



ЦЕЛЕБНАЯ СИЛА ХЛЕБА

ОСНОВА ПИРАМИДЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ



Доверяй родному хлебу!



www.asspb-hleb.ru E-mail: asspb_hleb@inbox.ru

Хлеб – важный и наиболее доступный источник незаменимых элементов для пополнения жизненных сил организма – жиров, углеводов, минеральных веществ. Кроме того, это существенный источник витаминов группы В, которые способствуют росту, улучшают пищеварение и умственные способности. Хлеб – источник необходимых организму минеральных веществ: калия, кальция, магния, натрия, фосфора, железа.

Хлеб из ржаной муки издревле был одним из основных продуктов питания населения России. Производство ржаного хлеба было большим искусством, оно основывалось на применении специальных заквасок. Секреты приготовления ржаных заквасок держались в строжайшей тайне и передавались из поколения в поколение.

Современный динамичный уровень жизни в мегаполисах заставляет горожан всё больше задумываться о правильном питании и искать удобные решения. Именно поэтому хрустящие хлебцы набирают всё большую популярность. Как и в хлебе, в них содержится вся целебная сила зерна.

Большое значение для здоровья имеет содержащаяся в хлебе и хлебцах клетчатка (пищевые волокна). Клетчатка улучшает работу желудочно-кишечного тракта, стимулирует обмен веществ и обеспечивает быстрое выведение из организма токсинов и шлаков. Кроме того, клетчатка является источником «хороших» углеводов, которые необходимы для поддержания энергии.

Существует множество видов ржаного хлеба, каждый может найти хлеб по вкусу: заварной, зерновой, подовый, формовой и многие другие. Сто граммов ржаного хлеба (1 кусочек весит 20 - 25 грамм) удовлетворяют потребность детского организма в пищевых волокнах на 40 – 50%, в железе – на 25 – 30%, витамине В1 и магнии – на 11 – 16% от суточной нормы.

**Первые «Уроки хлеба» были проведены в 2013-2014 гг.
в Калининском районе
ГБОУ СОШ № 89, ГБОУ СОШ № 96, ГБОУ СОШ № 95**



«Целебная Сила Хлеба» - программа о роли основы пирамиды здорового питания – хлеба в обеспечении жизнедеятельности, умственном и физическом развитии учащихся городских образовательных учреждений, а также повышении культурно-образовательного уровня учащихся в области традиций российского хлебопечения.



С сентября 2015 г. «Уроки хлеба» были преобразованы из однодневного мероприятия в «Дни здорового питания», которые кроме «Уроков хлеба» включили в себя подготовительные мероприятия, в том числе экскурсии на хлебопекарные и другие предприятия и учреждения отрасли.



**Более подробно с содержанием «Дней
здорового питания» можно ознакомиться на
сайте Ассоциации
«Хлебопёки Санкт-Петербурга»:
ASSPB-HLEB.RU**

«Дни здорового питания»:

1. «Хлеб и полезные зерновые продукты» на базе ГБОУ лицея № 126 Калининского района 28 октября 2015 г.

В рамках подготовки к мероприятию прошли: школьная научно-практическая конференция о роли диет, круглый стол для директоров всех школ и представителей муниципальных образований Калининского района по вопросам здорового питания, учебно-исследовательское посещение лицеистами (класс микробиологов) Техникума пищевой промышленности ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» и посещение производственно-учебных подразделений СПб ГБПОУ «Колледж Пищевых технологий» в профориентационных целях.



«Целебная Сила Хлеба»

2. «Хлеб как основа пирамиды здорового питания» на базе ГБОУ школы № 51 Петроградского района 11 мая 2016 г.

День здорового питания прошёл с привлечением районной самодеятельности к театрализованному представлению итоговой части отчётного мероприятия в сквере школы у метро Чкаловская с открытым доступом для горожан, в том числе к дегустации.



3. «Хлебные продукты и полезные напитки как интернациональные традиции» на базе ГБОУ школы № 259 Адмиралтейского района 20 октября 2016 г.

