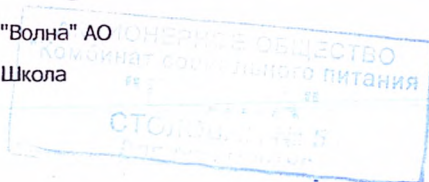


КСП "Волна" АО
Ст.5 Школа



УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы _____

МЕНЮ

16.01.2024

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
ЗАВТРАК						
2/2011	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ	60	89	1,20	0,45	20,50
289/366/2010/2008	БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ, СОУС МОЛОЧНЫЙ	90	137	10,25	13,20	5,50
181/2008	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	206	3,60	4,60	37,70
430/2008	ЧАЙ С САХАРОМ	200	60	0,20	0,10	15,00
к/к/	МАНДАРИН	100	38	0,75		7,50
Итого за ЗАВТРАК - 98-87 руб.		600	530	16,00	18,35	86,20
ОБЕД						
41/2008	САЛАТ: ВИТАМИННЫЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ /1-ЫЙ ВАРИАНТ/	100	90	1,20	5,20	9,50
99/73/2008	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, ГОВЯДИНОЙ И ГРЕНКАМИ	200/5/10	113	5,12	3,60	16,88
397/2001	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ С ЛУКОМ ПО-ДОМАШНЕМУ	70/30	170	11,70	8,50	8,50
335/2008	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	141	3,10	5,40	20,30
401/2008	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	200	116	0,50	0,10	28,10
к/к/	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	36	1,60	0,85	6,70
к/к/	БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	43	1,20	0,69	7,80
к/к/	ПЕЧЕНЬЕ ОБОГАЩЕННОЕ	40	67	1,50	2,35	13,40
Итого за ОБЕД - 148-25 руб.		840	776	25,92	26,69	111,18

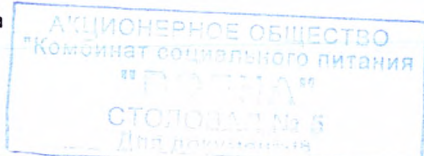
Зам. директора

Зав. производством

Калькулятор

КСП "Волна" АО

Ст.5 Школа



Директор школы

МЕНЮ

16.01.2024

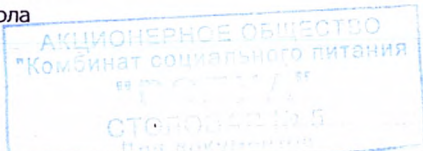
ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ 7-11 ЛЕТ ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ РОДИТЕЛЕЙ

Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
ЗАВТРАК						
2/2011	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ	60	89	1,20	0,45	20,50
289/366/2010/2008	БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ, СОУС МОЛОЧНЫЙ	90	137	10,25	13,20	5,50
181/2008	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	206	3,60	4,60	37,70
430/2008	ЧАЙ С САХАРОМ	200	60	0,20	0,10	15,00
к/к/	МАНДАРИН	100	38	0,75		7,50
Итого за ЗАВТРАК - 98-87 руб.		600	530	16,00	18,35	86,20
ОБЕД						
41/2008	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ /1-ЫЙ ВАРИАНТ/	100	90	1,20	5,20	9,50
99/73/2008	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, ГОВЯДИНОЙ И ГРЕНКАМИ	200/5/10	113	5,12	3,60	16,88
397/2001	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ С ЛУКОМ ПО-ДОМАШНЕМУ	70/30	170	11,70	8,50	8,50
335/2008	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	141	3,10	5,40	20,30
401/2008	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	200	116	0,50	0,10	28,10
к/к/	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	36	1,60	0,85	6,70
к/к/	БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	43	1,20	0,69	7,80
к/к/	ПЕЧЕНЬЕ ОБОГАЩЕННОЕ	40	67	1,50	2,35	13,40
Итого за ОБЕД - 148-25 руб.		840	776	25,92	26,69	111,18

