



МЕНЮ

17.02.2026

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

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы **39**

М.И. Устинов

Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД						
28/15/2011	САЛАТ "ВЕСНА" С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ, СЫР ПОРЦИОННЫЙ	80/20	195	9,10	13,70	3,50
99/Т/Т/к	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, ГОВЯДИНОЙ И ГРЕНКАМИ	250/10/10	188	9,22	5,22	28,70
454/1/Т/Т/к	КОТЛЕТА ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ С СОУСОМ "ВЕСНА" РУБЛЕНАЯ	120	401	17,30	23,20	29,16
125/Т/Т/к	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ И МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200/5	226	47,25	11,42	28,54
679/Т/Т/к	НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ	200	171	0,45	0,10	39,59
1/Т/Т/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	60	108	4,80	2,55	20,10
2/Т/Т/к	БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	115	3,20	1,85	20,78
4/Т/Т/к	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	52	0,44	0,44	10,78
453/2008	ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ	75	214	4,05	1,50	46,35
Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 336-40 руб.			1 670	95,81	59,98	227,50

Зам. директора

Зав. производством

Калькулятор