



Согласовано

ГБОУ СОШ № 199

Директор

О.В. Протасова

Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 06 " 11 2024 г

9 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Огурцы натуральные свежие	120	2017	71	0,84	0,60	6,29	50
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной	235/10/5	2017	82	4,55	9,74	12,52	152
Шницель рубленый куриный	120	2016	338	16,64	9,10	15,16	170
Картофель тушеный	200	2008	133	4,22	16,74	29,77	272
Сок яблочный	200	2016	484	0	0	23,00	92
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Груши	250	2016	396	1,00	0,75	25,75	115
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Итого за прием пищи:	1340			37,40	41,73	174,24	1179
Всего за день:				37,40	41,73	174,24	1179

Зав.производством _____

Калькулятор _____



Согласовано

ГБОУ СОШ № 199

Директор

О.В. Протасова

Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга

с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 04 " 11 2024 a

10 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из свеклы отварной	100	2017	52	1,47	6,10	8,63	95
Яйцо вареное	25	2008	213	3,18	4,88	2,68	40
Суп картофельный с рыбой	230/20	2017	97	6,54	3,91	19,99	130
Гуляш	120	2017	260	15,88	13,22	3,32	157
Макаронные изделия отварные	200	2008	331	3,52	6,39	37,30	245
Компот из смеси сухофруктов	200	2008	402	0,44	0	29,56	120
Булочка молочная	50	2008	477	2,70	3,73	18,61	149
Яблоки	250	2016	403	1,00	1,00	24,50	110
Молоко в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	200	АКП	17	5,40	5,00	18,00	132
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Итого за прием пищи:	1470			47,17	46,54	206,34	1399
Всего за день:				47,17	46,54	206,34	1399

Зав.производством

Калькулятор





Согласовано

ЕБОУ СОШ № 199

Директор

О.В. Протасова

Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга

с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 08 " 11 2024 г

11 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат витаминный (1-й вариант) / Помидоры натуральные свежие с 01.03	120	2008/2017	41/71	1,36	8,23	13,09	114
Суп из овощей с птицей и сметаной	240/5/5	2017	99	3,68	7,66	11,31	129
Пудинг из печени с морковью	120	АКП	46	18,93	15,36	4,40	252
Картофель отварной	200	2008	333	3,73	5,84	30,19	189
Компот из кураги	200	2008	401	1,04	0,06	34,16	142
Мандарины	250	2016	399	2,00	0,50	18,75	88
Пряники	70	АКП	13	3,36	3,96	26,39	165
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Итого за прием пищи:	1310			41,15	43,91	182,03	1299
Всего за день:				41,15	43,91	182,03	1299

Зав.производством

Калькулятор





Согласовано

ТБОУ СОШ № 199

Директор

О.В. Протасова

Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

**для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

" 11 " 11 2024 г

1 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из соленых огурцов с луком	120	2017	21	1,04	6,15	3,15	72
Суп картофельный с рисом и птицей	240/10	2017	101	4,37	5,13	22,00	151
Биточки рубленые из говядины	120	2016	302	18,42	15,65	15,02	274
Пюре картофельное	200	2008	335	4,44	7,30	29,33	200
Кисель из кураги	200	2008	406	1,04	0,06	36,56	150
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Яблоки	250	2016	403	1,00	1,00	34,50	121
Молоко в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	200	АКП	17	5,40	5,00	18,00	132
Итого за прием пищи:	1440			42,76	42,59	202,31	1321
Всего за день:				42,76	42,59	202,31	1321

Зав.производством _____

Калькулятор _____





Согласовано

ГБОУ-СОШ № 199

Директор

О.В.Протасова

Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 12 " 11 2024 г

2 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком	100	2017	42	1,82	6,28	10,34	105
Яйцо вареное	25	2008	213	3,18	4,88	2,68	40
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной	235/10/5	2017	82	4,55	9,74	12,52	152
Рыба, тушеная с овощами	120	2016	254	13,75	7,70	5,80	149
Рис отварной	200	2008	325	5,51	8,10	34,17	233
Сок яблочный	200	2016	484	0	0	23,00	92
Пряники	70	АКП	13	3,36	3,96	26,39	165
Мандарины	250	2016	399	2,00	0,50	18,75	88
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Итого за прием пищи:	1315			41,22	43,46	177,39	1244
Всего за день:				41,22	43,46	177,39	1244

