Генеральный директор АО "КСП "Парголово"

Камедин А.В.

СОГЛАСОВАНО: Директор ГБОУ № 199 Приморского района

Протасова О.В.\_

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

05.11.2025

## 9 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологичес кой карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат "Свеколка"	100	2024	51	1,50	10,10	13,10	149
Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	49	2024	88	1,80	4,55	8,35	82
Рагу из мяса птицы (курица)	300	2008	309	48,00	41,83	133,54	893
Сок в ассортименте	200	2024	469	0,80	0,00	20,60	84
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	TK	3	2,8	2,5	13,00	86
Вафли обогащенные	20	2021	580	0,78	6,12	12,50	108
Яблоки	250	2008	9.1	1,00	1,00	24,50	111
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	119
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	50	2021	576	3,75	1,45	25,70	131
Итого за прнем пищи:	1325			64,51	68,33	275,17	1763
Всего за день:				64,51	68,33	275,17	1763

Зав.производством	* Touna.
Калькулятор	- (0 = 0 = 0 = 0 = 0 = 0 = 0 = 0 = 0 = 0
	HK11
	1 * 50 THE OF THE OF
	O CONOLOTORIA,

Камедин А.В.

согласовано:

Директор ГБОУ № 199 Приморского района

Протасова О.В.

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

06.11.2025

### 10 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологичес кой карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из моркови	100	2021	21	1,2	6	11,2	104
Суп картофельный с фасолью	250	2024	104	5,6	4,3	19,1	138
Тефтели мясные (1 Вариант) с томатным соусом	120	2024	299	29,68	28,24	28,48	280
Макаронные изделия отварные	200	2024	356	7,07	20,6	92,43	503,33
Компот из смеси сухофруктов	200	2024	425	0,6	0,07	17,0	71
Булочка домашняя	50	2024	499	5,73	5,93	14,67	180
Печенье	35	2021	582	2,63	3,43	26,04	145,25
Мандарины	250	2008	9.8	2	0,5	18,75	87,5
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,8
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	50	2021	576	3,75	1,45	25,7	130,5
Итого за прием пищи:	1315			62,34	71,3	277,25	1758,38
Всего за день:				62,34	71,3	277,25	1758,38

Зав.производством

Калькулятор

Tapronosaminim

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"

Камедин А.В.

согласовано:

Директор ГБОУ № 199 Приморского района

Протасова О.В.

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

07.11.2025

## 11 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологичес кой карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат витаминный (1 вариант)	100	2024	41	1,20	5,20	10,90	95
Борщ с капустой, картофелем, говядиной и сметаной	240/5/5	2024	80	3,20	5,67	12,23	112,4
Плов куриный	300	2024	330	45,32	56,41	160,04	1163,21
Компот из кураги	200	2024	424	1,00	0	17,20	73
Груши	250	2021	82	1,00	0,75	25,75	117,5
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,8
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	50	2021	576	3,75	1,45	25,70	130,5
						)	
Итого за прием пищи:	1210			59,55	70,32	275,70	1810,41
Всего за день:		ll.		59,55	70,32	275,70	1810,41

Зав.производством\_

Камедин А.В.

СОГЛАСОВАНО:

Директор ГБОУ № 199 Приморского района

Протасова О.В.

# 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

10.11.2025

## 1 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологичес кой карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из соленых огурцов с луком	100	2024	19	0,8	5,10	1,9	57
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной	230/10/10	2024	96	5,1	6,89	38,91	246,8
Биточки рубленые из говядины	120	2008	271	39,76	43,6	85,84	672
Пюре картофельное	200	2024	360	4,13	6,13	46,67	278,67
Компот из кураги	200	2024	424	1	0,06	17,2	73
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	50	2008	575	3,75	1,45	25,7	130,5
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	2021	576	4,08	0,78	23,88	118,8
Яблоки	250	2021	9.1	1	1	24,5	111
Вафли обагащенные	20	2021	580	0,78	6,12	12,5	108,2
Итого за прием пищи:	1250			60,4	71,13	277,1	1795,97
Всего за день:				60,4	71,13	277,1	1795,97

Зав.производством

согласовано:

Директор ГБОУ № 199 Приморского района

Протасова О.В.\_

Камедин А.В.

