

МЕНЮ

25.05.2026

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

Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД						
27/2008	САЛАТ ИЗ СЫРА, ЯБЛОК И ОГУРЦОВ	100	174	9,10	13,70	3,50
95/2008	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ, ГОВЯДИНОЙ ОТВАРНОЙ	250/10/10	133	5,78	7,38	10,56
10/Т/т/к	ФИЛЕ КУРЫ В БЕЛКАХ	120	378	17,40	11,09	38,30
335/2008	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ С ДОПОЛНИТЕЛЬНЫМ ГАРНИРОМ(ЗЕЛЕННЫЙ ГОРОШЕК)	180/20	206	3,72	10,60	24,36
394/2008	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ	200	115	0,20	0,20	27,90
1/Т/т/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	60	108	4,80	2,55	20,10
451/2008	ПИРОЖОК СДОБНЫЙ С ЯБЛОЧНЫМ ФАРШЕМ	100	243	5,50	5,20	43,80
6/Т/т/к	БАНАН СВЕЖИЙ	200	105	3,00	1,00	42,00
Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 336-40 руб.		1 250	1 462	49,50	51,72	210,52

Зам. директора

Зав. производством

Калькулятор

Директор школы

39
Л.Н. Шенюх