Зав.производством _____

Калькулятор _____





Согласовано

ТБОУ СОШ № 199

Директор

О.В. Протасова

Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 13 " 11 2024 г

3 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из квашеной капусты	120	2008	40	1,04	8,14	11,16	104
Суп с макаронными изделиями и картофелем с птицей	240/10	2017	112	4,27	6,04	19,90	144
Рагу из мяса птицы (курица)	300	2016	334	19,36	14,96	26,06	293
Напиток из плодов шиповника	200	2008	441	0,68	0,28	21,62	124
Булочка молочная	50	2008	477	2,70	3,73	18,61	149
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Мармелад	30	АКП	14	0,45	2,76	19,26	104
Пюре фруктовое в индивидуальной упаковке	90	АКП	18	0	0	12,50	188
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Итого за прием пищи:	1240			38,65	40,70	190,87	1434
Всего за день:				38,65	40,70	190,87	1434

Зав.производством

Калькулятор





Согласовано

ГБОУ СОШ № 199

Директор

О.В. Протасова

Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

**для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

" 14 " 11 2024 г

4 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Винегрет овощной с сельдью	100/20	2008	51	3,40	12,88	7,33	158
Щи из свежей капусты с картофелем и птицей	245/5	2017	88	3,49	6,06	9,10	110
Котлеты Домашние	120	2008	271	17,10	12,06	14,44	282
Каша гречневая рассыпчатая	200	2008	181	7,62	5,87	52,53	278
Сок мультифрукт	200	2016	484	0,20	0	19,00	80
Печенье овсяное	60	АКП	11	3,60	15,00	22,80	228
Яблоки	250	2016	403	1,00	1,00	24,50	110
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Итого за прием пищи:	1295			43,46	55,17	193,45	1468
Всего за день:				43,46	55,17	193,45	1468

Зав.производством _____

Калькулятор _____





Согласовано

ГБОУ СОШ № 199

Директор

О.В. Протасова

Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 15 " 11 2024 г

5 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат витаминный (1-й вариант) / Помидоры натуральные свежие с 01.03	120	2008/2017	41/71	1,36	8,23	13,09	114
Рассольник ленинградский со свиной и сметаной	240/5/5	2017	96	3,25	10,33	17,89	145
Суфле из рыбы	120	АКП	45	16,60	12,20	3,16	224
Картофель отварной	200	2008	333	4,04	6,31	32,63	204
Компот из изюма	200	2008	401	0,46	0,10	28,14	101
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Мандарины	250	2016	399	2,00	0,50	18,75	88
Зефир витаминизированный	50	АКП	12	0,40	0,05	39,90	162
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Итого за прием пищи:	1390			38,25	42,53	215,30	1365
Всего за день:				38,25	42,53	215,30	1365

Зав.производством

Калькулятор





Директор _____ О.В. Протасова

Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 18 " 11 2024 г

7 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Огурцы натуральные соленые	120	2017	70	0,96	0,12	3,24	14
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и сметаной	235/10/5	2017	88	4,60	6,56	11,30	145
Жаркое по-домашнему	300	2017	259	23,34	24,41	37,77	507
Компот из свежих яблок	200	2008	394	0,16	0,16	27,88	114
Яблоки	250	2016	403	1,00	1,00	24,50	110
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Печенье овсяное	60	АКП	11	3,60	15,00	22,80	228
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Итого за прием пищи:	1380			43,81	52,05	189,24	1446
Всего за день:				43,81	52,05	189,24	1446

