

**МЕНЮ**

18.03.2026

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:  
 39  
 Директор школы  


Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
<b>КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД</b>						
45/242/Т/т/к	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С ФОРЕЛЬЮ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	80/40	213	7,80	15,90	12,35
84/Т/т/к	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	250/10/5	205	7,30	9,80	9,10
304/Т/т/к	ПЛОВ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ (КУРЫ)	300	505	17,80	21,60	64,80
442/2/Т/т/к	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	100	1,40	0,40	22,80
1/Т/т/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	72	3,20	1,70	13,40
2/Т/т/к	БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	115	3,20	1,85	20,78
3/1/Т/т/к	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ, МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 2,5%	1/100	87	5,00	2,50	8,50
438/2011	БУЛОЧКА С КОРИЦЕЙ	75	208	6,00	2,25	49,50
<b>Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 336-40 руб.</b>			<b>1 505</b>	<b>51,70</b>	<b>56,00</b>	<b>201,23</b>

Зам. директора

Зав. производством

Калькулятор

