

Директор ГБОУ



"Согласовано"

*Ежедневное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся младших классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений
г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости)
за счет средств бюджета Санкт-Петербурга*

" 15 " мая 2024 г

Наименование	Выход, г	сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
3 день							
Завтрак							
Бутерброд с маслом	25	2008	1	1,1	8,4	7,5	110,0
Каша рисовая молочная с маслом сливочным	155	2008	189	7,7	6,6	21,6	191,0
Кофейный напиток	200	2008	432	1,5	1,3	22,4	107,0
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	ТК	1	2,2	0,6	13,4	67,5
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5 %	100	ТК	3	3,1	2,5	18,0	107,0
Итого за прием пищи:	505			15,6	19,4	82,9	582,5
Обед							
Винегрет овощной	60	2008	51	0,8	6,1	4,0	73,8
Суп с макаронными изделиями и картофелем	200	2017	112	2,2	2,3	13,7	83,8
Суфле из курицы	90	2008	320	15,0	8,0	3,6	148,9
Рагу овощное (3-й вариант)	150	2008	351	2,7	6,1	15,8	128,9
Компот из апельсинов	200	2008	399	0,5	0,1	34,0	141,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТК	2	2,8	0,4	18,6	90,0
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	ТК	1	2,2	0,6	13,4	67,5
Груши	100	2016	396	0,4	0,3	10,3	47,0
Итого за прием пищи:	865			26,6	23,9	113,4	780,9
Всего за день:				42,2	43,3	196,3	1363,4

Зав. столовой: Богорядников Д.С.

Отв. по питанию: Сизова О.В.

Директор ГБОУ



Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 лет) общеобразовательных учреждений в Санкт-Петербурге с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 15" мая 2024 г

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
3 день							
Обед							
Винегрет овощной	120	2008	51	1,7	12,1	7,9	147,6
Суп с макаронными изделиями и картофелем с птицей	250/10	2017	112	5,0	4,3	17,1	127,1
Суфле из курицы	100	2008	320	17,7	8,9	4,0	165,4
Рагу овощное (3-й вариант)	200	2008	351	3,6	8,1	21,1	167,9
Компот из апельсинов	200	2008	399	0,5	0,1	34,0	141,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТК	2	2,8	0,4	18,6	90,0
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	20	ТК	1	1,8	0,5	10,7	54,0
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5 %	100	ТК	3	3,1	2,5	18,0	107,0
Груши	100	2016	396	0,4	0,3	10,3	47,0
Итого за прием пищи:	1140			36,1	36,9	131,4	1000,0
Всего за день:				36,1	36,9	131,4	1000,0

Зав. столовой: Богорадииков Д.С.

Отв. по питанию: Сизова О.В.