

УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы 39
М.И.Иванов

МЕНЮ

30.09.2025

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						
64/16/2008/2011	САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ,МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ,КОРЕЙКА СВИНАЯ ОТВАРНАЯ ПОРЦИОННАЯ	100/15	181	4,60	12,20	19,40
84/11/7/к	БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ,С КАРТОФЕЛЕМ,С ГОВЯДИНОЙ,СМЕТАНОЙ	250/15/5	197	5,67	5,44	35,10
227/7/7/к	ФИЛЕ ТРЕСКИ ЗАПЕЧЕННОЕ ,СОУС ОСНОВНОЙ БЕЛЫЙ	70/30	236	12,28	9,40	8,89
335/2008	ПЮРЕ. КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	169	3,72	6,48	24,36
402/2008	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	131	0,60	0,09	26,70
1/7/7/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	72	3,20	1,40	13,40
2/7/7/к	БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	86	2,40	1,39	15,60
4/7/7/к	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	52	0,44	0,44	10,78
599/20/7/7/к	БУЛОЧКА СЫРНАЯ С КУНЖУТОМ	100	313	13,30	10,30	46,00
Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 306-80 руб.		1 135	1 437	46,21	47,14	200,23

Зам. директора

Зав.производством

Калькулятор