Представление к отчётному мероприятию программы поделок из теста. Выпечка хлебобулочных изделий учащимися школы в соответствии с их национальными традициями.



4. «Наш хлеб и напитки для здорового питания» на базе ГБОУ школы № 4 имени Жака-Ива Кусто Василеостровского района 23 марта 2017 г.

Особый творческий подход к проведению конкурса рисунков, костюмированным и вокальным номерам отчётного мероприятия.



5. «Хлеб – Земли украшение» на базе ГБОУ школы № 269 Кировского района 20 июня 2017 г.

Программа впервые объединила два образовательных учреждения из одного района. Кроме того, Ассоциация «Хлебопёки Санкт-Петербурга» впервые сотрудничала с оздоровительными лагерями. В программе мероприятий приняли участие летние лагеря «Чайка» и «Зелёная планета» при ГБОУ школе № 269 и ГБОУ лицее № 389 «ЦЭО», что, безусловно, расширило формат программы «Целебная Сила Хлеба».



6. «Хлеб - всему голова» на базе ГБОУ школы № 207 Центрального района 19 октября 2017 г.

«Уроки хлеба» проводили сами учащиеся школы по собственному, заранее подготовленному сценарию, что способствовало созданию благоприятной атмосферы для усвоения новых полезных знаний и обеспечило большую заинтересованность и вовлечённость со стороны одноклассников.



«Целебная Сила Хлеба»

7. «Хлеб – источник жизни» на базе ГБОУ школы № 340 Невского района 30 ноября 2017 г.

Творческий коллектив школы в рамках подготовки к мероприятию провёл видеопрос учащихся о предпочтениях в потреблении хлебобулочной продукции и спроектировал на основании этого интересный видеоролик, добавив фотоматериалы с экскурсий.

Впервые в программе с презентацией профориентационного материала выступил представитель кафедры «Экономика труда» ФГБОУ ВО «СПбГЭУ».



8. «От оружия против голода до оружия против болезней» на базе ГБОУ гимназии № 61 Выборгского района 18 января 2018 г.

Данное мероприятие было приурочено ко Дню прорыва блокадного кольца Ленинграда (18 января 1943 г.). Украшением праздника стали рисунки, костюмированные и вокальные номера, посвящённые военной и блокадной тематикам:

«О Ладоге», «Катюша» и др.



9. «Хлеб – наше достояние» на базе ГБОУ гимназии № 66 Приморского района 26 апреля 2018 г.

В качестве украшения праздника гимназисты представили большой румяный каравай. Особо запоминающимся стало выступление гостей программы - Учебного Театра "Эйдос" с костюмированными театральными номерами, посвящёнными военному времени.



10. «Слава Хлебу на столе» на базе ГБОУ школы № 134 имени Сергея Дудко Красногвардейского района 29 ноября 2018 г.

Учащиеся прославляли Хлеб прекрасно исполненными музыкальными номерами и показали незаурядные знания в тематической викторине. Визитной карточкой школы является познавательный музей «Из истории подводного флота России» всегда открытый для всех желающих.



«Целебная Сила Хлеба»

Районные «Дни здорового питания»

В 2019 году «Дни здорового питания» проводились в районном масштабе в формате конференции для восьми – десяти образовательных учреждений от выбранного района.

Проведение «Уроков хлеба» и традиционных дегустаций включало в себя с целью профорientации ознакомительные экскурсии и тематические мастер-классы в отраслевых профессиональных учреждениях.

В рамках ознакомительных экскурсий участники мероприятий посещали учебные лаборатории и пекарни, кондитерские цеха и цеха ресторанного производства. Экскурсии сопровождалась образовательными лекциями, организованными специально для школьников учащимися Колледжей – волонтерами программы «Целебная Сила Хлеба».

«День здорового питания Красногвардейского района» на базе Колледжа бизнеса и технологий ФГБОУ ВО «СПбГЭУ» 10 апреля 2019 г.

В мероприятии приняли участие образовательные учреждения:
№ 129, № 133, № 140, № 143, № 160, № 490, № 491, № 515, № 532, № 533

**Победители викторины «Уроков хлеба» - учащиеся образовательных учреждений:
№ 143, № 491, № 515**



«День здорового питания Калининского района» на базе СПб ГБПОУ «Колледж Пищевых технологий» 16 октября 2019 г.

