



ЦЕЛЕБНАЯ СИЛА ХЛЕБА

ОСНОВА ПИРАМИДЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ



дарница

Доверяй родному хлебу!



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.

Большое значение для здоровья имеет содержащаяся в хлебе 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%, витамины В1 и магний – на 11 – 16% от суточной нормы.

«Целебная Сила Хлеба»

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 международные 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.



«Целебная Сила Хлеба»

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 видеоопрос учащихся о предпочтениях в потреблении хлебобулочной продукции и спроектировал на основании этого занимательный 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.



«Целебная Сила Хлеба»

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.



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

АО «Хлебный завод «Арнаут»



Хлеб «Столичный»

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



Хлеб «Мариинский»

Уникальный подовый хлеб, пышный и ароматный. Он украсит любой стол. Сочетание ржи, винограда, солода и кориандра совмещает в себе пикантный вкус и пользу для здоровья. Хлеб "Мариинский" от АО "Хлебный завод "Арнаут" придется по душе любителям оригинального вкуса.

Хлеб «Рижский»

Хлеб «Рижский» – это заварной хлеб, который выпекается по сложной технологии, включающей в себя много этапов и занимающей около 24 часов от приготовления закваски до конечного продукта. Данная технология позволяет сохранить полезные свойства муки и придаёт 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».



АО «Хлебный завод «Арнаут»

Хлеб зерновой ржаной «Энергия и сила»

Сохраняет всю полезность цельного ржаного зерна. Обладает отменным вкусом, который по достоинству оценят гурманы. Изысканный темный цвет хлебу придает солодовый экстракт, а также зерна ржи, которыми богат хлеб. Ржаное зерно – источник жизненной энергии на весь день. Заряжайтесь здоровьем и энергией с хлебом зерновым ржаным «Энергия и сила».



Хлеб зерновой «Здоровая семья»

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. Зерно – отличный источник энергии для всех членов Вашей семьи.



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 с отрубями "Здоровье и стройность" легко сохранять стройность и красоту без диет.



АО «Хлебный завод «Арнаут»

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 «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, находящиеся в составе хлеба, являются ценным источником клетчатки, регулируют работу кишечника, способствуют выведению холестерина, снижению веса, нормализации сахара в крови и детоксикации организма в целом.

Хлеб «Фитнес» Овсяный

Овес содержит множество микроэлементов и витаминов, является источником полноценной энергии. Хлеб "Фитнес" овсяный был разработан с учетом его полезных свойств на основе овсяных хлопьев, ржаной и овсяной муки. Идеально подходит для людей следящих за своим весом или имеющих проблемы с пищеварением.





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

Хлеб ржаной подовый

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



Хлеб «Бородинский» заварной

– современное воплощение старинной рецептуры заварного хлеба на основе заварки муки, натуральной закваски и ржаного солода, благодаря которому хлеб становится душистым, мякиш приобретает свой неповторимый вкус. Традиционно корочка «Бородинского» хлеба имеет посыпку из ароматного кориандра.



Хлеб «Суворовский» заварной

– ароматный заварной хлеб с насыщенным вкусом, который станет украшением на Вашем столе. В 2016 году «Суворовский» хлеб был отмечен почетным знаком «Вкус качества», который за 5 лет существования этой престижной номинации на Всероссийском конкурсе «100 лучших товаров» был впервые вручен предприятию из Петербурга.

Хлеб «Де'Лён»

- это не просто хлеб, а ежедневный источник полезных веществ для каждого члена семьи, т.к. содержит в себе максимум природных ингредиентов: пшеничная мука богата белком, ржаная - микроэлементами, а льняная мука - кладезь жизненно важных ненасыщенных жирных кислот Омега 3, Омега 6, а также витаминов.



Хлеб «О'Грейн»

- нежный подовый хлеб из цельнозерновой пшеничной муки, которая содержит витамины, кальций, железо и минералы, а, главное, является важным источником клетчатки, благотворно влияющей на нормализацию веса человека и общее оздоровление организма. Обратите внимание, воздушный ломтик «О'Грейн» весит около 20 г.



Хлеб «Дю'Солей»

отличается наличием в составе белого солода, благодаря которому хлеб получается пышным, с воздушным мякишем и румяной корочкой, значительно дольше хранится. Семена подсолнечника и льна, входящие в состав «Дю'Солей», обогащаются вкус и придают хлебу аппетитный внешний вид! Это природная гармония вкуса и пользы!



