АССОЦИАЦИЯ ХЛЕБОПЕКИ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

ЦЕЛЕБНАЯ СИЛА ХЛЕБА

ОСНОВА ПИРАМИДЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Хлебный завод Арнаут 1937

КАРАВАЙ

дарница

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.

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.

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.

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.

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 профориентации 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 сопровождались образовательными лекциями, организованными специально для школьников учащимися Колледжей – волонтёрами 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

Районные «Дни здорового питания»

«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

Районные «Дни здорового питания»

В связи с ограничениями, вызванными новой короновирусной инфекцией, в 2020 году удалось провести только одно очное мероприятие районного масштаба:

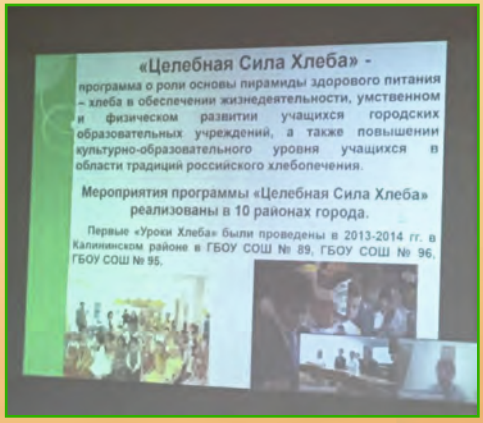
«День здорового питания Адмиралтейского района» на базе СПб ГБУ «Дом молодёжи «Рекорд» 12 марта 2020 г.

В мероприятии приняли участие образовательные учреждения:
№ 232, № 234, № 241, № 259, № 260, № 278, № 280, № 281, № 306, № 317
Победители викторины «Уроков хлеба» - учащиеся образовательных учреждений: № 232, № 241, № 278

Онлайн «Уроки Хлеба»

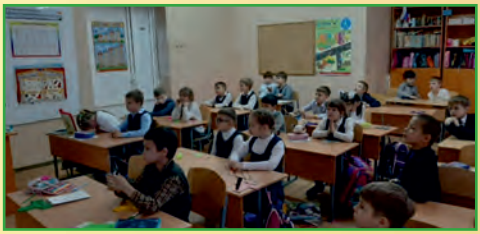
В дальнейшем материалы программы «Целебная Сила Хлеба» были переведены в электронный вид, а мероприятия стали проводиться в онлайн формате для всех желающих образовательных учреждений, в том числе из удалённых районов г.Санкт-Петербурга.

Пилотный «Урок Хлеба» состоялся 29 сентября 2020 года для ребят из ГБОУ школы № 6 Выборгского района Санкт-Петербурга. Мероприятие прошло по видеоконференцсвязи, вызвало живой интерес учащихся и получило положительный отзыв у педагогического коллектива школы.



Онлайн «Уроки Хлеба»

В рамках реализации программы «Целебная Сила Хлеба» за 2020/21 учебный год онлайн «Уроками Хлеба» удалось охватить 45 классов учащихся из 15 образовательных учреждений г. Санкт-Петербурга.

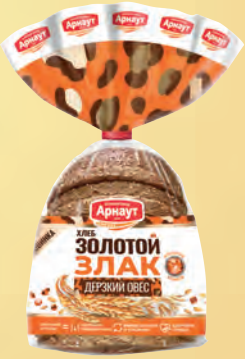


С 2021-2022 учебного года онлайн «Уроки хлеба» стали проводится совместно с выступлениями сотрудников СПБ ГБУК «Санкт-Петербургский Музей Хлеба», что, безусловно, способствовало повышению образовательного уровня программных действий в части исторической содержательности. За 2021 год было проведено 21 адресное мероприятие для 19 образовательных учреждений г. Санкт-Петербурга, в которых приняло участие 110 классов.

Особо знаковым мероприятием онлайн формата стал «Урок Хлеба», посвящённый «Дню снятия блокады Ленинграда» и прошедший 27 января 2022 г. В нём было задействовано более 2000 школьников из 15 образовательных учреждений и учащихся профильных отраслевых колледжей.