В мероприятии приняли участие образовательные учреждения:
№ 10, № 72, № 100, № 126, № 128, № 149, № 175, № 633

**Победители викторины «Уроков хлеба» - учащиеся образовательных учреждений:
№ 126, № 149, № 633**



«День здорового питания Выборгского района» на базе СПб ГБПОУ «Колледж Пищевых технологий» 27 ноября 2019 г.

В мероприятии приняли участие образовательные учреждения:
№ 60, № 102, № 104, № 112, № 117, № 120, № 123, № 483

**Победители викторины «Уроков хлеба» - учащиеся образовательных учреждений:
№ 102, № 117, № 120**



**Далее представлены изделия, рекомендуемые хлебопекарными предприятиями
Санкт-Петербурга в рамках программы «Целебная Сила Хлеба».**



Хлеб «Золотой злак» с овсяными отрубями «Дерзкий овес»

Воздушный мягкий хлеб с добавлением овсяных отрубей в состав мякиша и декорированный ими сверху. Овсяные отруби способствуют здоровому пищеварению, выводят шлаки и токсины, благотворно влияют на работу сердца.



Хлеб «Золотой злак» с рисовыми хлопьями «Знойный рис»

Нежный пшеничный хлеб с добавлением рисовых хлопьев в состав мякиша и декорированный манной крупой. Рисовые хлопья поддерживают нервную систему, повышают умственную работоспособность, благотворно влияют на работу желудка.

Хлеб «Золотой злак» с гречневыми хлопьями «Жаркая греча»

Ароматный хлеб с добавлением гречневых хлопьев в состав мякиша и декорированный ржаной мукой. Гречневые хлопья положительно влияют на кровообращение, повышают выносливость и поддерживают иммунитет.



Хлеб «Воскресенский»

Уже давно полюбившийся петербуржцам и получивший заслуженное признание хлеб. Обладает нежным, эластичным мякишем и ярким хлебным ароматом, идеально подходит для бутербродов, сэндвичей и тостов. Отруби, входящие в состав хлеба, являются ценным источником клетчатки, регулируют работу кишечника, способствуют выведению холестерина, снижению веса, нормализации сахара в крови и детоксикации организма в целом.



Хлеб «Мариинский»

Пышный и ароматный подовый хлеб, который украсит любой стол. Сочетание ржи, винограда, солода и кориандра совмещает в себе пикантный вкус и пользу для здоровья. Хлеб «Мариинский» от хлебного завода «Арнаут» придется по душе любителям оригинального вкуса.



Хлеб «Рижский»

Хлеб «Рижский» - это заварной хлеб, который выпекается по сложной технологии, включающей в себя много этапов, занимающей 24 часа от приготовления закваски до конечного продукта. Данная технология позволяет сохранить полезные свойства муки и придает хлебу неповторимый кисло-сладкий вкус подчеркнутый ароматом тмина. Хлеб «Рижский» завоевал Золотую медаль на выставке Агрорусь 2016 г. в номинации «За достижение высоких результатов в улучшении качества продовольственной продукции».



Хлеб «Столичный»

Классический сорт хлеба, уже давно известный жителям нашего города. Мы выпекаем хлеб «Столичный» по неизменной рецептуре в полном соответствии со всеми требованиями ГОСТа и подбираем только лучших поставщиков сырья. Благодаря своему вкусу хлеб «Столичный» отлично дополнит любой продукт, а находящаяся в его составе рожь способствует пищеварению и заряжает энергией на весь день.



Хлеб «Чемпион»

Хлеб с высокой питательной ценностью идеально подходит для здорового питания. Содержит ржаную крупу, семена подсолнечника, семена льна, отруби пшеничные. Употребление хлеба «Чемпион» способствует улучшению работы желудочно-кишечного тракта, сердечно-сосудистой и иммунной системы. Заряжает бодростью и здоровьем каждый день.