Хлеб «Ля'Тыка»

с пышным мякишем на основе цельнозерновой муки и ароматными семечками тыквы, которые являются источником природных антиоксидантов. Чтобы сохранить природное богатство ингредиентов, хлеб выпекается на каменном поду, как в русской печи. Рекомендуем каждое утро заряжаться энергией «Ля'Тыквы».

Хлеб «Двинский» заварной

как и в старину выпекается в печах с каменным подом из смеси ржаной и пшеничной муки, с добавлением осолодованных ржаных хлопьев и ароматного дробленого солода из пророщенного зерна. Солод придает хлебу насыщенный аромат, кисло-сладкий вкус, красивый цвет. Он очень полезен как взрослым, так и детям.



Хлеб «Кёльн»

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



Хлеб «Гамбург»

для самых искушенных знатоков заварного хлеба. Он создан по уникальной технологии на основе заварок и натуральной закваски. Темный мякиш, насыщенный аромат солода и много зерен, что может быть лучше?! Das ist nat rlich Brot! Это, конечно, хлеб! Темный плотный настоящий немецкий хлеб!



Наши хлеба - «Де'Лён», «О'Грейн», «Дю'Солей», «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».



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 жидккая закваска, длительное брожение теста и выпечка на поду – вместительном металлическом противнике, 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 «Ржаное чудо»

Необычный пикантный вкус и польза ржаной клетчатки, целебные свойства и энергия семян подсолнечника, целый комплекс витаминов, аминокислоты и антиоксиданты. Полезные продукты могут быть очень вкусными!



ЗОЖ-хлеб для здорового питания из пророщенных зёрен

ЗОЖ пшеничный

Из цельного зерна пшеницы

- 100% цельные пророщенные зерна ПШЕНИЦЫ
(зерно пшеничное, соль, сахар, дрожжи хлебопекарные, вода)
- **БЕЗ МУКИ**

ЗОЖ пшенично-ржаной

Из цельного зерна пшеницы и ржи

- 88% цельные пророщенные зерна ПШЕНИЦЫ и РЖИ
(зерно ржаное, закваска ржаная, соль, сахар, солод, кориандр, вода)
- РЖАНАЯ ЗАКВАСКА
- СОЛОД ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ
- **БЕЗ ДРОЖЖЕЙ**

Ржаная закваска и солод придают хлебу приятную кислинку и яркий аромат



«Горбушечки» ржано-пшеничные

«Горбушечки» выпекаются из смеси ржаной и пшеничной муки 1 сорта. Ржаная мука идеальна для хлебобулочных изделий диетического и лечебного назначения: она содержит большое количество пищевых волокон, белковые вещества ржи превосходят белковые вещества пшеничной муки по количеству незаменимых для человека аминокислот, повышает жизненный тонус, поднимает настроение.



Хлеб «Овсяный»

Лёгкий, с аппетитной хрустящей корочкой, нежным мякишем и неповторимым вкусом. Хлеб «Овсяный» – это отличный источник пищевых волокон, которые полезны для здоровья! Овёс снижает уровень холестерина, помогает работе сердца, заботится о сосудах, укрепляет нервную систему, позволяет следить за весом. Хлеб «Овсяный» станет отличным дополнением к любому завтраку!

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 выпекают в особой металлической форме длиной 80 сантиметров, после выпечки разрезают и получают одинаково ровные по форме и размеру ломтики без горбушек – для тех, кто любит мякиш. Хлеб выпекают целых полтора часа, за это время все ингредиенты успевают равномерно распределиться и насытить хлеб особым вкусом и ароматом.



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.



Хлеб ржаной «Золотая Рожь»

100% ржаной хлеб «Золотая Рожь» – это инновационный продукт на рынке ржаных хлебов. Основным ингредиентом является высший сорт ржаной муки – сеянной, благодаря ей хлеб приобретает привычную темную корочку и светлый цвет мякиша. Сверху хлеб «Золотая Рожь» посыпан измельченным ржаным зерном.



Квас «Хлебный» (ОАО «КАРАВАЙ»)

«Живой» квас «Хлебный» получают методом двойного брожения на основе натуральной закваски. Готовый напиток принципиально не осветляют и не пастеризуют, чтобы сохранить натуральный вкус и весь состав полезных микроэлементов. Натуральный квас без пастеризации, без красителей и консервантов очень полезен для здоровья. Витамины и микроэлементы оказывают благотворное воздействие на весь организм. Хлебный квас поднимает настроение, восстанавливает силы после физических и умственных нагрузок.

