

Директор школы



УТВЕРЖДАЮ:

## МЕНЮ

14.11.2024

ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ ОТ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ РОДИТЕЛЕЙ

Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
<b>КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД</b>						
34/Т/т/к	САЛАТ "ЛЕТНИЙ" С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ, ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	80/20	169	6,15	12,50	9,95
94/2008	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ ПЕРЛОВОЙ И КУРОЙ	250/10	128	5,42	6,38	12,40
876/Т/т/к	КОТЛЕТЫ ПОЖАРСКИЕ	120	452	17,76	17,04	51,84
548/Т/т/к	РИЗОТТО С ОВОЩАМИ	180	244	4,40	7,56	39,36
394/2008	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	115	0,20	0,20	27,90
1/Т/т/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50	90	4,00	2,20	16,80
2/Т/т/к	БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55	144	4,00	2,30	26,00
3/1/Т/т/к	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ, МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 2,5%	1/100	87	5,00	2,50	8,50
479/2008	БУЛОЧКА ТВОРОЖНАЯ	50	144	5,90	2,80	23,40
<b>Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 306-80 руб.</b>		<b>1 115</b>	<b>1 573</b>	<b>52,83</b>	<b>53,48</b>	<b>216,15</b>

Зам. директора

Зав. производством

Калькулятор



УТВЕРЖДАЮ:  
 Директор школы \_\_\_\_\_  

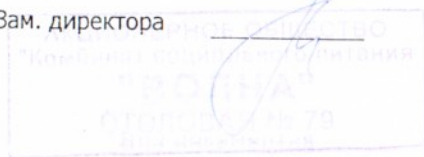

## МЕНЮ

14.11.2024

ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ СПБ НЕВСКОГО Р-НА ( В ВОЗРАСТЕ от 7 до 11 лет)  
 С КОМПЕНСАЦИЕЙ ЕГО СТОИМОСТИ (ЧАСТИ СТОИМОСТИ) ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ БЮДЖЕТА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
<b>ЗАВТРАК</b>						
215/Т/т/к	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	60	110	5,30	9,30	1,00
189/2008	КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150/5	179	5,60	6,35	23,55
378/2011	ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	95	1,40	1,20	24,90
2/Т/т/к	БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50	144	4,00	2,32	23,40
4/Т/т/к	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	52	0,44	0,44	10,78
<b>Итого за ЗАВТРАК - 104-40 руб.</b>		<b>545</b>	<b>580</b>	<b>16,74</b>	<b>19,61</b>	<b>83,63</b>
<b>ОБЕД</b>						
56/2008	ИКРА МОРКОВНАЯ	60	78	2,52	4,86	6,06
94/2008	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ	200	86	2,64	4,02	9,92
308/2010	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ, СОУС ОСНОВНОЙ БЕЛЫЙ	100	110	4,18	6,07	3,46
335/2008	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	141	3,10	5,40	20,30
442/2006	СОК ФРУКТОВЫЙ /ЯБЛОЧНЫЙ/	200	86	1,00	0,20	19,80
479/2008	БУЛОЧКА ТВОРОЖНАЯ	50	144	5,90	2,80	23,40
3/1/Т/т/к	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ, МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 2,5%	1/100	87	5,00	2,50	8,50
1/Т/т/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	72	3,20	1,70	13,40
<b>Итого за ОБЕД - 156-50 руб.</b>		<b>900</b>	<b>804</b>	<b>27,54</b>	<b>27,55</b>	<b>104,84</b>

Зам. директора \_\_\_\_\_



Зав. производством \_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_

**МЕНЮ**

14.11.2024

ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ 7-11 ЛЕТ ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ РОДИТЕЛЕЙ

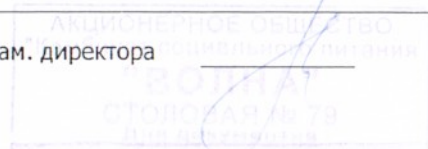


Номер рецептуры	Наименование	Бес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
<b>ЗАВТРАК</b>						
215/Т/т/к	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	60	110	5,30	9,30	1,00
189/2008	КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150/5	179	5,60	6,35	23,55
378/2011	ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	95	1,40	1,20	24,90
2/Т/т/к	БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50	144	4,00	2,32	23,40
4/Т/т/к	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	52	0,44	0,44	10,78
<b>Итого за ЗАВТРАК - 104-40 руб.</b>		<b>545</b>	<b>580</b>	<b>16,74</b>	<b>19,61</b>	<b>83,63</b>
<b>ОБЕД</b>						
56/2008	ИКРА МОРКОВНАЯ	60	78	2,52	4,86	6,06
94/2008	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ	200	86	2,64	4,02	9,92
308/2010	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ, СОУС ОСНОВНОЙ БЕЛЫЙ	100	110	4,18	6,07	3,46
335/2008	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	141	3,10	5,40	20,30
442/2008	СОК ФРУКТОВЫЙ /ЯБЛОЧНЫЙ/	200	86	1,00	0,20	19,80
479/2008	БУЛОЧКА ТВОРОЖНАЯ	50	144	5,90	2,80	23,40
3/1/Т/т/к	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ, МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 2,5%	1/100	87	5,00	2,50	8,50
1/Т/т/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	72	3,20	1,70	13,40
<b>Итого за ОБЕД - 156-50 руб.</b>		<b>900</b>	<b>804</b>	<b>27,54</b>	<b>27,55</b>	<b>104,84</b>

Зам. директора

Зав. производством

Калькулятор



Директор школы



## МЕНЮ

14.11.2024

ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ СПБ НЕВСКОГО Р-НА ( В ВОЗРАСТЕ ОТ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ) С КОМПЕНСАЦИЕЙ ЕГО СТОИМОСТИ (ЧАСТИ СТОИМОСТИ) ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ БЮДЖЕТА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
<b>КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД</b>						
34/Т/т/к	САЛАТ "ЛЕТНИЙ" С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ, ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	80/20	169	6,15	12,50	9,95
94/2008	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ ПЕРЛОВОЙ И КУРОЙ	250/10	128	5,42	6,38	12,40
876/Т/т/к	КОТЛЕТЫ ПОЖАРСКИЕ	120	452	17,76	17,04	51,84
548/Т/т/к	РИЗОТТО С ОВОЩАМИ	180	244	4,40	7,56	39,36
394/2008	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	115	0,20	0,20	27,90
1/Т/т/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50	90	4,00	2,20	16,80
2/Т/т/к	БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55	144	4,00	2,30	26,00
3/1/Т/т/к	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ, МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 2,5%	1/100	87	5,00	2,50	8,50
479/2008	БУЛОЧКА ТВОРОЖНАЯ	50	144	5,90	2,80	23,40
<b>Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 306-80 руб.</b>		<b>1 115</b>	<b>1 573</b>	<b>52,83</b>	<b>53,48</b>	<b>216,15</b>

Зам. директора

Зав. производством

Калькулятор