Зав.производством _____

Калькулятор _____





Согласовано

ГБОУ СОШ № 199

Директор

О.В. Протасова

Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 19 " 11 2024 г

8 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из квашеной капусты	120	2008	40	1,04	8,14	11,16	104
Суп картофельный с горохом, свиной и гречкой	220/10/20	2008	99	8,46	7,30	23,63	215
Биточки рыбные, соус сметанный	120/20	2017	234	15,01	15,36	23,32	241
Рис припущенный	200	2008	326	5,39	5,99	32,22	262
Напиток из варенья	200	2008	439	0,08	0,04	21,10	87
Мармелад	30	АКП	14	0,45	2,76	19,26	104
Мандарины	250	2016	399	2,00	0,50	18,75	88
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Итого за прием пищи:	1290			39,49	42,39	193,19	1322
Всего за день:				39,49	42,39	193,19	1322

Зав. производством _____

Калькулятор _____





Согласовано

ТБОУ СОШ № 199

Директор

О.В. Протасова

Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 20 " 11 2024 г

9 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Огурцы натуральные свежие	120	2017	71	0,84	0,60	6,29	50
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной	235/10/5	2017	82	4,55	9,74	12,52	152
Шницель рубленый куриный	120	2016	338	16,64	9,10	15,16	170
Картофель тушеный	200	2008	133	4,22	16,74	29,77	272
Сок яблочный	200	2016	484	0	0	23,00	92
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Груши	250	2016	396	1,00	0,75	25,75	115
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Итого за прием пищи:	1340			37,40	41,73	174,24	1179
Всего за день:				37,40	41,73	174,24	1179

Зав.производством _____

Калькулятор _____





Согласовано

ГБОУ СОШ № 199

Директор

О.В. Протасова

Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга

с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 21 " 11 2024 г

10 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из свеклы отварной	100	2017	52	1,47	6,10	8,63	95
Яйцо вареное	25	2008	213	3,18	4,88	2,68	40
Суп картофельный с рыбой	230/20	2017	97	6,54	3,91	19,99	130
Гуляш	120	2017	260	15,88	13,22	3,32	157
Макаронные изделия отварные	200	2008	331	3,52	6,39	37,30	245
Компот из смеси сухофруктов	200	2008	402	0,44	0	29,56	120
Булочка молочная	50	2008	477	2,70	3,73	18,61	149
Яблоки	250	2016	403	1,00	1,00	24,50	110
Молоко в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	200	АКП	17	5,40	5,00	18,00	132
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Итого за прием пищи:	1470			47,17	46,54	206,34	1399
Всего за день:				47,17	46,54	206,34	1399

Зав.производством _____

Калькулятор _____





Согласовано

ФГБУ СОШ № 199

Директор

О.В. Протасова

Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 22 " 11 2024 г

11 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат витаминный (1-й вариант) / Помидоры натуральные свежие с 01.03	120	2008/2017	41/71	1,36	8,23	13,09	114
Суп из овощей с птицей и сметаной	240/5/5	2017	99	3,68	7,66	11,31	129
Пудинг из печени с морковью	120	АКП	46	18,93	15,36	4,40	252
Картофель отварной	200	2008	333	3,73	5,84	30,19	189
Компот из кураги	200	2008	401	1,04	0,06	34,16	142
Мандарины	250	2016	399	2,00	0,50	18,75	88
Пряники	70	АКП	13	3,36	3,96	26,39	165
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Итого за прием пищи:	1310			41,15	43,91	182,03	1299
Всего за день:				41,15	43,91	182,03	1299

Зав.производством

Калькулятор





Согласовано

ТБОУ СОШ № 199

Директор

О.В. Протасова

Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

**для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

" 25 " 11 2024 г

1 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из соленых огурцов с луком	120	2017	21	1,04	6,15	3,15	72
Суп картофельный с рисом и птицей	240/10	2017	101	4,37	5,13	22,00	151
Биточки рубленые из говядины	120	2016	302	18,42	15,65	15,02	274
Пюре картофельное	200	2008	335	4,44	7,30	29,33	200
Кисель из кураги	200	2008	406	1,04	0,06	36,56	150
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Яблоки	250	2016	403	1,00	1,00	34,50	121
Молоко в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	200	АКП	17	5,40	5,00	18,00	132
Итого за прием пищи:	1440			42,76	42,59	202,31	1321
Всего за день:				42,76	42,59	202,31	1321

