

МЕНЮ

13.02.2024

ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ СПБ НЕВСКОГО Р-НА (В ВОЗРАСТЕ от 7 до 11 лет)
С КОМПЕНСАЦИЕЙ ЕГО СТОИМОСТИ (ЧАСТИ СТОИМОСТИ) ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ БЮДЖЕТА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

| Номер рецептуры | Наименование | Вес блюда (гр) | Энергетическая ценность, ККал | Белки | Жиры | Углеводы |
|--------------------------------------|---|----------------|-------------------------------|--------------|--------------|---------------|
| ЗАВТРАК | | | | | | |
| 2/2011 | БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ | 60 | 89 | 1,20 | 0,45 | 20,50 |
| 289/366/2010/2008 | БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ, СОУС МОЛОЧНЫЙ | 90 | 137 | 10,25 | 13,20 | 5,50 |
| 181/2008 | КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ | 150 | 206 | 3,60 | 4,60 | 37,70 |
| 430/2008 | ЧАЙ С САХАРОМ | 200 | 60 | 0,20 | 0,10 | 15,00 |
| к/к/ | МАНДАРИН | 100 | 38 | 0,75 | | 7,50 |
| Итого за ЗАВТРАК - 98-87 руб. | | 600 | 530 | 16,00 | 18,35 | 86,20 |
| ОБЕД | | | | | | |
| 41/2008 | САЛАТ ВИТАМИННЫЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ /1-ЫЙ ВАРИАНТ/ | 100 | 90 | 1,20 | 5,20 | 9,50 |
| 99/73/2008 | СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, ГОВЯДИНОЙ И ГРЕНКАМИ | 200/5/10 | 113 | 5,12 | 3,60 | 16,88 |
| 397/2001 | РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ С ЛУКОМ ПО-ДОМАШНЕМУ | 70/30 | 170 | 11,70 | 8,50 | 8,50 |
| 335/2008 | ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ | 150 | 141 | 3,10 | 5,40 | 20,30 |
| 401/2008 | КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА | 200 | 116 | 0,50 | 0,10 | 28,10 |
| к/к/ | ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 20 | 36 | 1,60 | 0,85 | 6,70 |
| к/к/ | БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 15 | 43 | 1,20 | 0,69 | 7,80 |
| к/к/ | ПЕЧЕНЬЕ ОБОГАЩЕННОЕ | 40 | 67 | 1,50 | 2,35 | 13,40 |
| Итого за ОБЕД - 148-25 руб. | | 840 | 776 | 25,92 | 26,69 | 111,18 |

Зам. директора



Зав. производством

Калькулятор