

Директор школы 39
М. И. Сенин

МЕНЮ

24.09.2025

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						
45/242/Т/Г/к	ВИНЕГРЕТ: ОВОЩНОЙ С ФОРЕЛЬЮ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	80/40	213	7,80	15,90	12,35
84/Т/Г/к	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	250/10/5	205	7,30	9,80	9,10
304/Т/Г/к	ПЛОВ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ (КУРЫ)	300	505	17,80	21,60	64,80
442/2/Т/Г/к	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	100	1,40	0,40	22,80
1/Т/Г/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	72	3,20	1,40	13,40
2/Т/Г/к	БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	115	3,20	1,84	20,78
3/1/Т/Г/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	228	6,00	2,25	49,50
Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 306-80 руб.		1 140	1 525	51,70	55,69	201,23

Зам. директора

Зав. производством

Калькулятор