Зав.производством _____

Калькулятор _____





Согласовано

ГБОУ СОШ № 199

Директор

О.В.Протасова

Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 26 " _____ 11 _____ 2024 г

2 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком	100	2017	42	1,82	6,28	10,34	105
Яйцо вареное	25	2008	213	3,18	4,88	2,68	40
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной	235/10/5	2017	82	4,55	9,74	12,52	152
Рыба, тушеная с овощами	120	2016	254	13,75	7,70	5,80	149
Рис отварной	200	2008	325	5,51	8,10	34,17	233
Сок яблочный	200	2016	484	0	0	23,00	92
Пряники	70	АКП	13	3,36	3,96	26,39	165
Мандарины	250	2016	399	2,00	0,50	18,75	88
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Итого за прием пищи:	1315			41,22	43,46	177,39	1244
Всего за день:				41,22	43,46	177,39	1244

Зав.производством _____

Калькулятор _____





Согласовано

ГБОУ СОШ № 199

Директор

О.В. Протасова

Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 27 " 11 2024 г

3 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из квашеной капусты	120	2008	40	1,04	8,14	11,16	104
Суп с макаронными изделиями и картофелем с птицей	240/10	2017	112	4,27	6,04	19,90	144
Рагу из мяса птицы (курица)	300	2016	334	19,36	14,96	26,06	293
Напиток из плодов шиповника	200	2008	441	0,68	0,28	21,62	124
Булочка молочная	50	2008	477	2,70	3,73	18,61	149
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Мармелад	30	АКП	14	0,45	2,76	19,26	104
Пюре фруктовое в индивидуальной упаковке	90	АКП	18	0	0	12,50	188
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Итого за прием пищи:	1240			38,65	40,70	190,87	1434
Всего за день:				38,65	40,70	190,87	1434

Зав.производством

Калькулятор





Согласовано

ГБОУ СОШ № 199

Директор

О.В. Протасова

Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 28 " 11 2024 г

4 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Винегрет овощной с сельдью	100/20	2008	51	3,40	12,88	7,33	158
Щи из свежей капусты с картофелем и птицей	245/5	2017	88	3,49	6,06	9,10	110
Котлеты Домашние	120	2008	271	17,10	12,06	14,44	282
Каша гречневая рассыпчатая	200	2008	181	7,62	5,87	52,53	278
Сок мультифрукт	200	2016	484	0,20	0	19,00	80
Печенье овсяное	60	АКП	11	3,60	15,00	22,80	228
Яблоки	250	2016	403	1,00	1,00	24,50	110
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Итого за прием пищи:	1295			43,46	55,17	193,45	1468
Всего за день:				43,46	55,17	193,45	1468

Зав.производством

Калькулятор



Согласовано

ГБОУ СОШ № 199

Директор

О.В. Протасова

Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга

с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 29 " 11 2024 г.

5 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат витаминный (1-й вариант) / Помидоры натуральные свежие с 01.03	120	2008/2017	41/71	1,36	8,23	13,09	114
Рассольник ленинградский со свининой и сметаной	240/5/5	2017	96	3,25	10,33	17,89	145
Суфле из рыбы	120	АКП	45	16,60	12,20	3,16	224
Картофель отварной	200	2008	333	4,04	6,31	32,63	204
Компот из изюма	200	2008	401	0,46	0,10	28,14	101
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Мандарины	250	2016	399	2,00	0,50	18,75	88
Зефир витаминизированный	50	АКП	12	0,40	0,05	39,90	162
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Итого за прием пищи:	1390			38,25	42,53	215,30	1365
Всего за день:				38,25	42,53	215,30	1365

Зав.производством

Калькулятор