Хлеб зерновой «Здоровая семья»

Мы уверены, что хлеб зерновой «Здоровая семья» непременно станет основой здорового и вкусного рациона петербуржцев. Ведь он содержит не только зерновую смесь, но и мякоть тыквы, которая делает вкус хлеба просто незабываемым.

Хлеб зерновой с отрубями «Здоровье и стройность»

Обладает изысканным вкусом, легким тминно-солодовым ароматом и совсем не содержит сахара. Отруби и яблочная клетчатка делают текстуру хлеба более нежной, чем у других зерновых хлебов. Отруби способствуют очищению организма и поддержанию необходимой массы тела. С зерновым хлебом «Здоровье и стройность» легко сохранять красоту без диет.





Наша компания выпускает вкусный хлеб, используя натуральные закваски, разнообразные виды муки, цельные злаки, семена и пряности. Ежегодно мы расширяем и обновляем наш ассортимент для того, чтобы каждый покупатель мог найти хлеб, который нравится именно ему.

Хлеб «NE GLUTEN»

Для тех, кто не выбирает глютен! Оригинальная рецептура с содержанием рисовой муки, гречневой закваски, семян тыквы, льна и подсолнечника создает уникальный вкус продукта, а наличие в составе пищевых волокон делает его подходящим для сбалансированного питания. Выпечен без пшеничной и ржаной муки*.

*может содержать следы глютена



Хлеб «Баланс+»

«Баланс+» создан на живой натуральной закваске, не содержит хлебопекарных дрожжей, консервантов, Е-ингредиентов, усилителей вкуса, благодаря чему имеет богатый вкус и головокружительный аромат. Мы уверены, он станет вашим помощником и любимым источником сбалансированной энергии для новых свершений.

Хлеб «Зерно+»

Этот пышный подовый хлебец, насыщен здоровой энергией природы, обогащен семенами подсолнечника и льна, а также ржаными хлопьями. При этом имеет честный состав без консервантов, Е-ингредиентов, усилителей вкуса. Попробуйте хлеб, в котором сохранено его первозданное богатство, естественность и теплота!



Батон «Завтрак+»

Новинка поможет сделать ваш завтрак не только вкусным, но и полезным. Содержит пшеничную клетчатку, необходимую для правильного пищеварения, а значит и отличного самочувствия! Выпускается без консервантов, Е-ингредиентов, улучшителей. Заряжайтесь каждый день правильной энергией и хорошим настроением.



Хлеб «Кёльн»

Хлеб «Кёльн» придется по вкусу всем поклонникам здорового питания, в его составе полезные злаки - рожь, овес, и семена - льна, подсолнечника, кунжута. Хлеб имеет сладко-пряный аромат и ценится за сытность, ведь в нем больше 40% цельных зерен и семян! Попробуйте богатый, насыщенный и очень вкусный хлеб.

Хлеб «Гамбург»

Хлеб «Гамбург» создан по уникальной технологии на основе заварок и натуральной закваски для самых искушенных знатоков заварного хлеба. Бархатный мякиш, насыщенный аромат солода и много зерен, что может быть лучше?! Конечно, настоящий хлеб! Укрепляйте иммунитет, питайте ум и вперед к новым победам!



Наши хлеба - «Кёльн» и «Гамбург», отмечены знаком «Здоровое питание». Мы надеемся, что общественно значимая награда будет способствовать привлечению внимания сторонников здорового питания к продукции под маркой «Аладушкин».



Хлеб Ржаной подовый

Наш хлеб имеет уже 85-летнюю историю, изготавливается на основе натуральных компонентов: живой закваски, ржаной обдирной муки, воды и соли без добавления хлебопекарных дрожжей. Кажется, все просто? Но! На его создание требуется 16 часов! Благодаря технологии длительного брожения хлеб получается вкуснее, ароматнее, а, главное, полезнее.

Батон Высший сорт

Утро многих петербуржцев начинается с кусочка нашего ароматного батона. Без него не обходится ни скромный завтрак, ни праздничный фуршет. Нежнейший мякиш, румяная корочка, манящий аромат и вкус – все это благодаря опарной технологии. Выпускается без консервантов, усилителей вкуса и Е-ингредиентов.