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

11.11.2025

## 2 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологичес кой карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из квашеной капусты	100	2024	40	1,6	5,1	8,1	85
Борщ с капустой и картофелем, с птицей и сметаной	240/5/5	2024	80	3,04	5,71	12,07	111,6
Рыба, тушеная с овощами	120	2024	247	22,74	26,24	45,46	395,4
Рис отварной	200	2024	349	19,8	27,47	98,53	598
Сок в ассортименте	200	2024	469	0,8	0	20,6	84
Печенье	35	2021	582	2,63	3,43	26,04	145,25
Мандарины	250	2008	9.8	2	0,5	18,75	87,5
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,8
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	50	2021	576	3,75	1,45	25,7	130,5
Итого за прием пищи:	1265			60,44	70,68	279,13	1756,05
Всего за день:				60,44	70,68	279,13	1756,05

Зав.производством\_

монерно

"Парголово»

"OHOY

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"

Камедин А.В.

СОГЛАСОВАНО: Директор ГБОУ № 199 Приморского района

Протасова О.В.

# 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

12.11.2025

### 3 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологичес кой карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Винегрет овощной с сельдью	3	2024	53	7,02	13,1	7,02	175,5
Сул картофельный с макаронными изделиями	250	2024	105	2,7	2,6	18,9	110
Суфле из птицы	120	2024	344	29,89	35,47	44,36	490,18
Рагу овощное (3 вариант)	200	2024	377	3,73	8,8	75,53	376
Компот из апельсинов	200	2024	422	0,4	0,1	10	43
Пирожки с яблоком	75	2024	479	4,3	1,8	33	165
Йогурт в инд.упаковке м.д.ж.2,5%	100	TK	3	2,8	2,5	13	86
Груши	250	2021	82	1	0,75	25,75	117,5
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,8
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	50	2021	576	3,75	1,45	25,7	130,5
Итого за прием пищи:	1440			59,67	67,35	275,15	1812,48
Всего за день:				59,67	67,35	275,15	1812,48

Зав.производством

Калькулятор

«Парголово» для документов

\* «040°

Камедин А.В.

\_\_СОГЛАСОВАНО:

Директор ГБОУ № 199 Приморского района

Протасова О.В.

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

13.11.2025.

## 4 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологичес кой карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат витаминный (1 вариант)	100	2024	41	1,2	5,2	10,9	95
Суп картофельный с горохом и гренками	230/20	2024	104	7,8	4,5	33,5	206
Котлеты "Особые"	120	2024	289	28,72	45,52	68,48	590
Каша гречневая рассыпчатая	200	2024	347	10,93	7,47	47,87	302,67
Сок в ассортименте	200	2024	469	0,8	0	20,6	84
Печенье	35	2021	582	2,63	3,43	26,04	145,25
Апельсины	250	2008	9.6	2,25	0,5	20,25	94,5
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	50	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,8
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	2021	576	3,75	1,45	25,7	130,5
Итого за прием пищи:	1265			62,16	68,85	277,22	1766,72
Всего за день:				62,16	68,85	277,22	1766,72

Зав.производством\_

Калькулятор\_

AO «ICII «Парголово» а по на положения в п

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"

Камедин А.В.

СОГЛАСОВАНО: Директор ГБОУ № 199 Приморского района

Протасова О.В.\_

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

14.11.2025

### 5 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологичес кой карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат "Степной" из разных овощей	100	2024	29	1,5	10,20	7,6	128,0
Суп крестьянский с крупой и сметаной	240/10	2024	99	2,3	6	12,8	114
Биточки рыбные, соус сметанный	5	2008	239	43,65	33,85	117,28	704,8
Картофель отварной с маслом сливочным	200	2008	333	3,87	6,27	48,33	315,33
Компот из изюма	200	2024	424	0,44	0,08	18,3	76
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	ТК	3	2,8	2,5	13	86
Яблоки	20	2021	580	0,78	6,12	12,5	108,2
Вафли обогащенный	250	2008	9.1	1	1	24,5	111
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	50	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,8
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	- 60	2021	576	3,75	1,45	25,7	130,5
Итого за прием пищи:	1350			64,16	68,25	303,89	1892,63
Всего за день:				64,16	68,25	303,89	1892,63

Зав.производством\_

Калькулятор\_

АО «КСП «Нарголово» 🖺 \*

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"

Камедин А.В.

Директор ГБОУ № 199 Приморского района

согласовано:

Протасова О.В.\_

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

17.11.2025

# 7 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологичес кой карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Огурцы натуральные соленые	120	2024	385	0,82	0,09	1,73	12,73
Щи из квашеной капусты с картофелем и сметаной	235/10/5	2024	92	1,7	4,55	6,95	276,0
Жаркое по-домашнему	300	2008	258	43,8	59,2	126,8	742
Компот из свежих яблок	200	2024	418	0,15	0,14	19,9	82
Печенье	250	2021	582	2,63	3,43	26,04	145,25
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	TK	3	2,8	2,5	13	86
Пирожки с яблоком	40	2024	479	4,3	1,8	33	165,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,8
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	60	2021	576	3,75	1,45	25,7	130,5
Итого за прием пищи:	1360			64,02	73,94	277	1758,28
Всего за день:				64,02	73,94	277	1758,28

Зав.производстводствод в пото пи

Калькулятор

«Парголово» для документов

Камедин А.В.