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

АО «Хлебный завод «Арнаут»



Хлеб «Золотой злак»

с овсяными отрубями «Дерзкий овес»

Воздушный мягкий хлеб с добавлением овсяных отрубей в состав мякиша и декорированный ими сверху. Прекрасно подходит для употребления как в чистом виде, так и в качестве основы для бутербродов. Продукт не содержит ГМО, пальмового масла и усилителей вкуса. Зарядитесь энергией "Дерзкого овса"!

Хлеб «Золотой злак»

с рисовыми хлопьями «Знойный рис»

Нежный пшеничный хлеб с добавлением рисовых хлопьев в состав мякиша и декорированный манной крупой. Прекрасно подходит для употребления как в чистом виде, так и в качестве основы для бутербродов. Продукт не содержит ГМО, пальмового масла и усилителей вкуса. Почувствуйте негу "Знойного риса"!

Хлеб «Золотой злак»

с гречневыми хлопьями «Жаркая греча»

Ароматный хлеб с добавлением гречневых хлопьев в состав мякиша и декорированный ржаной мукой. Прекрасно подходит для употребления как в чистом виде, так и в качестве основы для бутербродов. Продукт не содержит ГМО, пальмового масла и усилителей вкуса. Прикоснитесь к богатству вкуса "Жаркой гречи"!

АО «Хлебный завод «Арнаут»

Хлеб «Воскресенский»

Уже давно полюбившийся петербуржцам и получивший заслуженное признание хлеб. Обладает нежным, эластичным мякишем и ярким хлебным ароматом, удобен для приготовления бутербродов, сэндвичей и тостов. Отруби, входящие в составе хлеба, являются ценным источником клетчатки, что благотворно влияет на организм в целом.

Хлеб «Мариинский»

Нежный десертный хлеб с изюмом и добавлением закваски, который украсит любой стол. Благодаря пикантному сочетанию ржи, винограда, солода и кориандра 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 с требованиями ГОСТа. Благодаря своему слегка кисло-сладкому вкусу отлично дополняет любой продукт, а находящаяся в его составе рожь способствует пищеварению и обеспечивает полноценной энергией.

Хлеб «Чемпион»

Хлеб с высокой питательной ценностью для здорового рациона. Содержит пищевые волокна, улучшающие работу пищеварительной системы. Семена подсолнечника, находящиеся в составе данного хлеба, содержат большое количество аминокислот и белков, которые оказывают положительное влияние на организм человека. Особенно подходит для людей, занимающихся спортом и ведущих активный образ жизни.

Батон «Нарезной» высший сорт

Батон из пшеничной муки высшего сорта изготовлен по традиционной технологии опарным способом в полном соответствии требованиям ГОСТа. Благодаря процессу брожения опары, батон приобретает тот самый пленительный вкус и аромат. Каждый кусочек батона с воздушным мякишем и румяной корочкой готов для бутерброда на любой вкус! Классическая рецептура исключает использование Е-добавок, красителей и ароматизаторов, трансжиров и пальмового масла.

Батончик «Нежный»

Батон из пшеничной муки высшего сорта изготовлен по традиционной технологии опарным способом, обогащен молоком. Сочетание процесса брожения опары и наличие молока придают мякишу легкий сливочный вкус и аромат. Белоснежный мякиш обладает невероятно мягкой воздушной структурой, а тончайшая корочка придает изделию нежность. Трогательный дизайн упаковки не оставит равнодушным любого покупателя! Продукт не содержит ГМО.

ООО «Группа компаний «Дарница»

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 «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!

*на фруктозе и патоке

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.

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 Двинский

Хлеб «Двинский», как и в старину, выпекается на печах с каменным подом из смеси ржаной и пшеничной муки, с добавлением ароматного солода. Солод - это заранее пророщенные зерна злаков. Присутствие солода в составе хлеба улучшает его витаминно-минеральный состав и вкусовые характеристики. Хлеб имеет насыщенный аромат, кисло-сладкий вкус и красивый цвет.