Хлебцец «Пшеничный»

Хлебцец «Пшеничный» имеет очень простой состав. Всего несколько ингредиентов, понятных любому покупателю. Без всяких улучшителей этот хлеб получается невероятно вкусным благодаря опарному способу приготовления. Ажурный мякиш с крупными порами и хрустящей румяной корочкой... ммм! Вам точно захочется еще!



Хлебцец «Житный»

Без чего трудно представить обеденный стол? Конечно, без хлеба. Следуя русским традициям, хлебцец «Житный» выпекается в подовой печи по особому рецепту из смеси пшеничной и ржаной муки. Не содержит улучшителей и консервантов. Мы сохранили лучшие традиции хлебопечения, чтобы каждый день радовать вас!





Доверяй родному хлебу!

Хлеб «Столовый»

Этот хлеб отличает особая корочка - крепкая, поджаристая и очень вкусная. Она помогает сохранить аромат и свежесть хлеба дольше.

Появляется эта «защитная корочка» благодаря особенной технологии выпечки: как в старину на Руси, хлеб пекут в печи с кирпичной кладкой на открытом огне.



Хлеб «Дарницкий»

«Дарницкий» подовый - один из любимых сортов Петербурга, этот хлеб с 1933 года выпускают на уникальных печах инженера Георгия Марсакова по самой традиционной технологии: ржаная жидкая закваска, длительное брожение теста и выпечка на поду - вместительном металлическом противне, отсюда и название «подовый».

Качество и отменный вкус всегда на пике «хлебной моды», а вот тенденции упаковки изменились, и «Дарницкому» важно достойно выглядеть на прилавке и в продуктовой корзине горожан. Изменилась упаковка, но состав, рецептура и технология производства «Дарницкого» неизменны, это по-прежнему ржано-пшеничный, традиционный, универсальный хлеб, который одинаково хорошо подходит к любым блюдам, надолго заряжает энергией, обогащает витаминами, микроэлементами и полезной ржаной клетчаткой.



Хлеб «Зерновое Чудо»

Максимум питательных веществ.

Интенсивно темный ржано-пшеничный хлеб с влажным мякишем, ярко-выраженной сладостью и ароматом жареного ячменного и ржаного солода. Обогащен семенами подсолнечника.

Ценность солода состоит в наличии большого количества белка, показан в качестве высокоэффективного энергетического питания

В семечках подсолнуха много витаминов: А, Е, D и группы В, богаты минералами, а различные кислоты помогают снижать уровень холестерина.





Хлеб ржаной «Золотая Рожь»

100% ржаной хлеб «Золотая Рожь» - это инновационный продукт на рынке ржаных хлебов.

Основным ингредиентом является высший сорт ржаной муки - сеяной, благодаря ей хлеб приобретает привычную темную корочку и светлый цвет мякиша. Сверху хлеб «Золотая Рожь» посыпан измельченным ржаным зерном. Без традиционной «кислинки», он подходит для людей, которые не переносят повышенную кислотность традиционного ржаного хлеба.

РОЖЬ - ФУНДАМЕНТ ЗДОРОВЬЯ. Сахар, получаемый организмом из ржаного хлеба, усваивается медленно и равномерно, и всегда остается в норме. Клетчатка ржаного хлеба снижает потребность организма в инсулине.

Хлеб «Овсяник»

Легкий, с аппетитной хрустящей корочкой, нежным мякишем и неповторимым вкусом. Хлеб «Овсяник» - это отличный источник пищевых волокон, которые полезны для здоровья!

Овёс снижает уровень холестерина, помогает работе сердца, заботиться о сосудах, укрепляет нервную систему, позволяет следить за весом.

Хлеб «Овсяник» станет отличным дополнением к любимому завтраку! Этот хлеб создан специально для тех, кто хочет получать пользу, но не хочет есть овсяную кашу! Это компромисс вкуса и пользы!



Хлебцы «Диетические»

Этот хлеб обогащен отрубями, известными своим свойством очищать организм от токсинов, улучшать деятельность пищеварительного тракта.

