

Директор школы \_\_\_\_\_

### МЕНЮ

24.11.2023

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>						
2/2008	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ	60	94	1,25	0,45	21,83
219/2010	ОМЛЕТ (С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ И МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ)	150/5	313	14,50	17,20	27,70
432/2008	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	107	1,50	1,30	22,40
к/к/	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	36	1,60	0,85	6,70
к/к/	МАНДАРИН	100	38	0,75		7,50
<b>Итого за ЗАВТРАК - 96-90 руб.</b>		<b>535</b>	<b>588</b>	<b>19,60</b>	<b>19,80</b>	<b>86,13</b>
<b>ОБЕД</b>						
71/2011	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ ПОРЦИОННЫЙ	60	7	0,42	0,06	1,14
80/2008	БОРЩ СИБИРСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	200/5	110	6,73	5,39	8,50
241/2008	КОТЛЕТА РЫБНАЯ ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ	90	83	10,20	3,20	4,50
333/2008	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150/5	225	3,00	9,40	22,80
394/2008	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	115	0,20	0,20	27,90
к/к/	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	72	3,20	1,70	13,40
к/к/	БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	115	3,20	1,85	20,78
<b>Итого за ОБЕД - 145-30 руб.</b>		<b>790</b>	<b>727</b>	<b>26,95</b>	<b>21,80</b>	<b>99,02</b>

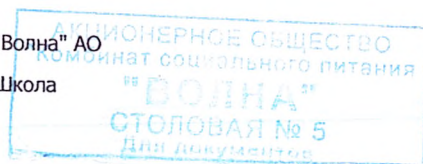
Зам. директора

Зав. производством

Калькулятор

КСП "Волна" АО

Ст.5 Школа



УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы \_\_\_\_\_

## МЕНЮ

24.11.2023

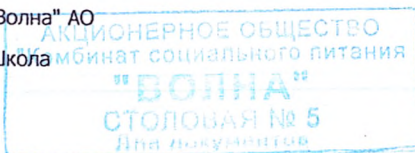
ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ 7-11 ЛЕТ

Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
<b>ЗАВТРАК</b>						
2/2008	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ	60	94	1,25	0,45	21,83
219/2010	ОМЛЕТ (С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ И МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ)	150/5	313	14,50	17,20	27,70
432/2008	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	107	1,50	1,30	22,40
к/к/	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	36	1,60	0,85	6,70
к/к/	МАНДАРИН	100	38	0,75		7,50
<b>Итого за ЗАВТРАК - 96-90 руб.</b>		<b>535</b>	<b>588</b>	<b>19,60</b>	<b>19,80</b>	<b>86,13</b>
<b>ОБЕД</b>						
71/2011	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ ПОРЦИОННЫЙ	60	7	0,42	0,06	1,14
80/2008	БОРЩ СИБИРСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	200/5	110	6,73	5,39	8,50
241/2008	КОТЛЕТА РЫБНАЯ ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ	90	83	10,20	3,20	4,50
333/2008	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150/5	225	3,00	9,40	22,80
394/2008	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	115	0,20	0,20	27,90
к/к/	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	72	3,20	1,70	13,40
к/к/	БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	115	3,20	1,85	20,78
<b>Итого за ОБЕД - 145-30 руб.</b>		<b>790</b>	<b>727</b>	<b>26,95</b>	<b>21,80</b>	<b>99,02</b>

Зам. директора

Зав. производством

Калькулятор

**МЕНЮ**

24.11.2023

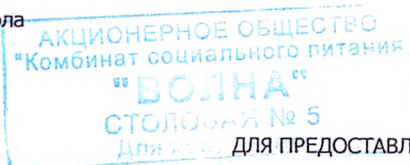
ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ 7-11 ЛЕТ ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ РОДИТЕЛЕЙ

Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
<b>ЗАВТРАК</b>						
2/2008	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ	60	94	1,25	0,45	21,83
219/2010	ОМЛЕТ (С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ И МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ)	150/5	313	14,50	17,20	27,70
432/2008	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	107	1,50	1,30	22,40
к/к/	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	36	1,60	0,85	6,70
к/к/	МАНДАРИН	100	38	0,75		7,50
<b>Итого за ЗАВТРАК - 96-90 руб.</b>		<b>535</b>	<b>588</b>	<b>19,60</b>	<b>19,80</b>	<b>86,13</b>
<b>ОБЕД</b>						
71/2011	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ ПОРЦИОННЫЙ	60	7	0,42	0,06	1,14
80/2008	БОРЩ СИБИРСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	200/5	110	6,73	5,39	8,50
241/2008	КОТЛЕТА РЫБНАЯ ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ	90	83	10,20	3,20	4,50
333/2008	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150/5	225	3,00	9,40	22,80
394/2008	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	115	0,20	0,20	27,90
к/к/	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	72	3,20	1,70	13,40
к/к/	БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	115	3,20	1,85	20,78
<b>Итого за ОБЕД - 145-30 руб.</b>		<b>790</b>	<b>727</b>	<b>26,95</b>	<b>21,80</b>	<b>99,02</b>

