

**МЕНЮ**

13.02.2024

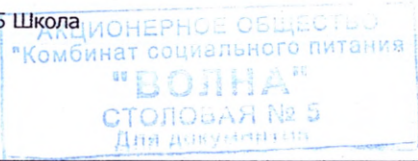
ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ СПБ НЕВСКОГО Р-НА ( В ВОЗРАСТЕ от 7 до 11 лет) С КОМПЕНСАЦИЕЙ ЕГО СТОИМОСТИ (ЧАСТИ СТОИМОСТИ) ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ БЮДЖЕТА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
<b>ЗАВТРАК</b>						
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
<b>Итого за ЗАВТРАК - 98-87 руб.</b>		<b>600</b>	<b>530</b>	<b>16,00</b>	<b>18,35</b>	<b>86,20</b>
<b>ОБЕД</b>						
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
<b>Итого за ОБЕД - 148-25 руб.</b>		<b>840</b>	<b>776</b>	<b>25,92</b>	<b>26,69</b>	<b>111,18</b>

Зам. директора

Зав.производством

Калькулятор



**МЕНЮ**

13.02.2024

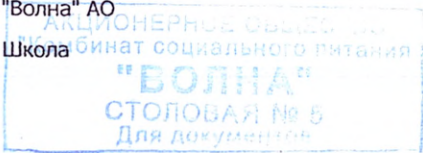
ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ 7-11 ЛЕТ ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ РОДИТЕЛЕЙ

Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
<b>ЗАВТРАК</b>						
2/2011	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
<b>Итого за ЗАВТРАК - 98-87 руб.</b>		<b>600</b>	<b>530</b>	<b>16,00</b>	<b>18,35</b>	<b>86,20</b>
<b>ОБЕД</b>						
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
<b>Итого за ОБЕД - 148-25 руб.</b>		<b>840</b>	<b>776</b>	<b>25,92</b>	<b>26,69</b>	<b>111,18</b>

Зам. директора

Зав. производством

Калькулятор



Директор школы \_\_\_\_\_

### МЕНЮ

13.02.2024

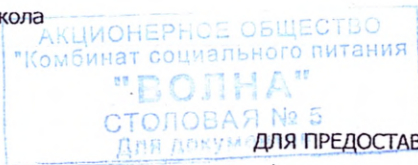
ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ 7-11 ЛЕТ

Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
<b>ЗАВТРАК</b>						
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
<b>Итого за ЗАВТРАК - 98-87 руб.</b>		<b>600</b>	<b>530</b>	<b>16,00</b>	<b>18,35</b>	<b>86,20</b>
<b>ОБЕД</b>						
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
<b>Итого за ОБЕД - 148-25 руб.</b>		<b>840</b>	<b>776</b>	<b>25,92</b>	<b>26,69</b>	<b>111,18</b>

Зам. директора

Зав. производством

Калькулятор



**МЕНЮ**

13.02.2024

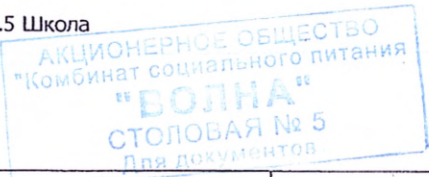
ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ СПБ НЕВСКОГО Р-НА ( В ВОЗРАСТЕ ОТ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ) С КОМПЕНСАЦИЕЙ ЕГО СТОИМОСТИ (ЧАСТИ СТОИМОСТИ) ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ БЮДЖЕТА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
<b>КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД</b>						
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
<b>Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 290-48 руб.</b>		<b>1 170</b>	<b>1 670</b>	<b>53,24</b>	<b>59,98</b>	<b>227,55</b>

Зам. директора

Зав.производством

Калькулятор



### МЕНЮ

13.02.2024

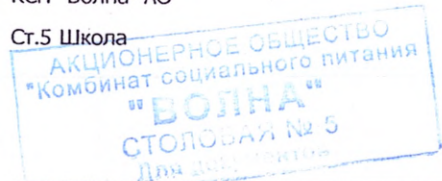
ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ ОТ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ РОДИТЕЛЕЙ

Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
<b>КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД</b>						
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
<b>Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 290-48 руб.</b>		<b>1 170</b>	<b>1 670</b>	<b>53,24</b>	<b>59,98</b>	<b>227,55</b>

Зам. директора

Зав. производством

Калькулятор



## МЕНЮ

13.02.2024

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>						
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
<b>Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 290-48 руб.</b>		<b>1 170</b>	<b>1 670</b>	<b>53,24</b>	<b>59,98</b>	<b>227,55</b>

Зам. директора

Зав. производством

Калькулятор