В пшеничных отрубях содержатся такие необходимые для организма минеральные вещества как натрий, калий, кальций, магний, фосфор, железо, а также витаминами группы В и РР.

Рекомендовано врачами диетологами «Санкт-Петербургской Государственной Медицинской Академии им. И.И.Мечникова федерального агентства по здравоохранению и социальному развитию» в качестве диетического питания.

Хлеб «Лапландский»

Это вкусный и полезный хлеб, созданный по старинным рецептам северных народов Лапландии. Насыщенная рецептура обеспечивает богатый вкус хлеба.

Продукт обогащён смесью злаков и семян: лён, кунжут, пшено, кукуруза и подсолнечник. Хлеб содержит в своём составе резаное ржаное зерно - источник клетчатки, минералов, аминокислот, а также жизненно важных для организма человека витаминов.



Хлеб «Английский»

Английский хлеб - это диетический зерновой хлеб. Является источником витаминов, минеральных веществ и пищевых волокон, оказывающих благотворное влияние на организм. Этот хлеб рекомендован людям, с избыточной массой тела.

ЗОЖ пшенично-ржаной

Из цельных пророщенных зёрен пшеницы и ржи.

Люди всегда стремились иметь на столе хлеб, максимально сохраняющий полезные свойства зерна.

Специально отобранные зерна пшеницы и ржи проращивают, измельчают и получают зерновую основу для приготовления здорового хлеба. Такой хлеб максимально сохраняет полезные свойства зерна. Зерно обогащается аминокислотами, органическими кислотами, ферментами, витаминами и прочими биоактивными компонентами.

Хлеб ЗОЖ пополнит запас витаминов и минералов в организме и позволит иметь всегда отличную форму и быть по-настоящему счастливым!

ЗОЖ body-эффект. РЖАНОЙ ХЛЕБ

Хлеб ЗОЖ - Здоровый Образ Жизни!

ЗОЖ выпекается из отборных пророщенных зерен ржи на ржаной закваске. Сохраняет всю пользу заложенную в ростки ржи самой природой. ЗОЖ как личный диетолог - поможет вам нормализовать обмен веществ, очистить организм от шлаков и токсинов, сохранить стройность фигуры, позаботиться о сосудах и уровне холестерина. ЗОЖ - как добрый друг зарядит позитивом, энергией и силой!

ЗОЖ - от здоровья не уйдешь!





Компания «Ориент Продактс» - единственная в России, которая производит хлебцы по традиционной технологии, выпекая их в печи. Именно поэтому у них такой же, как у хлеба, замечательный вкус ржаной хрустящей корочки!

Высокое содержание клетчатки, отдельных микро- и макроэлементов (железа, фосфора, магния, калия, кальция) и витаминов Е и группы В позволяет насыщать организм жизненно важными веществами с легкостью и удовольствием.

Хлебцы «Щедрые» 5 злаков с семенами льна

Кукурузные хлопья, пшеничные и овсяные отруби, семена белого и чёрного льна — такой состав дает оригинальный вкус и особо полезен. Добавляйте хлебцы в суп и салаты, используйте как основу для бутербродов с рыбой, морепродуктами, фруктами и овощами.



Хлебцы «Щедрые» с семенами кунжута

Хлебцы с благородным вкусом и ароматом кунжута. Они хорошо сочетаются с фруктами, овощами, хумусом и творожным сыром.

Хлебцы «Щедрые» с укропом и чесноком

Этот ароматный хлебец с нежным творожным сыром... После первого кусочка остановиться уже невозможно!





Хлебцы «Щедрые» тонкие ржаные

Отличное решение, чтобы похрустеть чем-то полезным во время обеда или кофе-брейка на работе или учёбе! Также тонкие хлебцы можно добавлять в супы и салаты, использовать в качестве основы для разнообразных бутербродов.

Хлебцы «Щедрые» тонкие бородинские

Такой родной и любимый вкус бородинского хлеба в тонких, изящных хлебцах! Их можно добавлять в супы и салаты, использовать в качестве основы для разнообразных бутербродов.