Зам. директора

Зав. производством

Калькулятор



МЕНЮ

16.01.2024

ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ 7-11 ЛЕТ

Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
ЗАВТРАК						
2/2011	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ	60	89	1,20	0,45	20,50
289/366/2010/2008	БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ, СОУС МОЛОЧНЫЙ	90	137	10,25	13,20	5,50
181/2008	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	206	3,60	4,60	37,70
430/2008	ЧАЙ С САХАРОМ	200	60	0,20	0,10	15,00
к/к/	МАНДАРИН	100	38	0,75		7,50
Итого за ЗАВТРАК - 98-87 руб.		600	530	16,00	18,35	86,20
ОБЕД						
41/2008	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ /1-ЫЙ ВАРИАНТ/	100	90	1,20	5,20	9,50
99/73/2008	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, ГОВЯДИНОЙ И ГРЕНКАМИ	200/5/10	113	5,12	3,60	16,88
397/2001	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ С ЛУКОМ ПО-ДОМАШНЕМУ	70/30	170	11,70	8,50	8,50
335/2008	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	141	3,10	5,40	20,30
401/2008	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	200	116	0,50	0,10	28,10
к/к/	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	36	1,60	0,85	6,70
к/к/	БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	43	1,20	0,69	7,80
к/к/	ПЕЧЕНЬЕ ОБОГАЩЕННОЕ	40	67	1,50	2,35	13,40
Итого за ОБЕД - 148-25 руб.		840	776	25,92	26,69	111,18

Зам. директора

Зав. производством

Калькулятор



УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы

МЕНЮ

16.01.2024

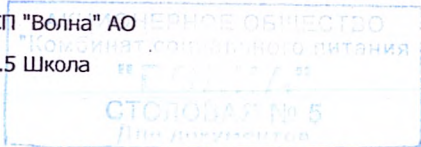
ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ СПБ НЕВСКОГО Р-НА (В ВОЗРАСТЕ ОТ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ) С КОМПЕНСАЦИЕЙ ЕГО СТОИМОСТИ (ЧАСТИ СТОИМОСТИ) ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ БЮДЖЕТА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД						
28/15/2011	САЛАТ "ВЕСНА" С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ,СЫР ПОРЦИОННЫЙ	80/20	195	9,10	13,70	3,50
99/73/2008	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ,ГОВЯДИНОЙ И ГРЕНКАМИ	250/10/10	188	9,22	5,22	28,70
454/1996	КОТЛЕТА ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ С СОУСОМ "ВЕСНА" РУБЛЕНАЯ	120	401	17,30	23,20	29,16
335/2008	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200/5	226	4,73	11,42	28,54
679/2013	НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ	200	171	0,45	0,10	39,59
к/к/	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	60	108	4,80	2,55	20,10
к/к/	БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	115	3,20	1,85	20,78
338/2011	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	52	0,44	0,44	10,78
453/2008	ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ	75	214	4,00	1,50	46,40
Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 290,48 руб.		1 170	1 670	53,24	59,98	227,55

Зам. директора

Зав.производством

Калькулятор



Директор школы _____



МЕНЮ

16.01.2024

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
КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД						
28/15/2011	САЛАТ "ВЕСНА" С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ, СЫР ПОРЦИОННЫЙ	80/20	195	9,10	13,70	3,50
99/73/2008	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, ГОВЯДИНОЙ И ГРЕНКАМИ	250/10/10	188	9,22	5,22	28,70
454/1996	КОТЛЕТА ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ С СОУСОМ "ВЕСНА" РУБЛЕНАЯ	120	401	17,30	23,20	29,16
335/2008	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200/5	226	4,73	11,42	28,54
679/2013	НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ	200	171	0,45	0,10	39,59
к/к/	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	60	108	4,80	2,55	20,10
к/к/	БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	115	3,20	1,85	20,78
338/2011	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	52	0,44	0,44	10,78
453/2008	ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ	75	214	4,00	1,50	46,40
Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 290-48 руб.		1 170	1 670	53,24	59,98	227,55

Зам. директора _____

Зав. производством _____

Калькулятор _____

КСП "Волна" АО

Ст.5 Школа



УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы



МЕНЮ

16.01.2024

ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ ОТ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ

Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД						
28/15/2011	САЛАТ "ВЕСНА" С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ, СЫР ПОРЦИОННЫЙ	80/20	195	9,10	13,70	3,50
99/73/2008	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, ГОВЯДИНОЙ И ГРЕНКАМИ	250/10/10	188	9,22	5,22	28,70
454/1996	КОТЛЕТА ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ С СОУСОМ "ВЕСНА" РУБЛЕНАЯ	120	401	17,30	23,20	29,16
335/2008	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200/5	226	4,73	11,42	28,54
679/2013	НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ	200	171	0,45	0,10	39,59
к/к/	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	60	108	4,80	2,55	20,10
к/к/	БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	115	3,20	1,85	20,78
338/2011	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	52	0,44	0,44	10,78
453/2008	ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ	75	214	4,00	1,50	46,40
Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 290-48 руб.		1 170	1 670	53,24	59,98	227,55

Зам. директора

Зав. производством

Калькулятор