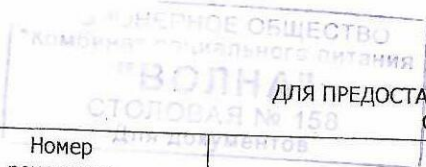


Директор школы _____



МЕНЮ

02.10.2026

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						
184/2008	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	257	6,00	8,30	39,70
433/2008	КАКАО С МОЛОКОМ	200	107	4,60	4,30	12,40
213/2008	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	20	32	2,55	2,30	0,15
8/1/2011	АПЕЛЬСИН	100	43	0,90	0,20	8,11
1/1/2008	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	36	1,60	0,85	6,70
Итого за ЗАВТРАК - 123-40 руб.		540	475	15,65	15,95	67,06
ОБЕД						
46/2008	САЛАТ РЫБНЫЙ	60	50	2,40	2,30	4,80
86/2008	ЩИ ЗЕЛЕННЫЕ С ЯЙЦОМ	200	100	1,50	6,24	9,52
275/2008	КОТЛЕТЫ ПО-ХЛЫНОВСКИ	90	176	13,30	11,02	6,00
323/2008	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	150	172	3,00	3,80	31,40
397/2008	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ	200	122	0,50	0,20	28,90
1/1/2008	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	45	2,00	1,06	8,37
2/1/2008	БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50	144	4,00	2,32	25,98
Итого за ОБЕД - 185-20 руб.		775	809	26,70	26,94	114,97

Зам. директора _____

Зав.производством _____

Калькулятор _____

Директор школы _____

МЕНЮ

02.10.2026

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

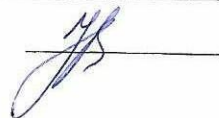
Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД						
9/1/2008	ГРУША СВЕЖАЯ					
к/к/	САЛАТ РЫБНЫЙ	100	40	0,40		9,73
86/2008	ЩИ ЗЕЛЕННЫЕ С ЯЙЦОМ,ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	100	83	4,00	3,80	8,00
275/2008	КОТЛЕТЫ ПО-ХЛЫНОВСКИ	260	151	4,40	9,50	11,90
323/2008	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	100	174	12,80	10,64	6,70
397/2008	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ	180	206	3,60	4,60	37,68
к/к/	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	200	122	0,50	0,20	28,90
/	БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	45	2,00	1,06	8,37
/	ПЕЧЕНЬЕ	50	144	4,00	2,32	25,98
/	МОЛОКО	40	176	2,80	5,20	29,20
		200	120	6,00	6,40	9,40
Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 362-70 руб.		1 255	1 261	40,50	43,72	175,86

Зам. директора



Зав.производством

Калькулятор



Директор школы _____

МЕНЮ

02.10.2026

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

Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
ЗАВТРАК						
184/2008	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	257	6,00	8,30	39,70
433/2008	КАКАО С МОЛОКОМ	200	107	4,60	4,30	12,40
213/2008	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	20	32	2,55	2,30	0,15
8/1/2011	АПЕЛЬСИН	100	43	0,90	0,20	8,11
1/1/2008	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	36	1,60	0,85	6,70
Итого за ЗАВТРАК - 123-40 руб.		540	475	15,65	15,95	67,06
ОБЕД						
46/2008	САЛАТ РЫБНЫЙ	60	50	2,40	2,30	4,80
86/2008	ЩИ ЗЕЛЕННЫЕ С ЯЙЦОМ	200	100	1,50	6,24	9,52
275/2008	КОТЛЕТЫ ПО-ХЛЫНОВСКИ	90	176	13,30	11,02	6,00
323/2008	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	150	172	3,00	3,80	31,40
397/2008	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ	200	122	0,50	0,20	28,90
1/1/2008	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	45	2,00	1,06	8,37
2/1/2008	БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50	144	4,00	2,32	25,98
Итого за ОБЕД - 185-20 руб.		775	809	26,70	26,94	114,97

Зам. директора

Зав.производством

Калькулятор



УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы _____

МЕНЮ

02.10.2026

ПОЛДНИК ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ РОДИТЕЛЕЙ

Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
ПОЛДНИК						
225/2011	ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА С ДЖЕМОМ	130/20	431	13,50	12,50	66,10
433/2008	КАКАО С МОЛОКОМ	200	134	2,90	2,50	24,80
Итого за ПОЛДНИК - 100 руб.		350	565	16,40	15,00	90,90

Зам. директора



Зав.производством

Калькулятор