Хлебцы «Щедрые» тонкие многозерновые

Превосходный вкус хлебцам придает смесь пшеничной, ржаной, гречневой и овсяной муки. Обязательно возьмите хлебцы с собой на работу или учёбу, чтобы полакомиться во время обеда или кофе-брейка.



Хлебцы «Щедрые» ржаные

Хлебцы с любимым классическим вкусом ржаного хлеба. Сытные, но легкие, они гармонично сочетаются с любым топпингом, хороши с густым крем-супом или прозрачным бульоном.



Хлебцы «Щедрые» гречневые

Хлебцы с приятным вкусом гречневой крупы. Отлично подходят для здорового питания — сделайте с ними бутерброды и снеки с овощами, творожным сыром и фруктами.



Хлебцы «Щедрые» бородинские

Удивительное вкусовое сочетание — ржаная кислинка, пряный кориандр и сладость солода. Бородинские хлебцы прекрасно подходят для приготовления бутербродов и легких закусок.



Хлебцы «Щедрые» ржаные с чесноком

Сытные ржаные хлебцы с тонким чесночным вкусом. Можно есть их просто так, а можно добавить к овощам или морепродуктам.



С хлебцами «Щедрые» легко заботиться о здоровье и дарить себе и близким хорошее настроение!

Участники команды волонтеров «Колледжа бизнеса и технологий ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»



Участники команды волонтеров СПб ГБПОУ «Колледжа Пищевых технологий»



Календарь Сентябрь 2021 г. – август 2022 г.

Сентябрь 2021						
П	В	С	Ч	П	С	В
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

Октябрь 2021						
П	В	С	Ч	П	С	В
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Ноябрь 2021						
П	В	С	Ч	П	С	В
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Декабрь 2021						
П	В	С	Ч	П	С	В
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Январь 2022						
П	В	С	Ч	П	С	В
				1	2	
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Февраль 2022						
П	В	С	Ч	П	С	В
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28						

Март 2022						
П	В	С	Ч	П	С	В
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Апрель 2022						
П	В	С	Ч	П	С	В
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Май 2022						
П	В	С	Ч	П	С	В
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Июнь 2022						
П	В	С	Ч	П	С	В
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

Июль 2022						
П	В	С	Ч	П	С	В
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Август 2022						
П	В	С	Ч	П	С	В
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

16 октября 2021 – Всемирный день хлеба

17 октября 2021 – День работника пищевой промышленности

24 апреля 2022 – Пасха

ПРОГРАММА РЕАЛИЗУЕТСЯ ПОД РУКОВОДСТВОМ И ПРИ УЧАСТИИ:

1. Комитета по образованию Санкт-Петербурга и отделов образования районных администраций
2. Комитет по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга
3. Комитет по молодежной политике и взаимодействию с общественными организациями Санкт-Петербурга
4. Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга»
5. Союза производственных и торговых компаний продовольственного рынка «РОСТТ» - СРО
6. АО «Хлебный завод «Арнаут» (9 – 11 стр.)
7. ООО «Группа компаний «Дарница» (12 – 14 стр.)
8. ОАО «КАРАВАЙ» (15 – 17 стр.)
9. ООО «ОРИЕНТ-ПРОДАКТС» – ТМ «Щедрые» (18 – 20 стр.)
10. АО «Комбинат пищевых продуктов»
11. АО «НЕВСКИЕ БЕРЕГА»
12. АО «Карат Плюс»
13. СПб ГБУК «САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ МУЗЕЙ ХЛЕБА»
14. СПб ГБПОУ «Колледж Пищевых технологий»
15. Колледжа бизнеса и технологий
- ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
16. ФГБОУ ДПО «Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий»
17. Санкт-Петербургского филиала ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности
18. ООО «ИнВита-Трейд»
19. СПб ГБУ «ЦСЗ ПОМ «ВЕКТОР»
20. ООО «ТРИЭР-СПБ»
21. ООО «Лейпуриен Тукку»
22. ООО «АЛЬФА-ПРОВИАНТ»

2021 г.