СОГЛАСОВАНО: Директор ГБОУ № 199 Приморского района

Протасова О.В.

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

18.11.2025

### 8 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологичес кой карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из квашеной капусты	100	2024	40	1,6	5,1	8,1	85
Суп из овощей с птицей и сметаной	240/5/5	2024	100	3,14	5,81	10,27	105,6
Котлета рыбная любительская	120	2024	259	44,66	44,44	125,95	836,8
Рис припущенный	200	2024	350	4,67	5,47	47,6	258,67
Компот из апельсинов	200	2024	422	0,4	0,1	10	43
Вафли обогащенные	20	2021	580	0,78	6,12	12,5	108,2
Апельсины	250	2008	9.6	2,25	0,5	20,25	94,5
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,8
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	50	2021	576	3,75	1,45	25,7	130,5
Итого за прием пищи:	1250			65,33	69,77	284,25	1781,07
Всего за день:				65,33	69,77	284,25	1781,07

Зав.производством/

Калькулятор

«Парголово» для документов

KT DOT

согласовано:

Директор ГБОУ № 199 Приморского района

Протасова О.В.\_

Камедин А.В.

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

19.11.2025

### 9 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологичес кой карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат "Свеколка"	100	2024	51	1,50	10,10	13,10	149
Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	49	2024	88	1,80	4,55	8,35	82
Рагу из мяса птицы (курица)	300	2008	309	48,00	41,83	133,54	893
Сок в ассортименте	200	2024	469	0,80	0,00	20,60	84
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	TK	3	2,8	2,5	13,00	86
Вафли обогащенные	20	2021	580	0,78	6,12	12,50	108
Яблоки	250	2008	9.1	1,00	1,00	24,50	111
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	119
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	50	2021	576	3,75	1,45	25,70	131
Итого за прием пищи:	1325			64,51	68,33	275,17	1763
Всего за день:				64,51	68,33	275,17	1763

Зав.производством

Калькулятор\_

\* Tapronogon

\*

Камедин А.В.

СОГЛАСОВАНО: Директор ГБОУ № 199 Приморского района

Протасова О.В.

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

20.11.2025

### 10 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологичес кой карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из моркови	100	2021	21	1,2	6	11,2	104
Суп картофельный с фасолью	250	2024	104	5,6	4,3	19,1	138
Тефтели мясные (1 Вариант) с томатным соусом	120	2024	299	29,68	28,24	28,48	280
Макаронные изделия отварные	200	2024	356	7,07	20,6	92,43	503,33
Компот из смеси сухофруктов	200	2024	425	0,6	0,07	17,0	71
Булочка домашняя	50	2024	499	5,73	5,93	14,67	180
Печенье	35	2021	582	2,63	3,43	26,04	145,25
Мандарины	250	2008	9.8	2	0,5	18,75	87,5
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,8
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	50	2021	576	3,75	1,45	25,7	130,5
Итого за прием пищи:	1315			62,34	71,3	277,25	1758,38
Всего за день:	'			62,34	71,3	277,25	1758,38

Зав.производством

Калькулятор

АО «КСП «Парголово» для документов

41-He166

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"

Камедин А.В.

СОГЛАСОВАНО:

Директор ГБОУ № 199 Приморского района

Протасова О.В.

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

21.11.2025

### 11 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологичес кой карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат витаминный (1 вариант)	100	2024	41	1,20	5,20	10,90	95
Борщ с капустой, картофелем, говядиной и сметаной	240/5/5	2024	80	3,20	5,67	12,23	112,4
Плов куриный	300	2024	330	45,32	56,41	160,04	1163,21
Компот из кураги	200	2024	424	1,00	0	17,20	73
Груши	250	2021	82	1,00	0,75	25,75	117,5
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,8
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	50	2021	576	3,75	1,45	25,70	130,5
Итого за прием пищи:	1210			59,55	70,32	275,70	1810,41
Всего за день:				59,55	70,32	275,70	1810,41

Зав.производством

Камедин А.В.

Директор ГБОУ № 199 Приморского района

СОГЛАСОВАНО:

Протасова О.В.