Зам. директора

Зав. производством

Калькулятор



**МЕНЮ**

24.11.2023

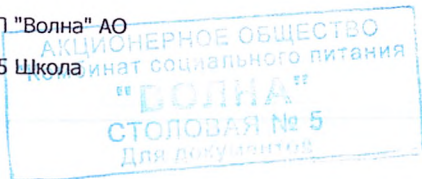
Для предоставления питания учащимся общеобразовательных учреждений СПб Невского Р-на ( в возрасте от 12 лет и старше) с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
<b>КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД</b>						
40/241/2011	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МОРКОВЬЮ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ, С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ, СВИНИНА ОТВАРНАЯ ПОРЦИОННАЯ.	100/20	250	10,15	8,50	27,55
80/2008	БОРЩ СИБИРСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	250/10/10	208	11,20	12,26	19,60
260/2011	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	120	289	12,10	12,69	10,64
331/2008	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	255	7,30	6,40	41,70
375/2010	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ	200	160	0,50	0,10	38,10
к/к/	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	60	108	4,80	2,55	20,10
417/2011	ГРЕБЕШОК (ШОКОЛАДНАЯ НАЧИНКА)	100	274	6,44	5,83	49,70
<b>Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 284-70 руб.</b>		<b>1 070</b>	<b>1 544</b>	<b>52,49</b>	<b>48,33</b>	<b>207,39</b>

Зам. директора

Зав. производством

Калькулятор



### МЕНЮ

24.11.2023

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

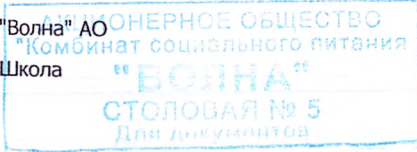
Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
<b>КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД</b>						
40/241/2011	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МОРКОВЬЮ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ, С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ, СВИНИНА ОТВАРНАЯ ПОРЦИОННАЯ.	100/20	250	10,15	8,50	27,55
80/2008	БОРЩ СИБИРСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	250/10/10	208	11,20	12,26	19,60
260/2011	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	120	289	12,10	12,69	10,64
331/2008	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	255	7,30	6,40	41,70
375/2010	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ	200	160	0,50	0,10	38,10
к/к/	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	60	108	4,80	2,55	20,10
417/2011	ГРЕБЕШОК (ШОКОЛАДНАЯ НАЧИНКА)	100	274	6,44	5,83	49,70
<b>Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 284-70 руб.</b>		<b>1 070</b>	<b>1 544</b>	<b>52,49</b>	<b>48,33</b>	<b>207,39</b>

Зам. директора

Зав. производством

Калькулятор

КСП "Волна" АО  
Ст.5 Школа



УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы \_\_\_\_\_

### МЕНЮ

24.11.2023

ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ ОТ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ

Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
<b>КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД</b>						
40/241/2011	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МОРКОВЬЮ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ, С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ, СВИНИНА ОТВАРНАЯ ПОРЦИОННАЯ.	100/20	250	10,15	8,50	27,55
80/2008	БОРЩ СИБИРСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	250/10/10	208	11,20	12,26	19,60
260/2011	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	120	289	12,10	12,69	10,64
331/2008	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	255	7,30	6,40	41,70
375/2010	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ	200	160	0,50	0,10	38,10
к/к/	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	60	108	4,80	2,55	20,10
417/2011	ГРЕБЕШОК (ШОКОЛАДНАЯ НАЧИНКА)	100	274	6,44	5,83	49,70
<b>Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 284-70 руб.</b>		<b>1 070</b>	<b>1 544</b>	<b>52,49</b>	<b>48,33</b>	<b>207,39</b>

Зам. директора

Зав. производством

Калькулятор

Ст.5 Школа КОМБИНИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО  
"Комбинат социального питания"  
"ВОЛНА"  
СТОЛОВАЯ № 5  
Для детей инвалидов

Директор школы \_\_\_\_\_

### МЕНЮ

25.11.2023

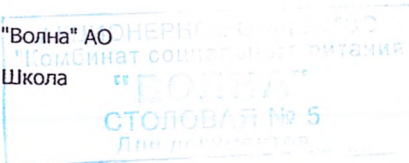
ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ СПБ НЕВСКОГО Р-НА ( В ВОЗРАСТЕ ОТ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ)  
С КОМПЕНСАЦИЕЙ ЕГО СТОИМОСТИ (ЧАСТИ СТОИМОСТИ) ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ БЮДЖЕТА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
<b>КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД</b>						
13/2001	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	100	83	1,60	5,10	7,70
106/2012	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ С КУРОЙ ОТВАРНОЙ	250/10	258	6,30	8,40	15,70
245/360/2012/2008	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ, СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ	120	297	20,20	19,80	20,10
333/2008	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180/5	270	3,60	11,28	27,30
352/2011	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	200	184	0,10	0,20	57,20
к/к/	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	60	108	4,80	2,55	20,10
452/2008	ПИРОЖОК СЛОЕННЫЙ С ТВОРОГОМ	75	257	12,40	5,20	37,40
к/к/	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ, МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 2,5%	1/100	87	5,00	2,50	8,50
<b>Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 284-70 руб.</b>		<b>1 100</b>	<b>1 544</b>	<b>54,00</b>	<b>55,03</b>	<b>194,00</b>

Зам. директора \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_



## МЕНЮ

25.11.2023

ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ ОТ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ

Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
<b>КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД</b>						
13/2001	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	100	83	1,60	5,10	7,70
106/2012	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ С КУРОЙ ОТВАРНОЙ	250/10	258	6,30	8,40	15,70
245/360/2012/2008	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ, СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ	120	297	20,20	19,80	20,10
333/2008	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180/5	270	3,60	11,28	27,30
352/2011	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	200	184	0,10	0,20	57,20
к/к/	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	60	108	4,80	2,55	20,10
452/2008	ПИРОЖОК СЛОЕНЫЙ С ТВОРОГОМ	75	257	12,40	5,20	37,40
к/к/	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ, МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 2,5%	1/100	87	5,00	2,50	8,50
<b>Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 284-70 руб.</b>		<b>1 100</b>	<b>1 544</b>	<b>54,00</b>	<b>55,03</b>	<b>194,00</b>

Зам. директора \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_