

МЕНЮ

27.03.2026

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:

Директор школы

39

М.И.Цыганов

Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД						
34/213/2010	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕННЫМ ГОРОШКОМ, МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ, ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	80/20	137	3,43	8,46	7,83
85/2008	ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	250/10/5	109	5,51	6,97	5,02
258/Т/т/к	МЯСО ДУХОВОЕ	300	578	18,50	19,86	77,20
442/2008	СОК ФРУКТОВЫЙ (ЯБЛОЧНЫЙ)	200	86	1,00	0,20	19,80
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	1,24	20,78
338/2011	ГРУША СВЕЖАЯ	100	47	0,40	0,30	10,30
599/20/Т/т/к	БУЛОЧКА СЫРНАЯ С КУНЖУТОМ	100	313	13,30	10,30	46,00
3/1/Т/т/к	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ, МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 2,5%	1/100	87	5,00	2,50	8,50
Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 336-40 руб.		1 265	1 580	55,14	52,38	215,53

Зам. директора

Зав. производством

Калькулятор