Торговая марка «Щедрые»



Хлебцы «Щедрые» с посыпкой семенами

«Щедрые» 5 злаков с семенами льна и ржано-пшеничные с кунжутом – уникальный продукт на рынке хлебцев – семена усиливают вкус и пользу. Семена льна содержат массу полезных веществ, в т.ч. полиненасыщенные жирные кислоты в трех видах: омега – 3, 6 и 9. Правильный баланс этих кислот обеспечивает нормальное функционирование процессов жизнедеятельности организма. Уровень содержания жирных кислот Омега-3 в семенах льна превосходит все остальные растительные масла. Кунжутное семя содержит много белков, аминокислот, углеводов, витамины А, В, С, Е, оно богато калием, магнием, железом, кальцием, фосфором и другими полезными минеральными соединениями, пищевыми волокнами и лецитином.



Хлебцы «Щедрые» тонкие

Хлебцы тонкие – полюбившийся продукт, который стал еще доступнее. Большой формат упаковки удобен дома и в поездках, а польза зерна и высокое содержание клетчатки позволяют поддерживать силы, где бы Вы ни оказались.



Десертные хлебцы «Щедрые»

Пшеничные хлебцы с пряным вкусом корицы и лёгкой яблочной кислинкой, а также с апельсином и ноткой мяты станут отличной заменой сдобным булочкам и печенью – в них много полезной клетчатки и почти нет сахара.

Торговая марка «Щедрые»

Хлебцы «Щедрые» ржаные

Ржаная мука, входящая в состав хлебцев «Щедрые», обладает диетическими свойствами и способствует хорошему пищеварению. В ней содержится группа витаминов «В», ферменты и незаменимые аминокислоты.



Хлебцы «Щедрые» гречневые

Добавление гречневой муки усиливает концентрацию полезных веществ в хлебцах «Щедрые» и является источником йода.



Хлебцы «Щедрые» бородинские

Особый вкус этим ржаным хлебцам придает солод, он содержит много микроэлементов, так необходимых организму для нормального функционирования, а патока содержит много витаминов и неочищенный сахар, который гораздо полезнее рафинированного.



Хлебцы «Щедрые» овсяные

Овсяная мука в сочетании с ржаной мукой, использующаяся в производстве хлебцев «Щедрые» богата полиненасыщенными жирными кислотами, Омега – 3 и Омега – 6, которые необходимы для снижения уровня холестерина и поддержания нормальной работы сердца и сосудов.

Календарь

Апрель 2019 г.– Март 2020 г.

Апрель						
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						
П	В	С	Ч	П	С	В
			1	2	3	4
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						
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						
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						
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	

Сентябрь						
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						
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						
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						
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 2020						
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 2020						
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	

Март 2020						
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					

28 апреля 2019 – Пасха

16 октября 2019 – Всемирный день хлеба

21 октября 2019 – День работников пищевой промышленности

ПРОГРАММА РЕАЛИЗУЕТСЯ ПОД РУКОВОДСТВОМ И ПРИ УЧАСТИИ:

1. Комитета по образованию Санкт-Петербурга и отделов образования администраций Калининского, Петроградского, Адмиралтейского, Василеостровского, Кировского, Центрального, Невского, Выборгского, Приморского и Красногвардейского районов
2. Комитета по промышленной политике и инновациям Санкт-Петербурга
3. Общественной организации «Союз промышленников и предпринимателей Санкт-Петербурга»
4. Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга»
5. Союза производственных и торговых компаний продовольственного рынка «РОСТТ» - СРО
6. АО «Хлебный завод «Арнаут» (7 – 9 стр.)
7. ООО «Группа компаний «Дарница» (10 – 12 стр.)
8. ОАО «КАРАВАЙ» (13 – 15 стр.)
9. ООО «ОРИЕНТ-ПРОДАКТС» – ТМ «Щедрые» (16 – 17 стр.)
10. ОАО «Комбинат пищевых продуктов»
11. АО «НЕВСКИЕ БЕРЕГА»
12. ЗАО «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. ООО «Лейпuriен Тукку»
20. ООО «АЛЬФА-ПРОВИАНТ»