

**Согласовано**

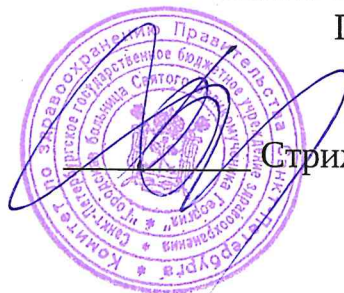
Заместитель главного врача  
по лечебной работе СПб ГБУЗ  
«Городская больница  
Святого Великомученика  
Георгия»

Иванов И.Г.

**Утверждаю**

Главный врач СПб ГБУЗ  
«Городская больница  
Святого Великомученика  
Георгия»

Стрижелецкий В.В.



# СЕМИДНЕВНОЕ МЕНЮ

(для отделений круглосуточного стационара)

2025 год

**СПб ГБУЗ «Городская больница Святого  
Великомученика Георгия»**

**Диета: ОВД(6)**

**Сезон: Лето-осень**

Составил: Медицинская сестра диетическая Кланюк О.З. Кланюк О.З.

Рацион ОВД(6) (лето-осень)

## Меню приготовляемых блюд

День: понедельник

Неделя: 1

1	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
<b>На день</b>														
	Соль	6												
	Хлеб пшеничный	100	8	1	49	235								
	Хлеб ржаной	100	7	1	33	174								
<b>Итого за На день</b>			<b>15</b>	<b>2</b>	<b>82</b>	<b>409</b>								
<b>завтрак</b>														
	Каша из крупы «Геркулес» молочная вязкая с сахаром со сливочным маслом с БКС 9г	200	10	10	31	259								
	Чай с молоком с сахаром	200	2	2	17	90								
	Сыр	25	6	7		91								
	Масло сливочное	10	1	8		74								
<b>Итого за завтрак</b>			<b>19</b>	<b>27</b>	<b>48</b>	<b>514</b>								
<b>обед</b>														
	Суп рисовый с овощами	400	2	3	19	111								
	Макаронные изделия отварные	200	7	6	48	276								
	Кура тушенная в соусе 75/65		16	23	8	302								
	Компот из сухофруктов с/с с ВМК	200	1	5	41	169								
<b>Итого за обед</b>			<b>26</b>	<b>37</b>	<b>116</b>	<b>858</b>								
<b>полдник</b>														
	Сок	200	1		18	76								
	Яблоко свежее	150			15	71								
<b>Итого за полдник</b>			<b>1</b>		<b>33</b>	<b>147</b>								
<b>ужин</b>														
	Отвар шиповника с сахаром, с ВМК	200			15	60								
	Винегрет овощной	230	4	10	17	177								
	Суфле из отварной рыбы паровое	100	21	15	5	243								
<b>Итого за ужин</b>			<b>25</b>	<b>25</b>	<b>22</b>	<b>420</b>								
<b>Итого за день</b>			<b>86</b>	<b>91</b>	<b>301</b>	<b>2348</b>								



Рацион ОВД(6) (лето-осень)

День: среда  
Неделя: 1

1	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
<b>На день</b>														
	Соль	6												
	Хлеб пшеничный	100	8	1	49	235								
	Хлеб ржаной	100	7	1	33	174								
<b>Итого на день</b>			<b>15</b>	<b>2</b>	<b>82</b>	<b>409</b>								
<b>завтрак</b>														
	Каша пшенная молочная вязкая с сахаром с БКС 9г	200	10	10	32	256								
	Чай с молоком с сахаром	200	2	2	17	90								
	Сыр порциями	25	6	7		91								
	Масло сливочное порциями	10	1	8		74								
<b>Итого за завтрак</b>			<b>19</b>	<b>27</b>	<b>49</b>	<b>511</b>								
<b>обед</b>														
	Суп из сборных овощей вегетарианский, протерты й со сметаной	400	3	4	16	114								
	Макаронные изделия отварные	200	7	6	48	276								
	Кура отварная (голень)	80	14	14		183								
	Огурец свежий	50			1	6								
	Компот из сухофруктов с/с с ВМК	200	1	5	41	169								
<b>Итого за обед</b>			<b>25</b>	<b>29</b>	<b>106</b>	<b>748</b>								
<b>полдник</b>														
	Кефир	200	6	5	8	106								
	Яблоко свежее	150			15	71								
<b>Итого за полдник</b>			<b>6</b>	<b>5</b>	<b>23</b>	<b>177</b>								
<b>ужин</b>														
	Голубцы ленивые с рисом(с курой)	240	21	24	26	407								
	Отвар шиповника с сахаром	200			15	60								
<b>Итого за ужин</b>			<b>27</b>	<b>24</b>	<b>41</b>	<b>467</b>								
<b>Итого за день</b>			<b>92</b>	<b>87</b>	<b>301</b>	<b>2312</b>								