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

24.11.2025

## 1 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологичес кой карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из соленых огурцов с луком	100	2024	19	0,8	5,10	1,9	57
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной	230/10/10	2024	96	5,1	6,89	38,91	246,8
Биточки рубленые из говядины	120	2008	271	39,76	43,6	85,84	672
Пюре картофельное	200	2024	360	4,13	6,13	46,67	278,67
Компот из кураги	200	2024	424	1	0,06	17,2	73
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	50	2008	575	3,75	1,45	25,7	130,5
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	2021	576	4,08	0,78	23,88	118,8
Яблоки	250	2021	9.1	1	1	24,5	111
Вафли обагащенные	20	2021	580	0,78	6,12	12,5	108,2
Итого за прнем пищи:	1250			60,4	71,13	277,1	1795,97
Всего за день:				60,4	71,13	277,1	1795,97

Зав.производством

Калькулятор

Санкт

согласовано:

Директор ГБОУ № 199 Приморского района

Протасова О.В.

Камедин А.В.

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

25.11.2025

## 2 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологичес кой карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из квашеной капусты	100	2024	40	1,6	5,1	8,1	85
Борщ с капустой и картофелем, с птицей и сметаной	240/5/5	2024	80	3,04	5,71	12,07	111,6
Рыба, тушеная с овощами	120	2024	247	22,74	26,24	45,46	395,4
Рис отварной	200	2024	349	19,8	27,47	98,53	598
Сок в ассортименте	200	2024	469	0,8	0	20,6	84
Печенье	35	2021	582	2,63	3,43	26,04	145,25
Мандарины	250	2008	9.8	2	0,5	18,75	87,5
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,8
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	50	2021	576	3,75	1,45	25,7	130,5
Итого за прием пищи:	1265			60,44	70,68	279,13	1756,05
Всего за день:				60,44	70,68	279,13	1756,05

Зав.производством\_

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"

Камедин А.В.

согласовано:

Директор ГБОУ № 199 Приморского района

Протасова О.В.\_

# 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

26.11.2025

## 3 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологичес кой карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Винегрет овощной с сельдью	3	2024	53	7,02	13,1	7,02	175,5
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2024	105	2,7	2,6	18,9	110
Суфле из птицы	120	2024	344	29,89	35,47	44,36	490,18
Рагу овощное (3 вариант)	200	2024	377	3,73	8,8	75,53	376
Компот из апельсинов	200	2024	422	0,4	0,1	10	43
Пирожки с яблоком	75	2024	479	4,3	1,8	33	165
Йогурт в инд.упаковке м.д.ж.2,5%	100	TK	3	2,8	2,5	13	86
Груши	250	2021	82	1	0,75	25,75	117,5
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,8
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	50	2021	576	3,75	1,45	25,7	130,5
Итого за прием пищи:	1440			59,67	67,35	275,15	1812,48
Всего за день:				59,67	67,35	275,15	1812,48

Зав.производством

Калькулятор\_

\* Languar" S

Камедин А.В.

СОГЛАСОВАНО:

Директор ГБОУ № 199 Приморского района

Протасова О.В.

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

27.11.2025.

### 4 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологичес кой карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат витаминный (1 вариант)	100	2024	41	1,2	5,2	10,9	95
Суп картофельный с горохом и гренками	230/20	2024	104	7,8	4,5	33,5	206
Котлеты "Особые"	120	2024	289	28,72	45,52	68,48	590
Каша гречневая рассыпчатая	200	2024	347	10,93	7,47	47,87	302,67
Сок в ассортименте	200	2024	469	0,8	0	20,6	84
Печенье	35	2021	582	2,63	3,43	26,04	145,25
Апельсины	250	2008	9.6	2,25	0,5	20,25	94,5
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	50	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,8
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	2021	576	3,75	1,45	25,7	130,5
Итого за прием пищи:	1265			62,16	68,85	277,22	1766,72
Всего за день:	*	2		62,16	68,85	277,22	1766,72

Зав.производством

Камедин А.В.

Директор ГБОУ № 199 Приморского района

согласовано:

Протасова О.В.

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

28.11.2025

## 5 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологичес кой карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат "Степной" из разных овощей	100	2024	29	1,5	10,20	7,6	128,0
Суп крестьянский с крупой и сметаной	240/10	2024	99	2,3	6	12,8	114
Биточки рыбные, соус сметанный	5	2008	239	43,65	33,85	117,28	704,8
Картофель отварной с маслом сливочным	200	2008	333	3,87	6,27	48,33	315,33
Компот из изюма	200	2024	424	0,44	0,08	18,3	76
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	TK	3	2,8	2,5	13	86
Яблоки	20	2021	580	0,78	6,12	12,5	108,2
Вафли обогащенный	250	2008	9.1	1	1	24,5	111
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	50	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,8
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	2021	576	3,75	1,45	25,7	130,5
Итого за прием пищи:	1350			64,16	68,25	303,89	1892,63
Всего за день:				64,16	68,25	303,89	1892,63

Зав.производством