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!

Лауреат Премии Здоровое питание 2018

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.

Хлебец «Пшеничный»

Хлебец «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!

Хлебец «Житный»

Без чего трудно представить обеденный стол? Конечно, без хлеба. Следуя русским традициям, хлебец «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!

ОАО «КАРАВАЙ»

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 «Деревенский»

Представляем вашему вниманию Хлеб Деревенский под ТМ «Путиловские Пекарни». Хлеб Деревенский изготовлен на основе пшеничной и ржаной муки, по технологии длительного брожения (используя старинный опыт приготовления хлебопечения в деревне). Благодаря этому хлеб Деревенский получается вкусным, пышным, с небольшой кислинкой и с пористым мякишем. Растительное масло, которое входит в состав придает ему нежный и мягкий вкус. Хлеб получается натуральным, без добавления консервантов и искусственных пищевых добавок.

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.

Хлебец с пользой

Хлеб изготовлен на основе натуральной закваски, без хлебопекарных дрожжей.
В составе: 45% ржаной обдирной и сеянной муки, ячменный солод, закваска.

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 «Солнечный янтарь»

Изысканное сочетание ингредиентов и новейшая «наливная» технология позволили создать невероятно вкусные и ароматные хлеба. Благодаря новой технологии мякиш у хлеба получается влажный, эластичный и долго сохраняет свежесть.

В составе хлеба: 60% ржаной муки, источник пищевых волокон 19% от суточной нормы, яркий вкус и аромат пряностей.

Хлеб «Черный янтарь»

Не содержит хлебопекарных дрожжей, приготовлено на Закваске (при этом не имеет характерной кислинки заквасочных хлебов). Содержит мягкие цельные зерна, 8% пророщенных зерен. Не меняется мягкость при хранении (5 суток).

В составе: пророщенное зерно ржи в сиропе, ячменный солодовый экстракт, смесь ржаной обдирной и ржаной сеяной муки.

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 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!

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

Участники команды волонтёров СПБ ГБПОУ «Колледжа Пищевых технологий»

Календарь
Сентябрь 2022 г. – август 2023 г.

Сентябрь 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		

Октябрь 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						

Ноябрь 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				

Декабрь 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	

Январь 2023						
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 2023						
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 2023						
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 2023						
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 2023						
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 2023						
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 2023						
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 2023						
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 2022 г. – Всемирный день хлеба и День работника пищевой промышленности

16 апреля 2023 г. – Пасха

ПРОГРАММА РЕАЛИЗУЕТСЯ ПОД РУКОВОДСТВОМ И ПРИ УЧАСТИИ:

1. Комитета по образованию Санкт-Петербурга и отделов образования районных администраций
2. Комитета по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга
3. Комитета 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» (12 – 14 стр.)
7. ООО «Группа компаний «Дарница» (15 – 17 стр.)
8. ОАО «КАРАВАЙ» (18 – 20 стр.)
9. АО «Комбинат пищевых продуктов»
10. АО «НЕВСКИЕ БЕРЕГА»
11. АО «Карат Плюс»
12. СПБ ГБУК «САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ МУЗЕЙ ХЛЕБА»
13. СПБ ГБПОУ «Колледж Пищевых технологий»
14. Колледжа бизнеса и технологий ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
15. ФГБОУ ДПО «Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий»
16. Санкт-Петербургского филиала ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности
17. СПб ГБУ «ЦСЗ ПОМ «ВЕКТОР»
18. ГБНОУ «Дворец учащейся молодёжи Санкт-Петербурга»
19. ООО «ИнВита-Трейд»
20. ООО «ТРИЭР-СПБ»
21. ООО «Лейпуриен Тукку»
22. ООО «АЛЬФА-ПРОВИАНТ»

7 издание
2022-23 учебный год