, НКД, 7, 8, 10 - без соли.
Для диет: 5 - без лука зеленого.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Салат уложен горкой. Овощи сохраняют форму нарезки. Салат имеет цвет, аромат, вкус, свойственный виду используемых овощей.

Вид обработки: Без обработки

Ст. медсестра



ООО Аурум Плюс
УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий/ая Вознесенская Татьяна Валерьевна

Технологическая карта № 2

Наименование изделия: Салат витаминный

Номер рецептуры: 2

Единый сборник технологических
наименование рецептур: нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий
под ред. А.В. Перевалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	70	50
Яблоки	30	21
Морковь	32	23
Масло растительное	5	5
или Заправка для салата		5
Лимонная кислота, 2%	5	5
Соль пищевая йодированная	0,25	0,25
Выход		100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,28	5,15	6,00	78,87

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
25,75	0,04	0,04	0,00	0,00	33,57	17,81	9,89	0,92	208,38	0,00	0,00	0,01

Технология приготовления:

Капусту готовят по ТК №1. Морковь чистят, моют, ошпаривают, натирают на терке тонкой соломкой. Яблоки моют, ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют сердцевину, шинкуют соломкой (2*15мм), сбрызгивают маслом или заправкой для салата, йодированной солью, хорошо перемешивают.
Для диет. НКД, 7, 8, 10 - без соли.

Органолептические показатели качества

Температура подачи: от 10 до 14° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: нарезка овощей и яблок аккуратная, сохраняющаяся. Окраска овощей и яблок не изменилась. Аромат и вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру соленый.

Вид обработки: Без обработки

Ст. медсестра



ООО Аурум Плюс

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий/д/а Вознесенская Татьяна Валерьевна

"Aurum plus"

Технологическая карта № 20

Наименование изделия: Салат из свежих помидоров с перцем

Номер рецептуры: 20

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов,рецептур блюд и кулинарных изделий под ред. А.В. Перевалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Помидоры свежие	66	63
Лук репчатый	14	12
или Лук зеленый (перо)	14	11
Перец сладкий	27	20,2
Масло растительное	6	6
или Заправка для салата		6
Соль пищевая йодированная	0,25	0,25
Выход		100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,81	6,16	4,62	76,65

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
69,95	0,12	0,13	0,18	0,00	17,94	26,57	15,69	1,65	236,63	0,00	0,00	0,02

Технология приготовления

Помидоры и перец моют, ошпаривают, вырезают плодоножки. Лук промывают проточной водой. Помидоры нарезают тонкими ломтиками, перец - соломкой, лук шинкуют. Овощи смешивают, заправляют йодированной солью, растительным маслом или заправкой для салата.

Для диет: НБД, НКД 7, 8, 10 - без соли.

Для диет: 5- без лука зеленого, кислоты лимонной.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: от 10 до 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Салат уложен горкой. Овощи тонко нарезаны, форма нарезки сохранена. Вкус, цвет и запах соответствуют используемым продуктам.

Вид обработки: Без обработки

Ст. медсестра



Технологическая карта № 47

Наименование изделия: Винегрет овощной

Номер рецептуры: 47

Единый сборник технологических

Наименование сборника рецептур: нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под ред. А.В. Перевалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	42,69	27
Свёкла	25	20
Морковь	16	11,7
Лук репчатый	20	16,8
Масло растительное	6	6
или Заправка для салата		6
Капуста квашеная	28	19,6
или Огурцы соленые	22	19,8
Соль пищевая йодированная	0,25	0,25
Выход		100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,58	6,17	9,38	99,82

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
9.66	0.05	0.04	0.00	0.00	18.47	34.00	12.96	0.74	240.36	0.00	0.00	0.02

Технология приготовления:

Свеклу варят в кожуре или запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, нарезают ломтиками толщиной 2 x 10 мм. Картофель очищают, нарезают ломтиками 2 x 10 мм, заливают (1/4 объема) кипящей водой, закрывают крышкой и припускают до готовности (7 мин), отвар сливают, охлаждают. Морковь очищают, нарезают и припускают (отдельно от картофеля), отвар сливают, охлаждают. Огурцы очищают от кожицы, нарезают ломтиками 1 x 6 мм. Лук репчатый нарезают мелким кубиком (рубят), бланшируют (ошпаривают). Картофель и морковь можно отварить в целом виде, очищенными по отдельности, затем охладить и мелко нарезать. Овощи соединяют, заправляют растительным маслом или заправкой для салата, йодированной солью, хорошо перемешивают. Чтобы свекла не окрасивала другие овощи, ее заправляют отдельно, затем соединяют с овощами. Огурцы соленые можно заменить капустой квашеной полностью или частично. Капусту перебирают, мелко рубят. Если капуста кислая - промывают до рубки охлажденной кипяченой водой, откидывают на сито. Для диет: НЕД, НКД, 7, 8, 10 - без соли.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: от 10 до 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Винегрет уложен горкой. Овощи аккуратно нарезаны, нарезка сохранилась, цвет и запах соответствуют виду овощей. Вкус в меру соленый. Консистенция вареных овощей - мягкая, сырых - слегка хрустящая.

Вид обработки: Без обработки

Ст. медсестра

п.26

Фото работников пищеблока



п.26

Фото работников пищеблока



п.26

Фото работников пищеблока



п.26

Фото работников пищеблока

