





Согласовано  
ГБОУ СОШ № 199  
Директор \_\_\_\_\_ О.В. Протасова



Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)  
для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 лет) общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга  
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 04 " \_\_\_\_\_ 09 \_\_\_\_\_ 2024 г

3 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из квашеной капусты	100	2008	40	0,87	6,78	9,30	87
Суп с макаронными изделиями и картофелем с птицей	240/10	2017	112	4,27	6,04	19,90	144
Рагу из мяса птицы (курица)	300	2016	334	17,36	14,96	26,06	293
Напиток из плодов шиповника	200	2008	441	0,68	0,28	21,62	124
Булочка молочная	50	2008	477	2,70	3,73	18,61	149
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Мармелад	30	АКП	14	0,45	2,76	19,26	104
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1095</b>			<b>34,00</b>	<b>38,28</b>	<b>161,09</b>	<b>1150</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>34,00</b>	<b>38,28</b>	<b>161,09</b>	<b>1150</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_  
Калькулятор \_\_\_\_\_







Согласовано

ГБОУ СОШ № 199

Директор \_\_\_\_\_ О.В. Протасова



Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 лет) общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга  
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 10 " 09 2024 г

8 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из квашеной капусты	100	2008	40	0,87	6,78	9,30	87
Суп картофельный с горохом и гречками	230/20	2008	99	6,46	5,30	23,63	191
Биточки рыбные, соус сметанный	100/20	2017	234	12,51	12,80	19,44	201
Рис припущенный	200	2008	326	5,39	5,99	32,22	262
Напиток из варенья	200	2008	439	0,08	0,04	21,10	87
Мармелад	30	АКП	14	0,45	2,76	19,26	104
Мандарины	100	2016	399	0,80	0,20	7,50	35
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1065</b>			<b>31,14</b>	<b>35,10</b>	<b>160,77</b>	<b>1110</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>31,14</b>	<b>35,10</b>	<b>160,77</b>	<b>1110</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_







Согласовано

ГБОУ СОШ №199

Директор \_\_\_\_\_ О.В. Протасова



Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 лет) общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга  
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 12 " \_\_\_\_\_ 2024 г

10 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из свеклы отварной	100	2017	52	1,47	6,10	8,63	95
Суп картофельный с рыбой	230/20	2017	97	6,54	3,91	19,99	130
Гуляш	100	2017	260	11,57	11,02	2,77	123
Макаронные изделия отварные	200	2008	331	3,52	6,39	37,30	245
Компот из смеси сухофруктов	200	2008	402	0,44	0	29,56	120
Булочка молочная	50	2008	477	2,70	3,73	18,61	149
Яблоки	100	2016	403	0,40	0,40	9,80	44
Молоко в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	200	АКП	17	5,40	5,00	18,00	132
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1265</b>			<b>36,60</b>	<b>37,78</b>	<b>172,99</b>	<b>1181</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>36,60</b>	<b>37,78</b>	<b>172,99</b>	<b>1181</b>

Зав. производством

Калькулятор









Согласовано

ГБОУ СОШ № 199

Директор \_\_\_\_\_ О.В. Протасова



Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 лет) общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 18 " 09 2024 г

3 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из квашеной капусты	100	2008	40	0,87	6,78	9,30	87
Суп с макаронными изделиями и картофелем с птицей	240/10	2017	112	4,27	6,04	19,90	144
Рагу из мяса птицы (курица)	300	2016	334	17,36	14,96	26,06	293
Напиток из плодов шиповника	200	2008	441	0,68	0,28	21,62	124
Булочка молочная	50	2008	477	2,70	3,73	18,61	149
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Мармелад	30	АКП	14	0,45	2,76	19,26	104
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1095</b>			<b>34,00</b>	<b>38,28</b>	<b>161,09</b>	<b>1150</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>34,00</b>	<b>38,28</b>	<b>161,09</b>	<b>1150</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_











Согласовано

ГБОУ СОШ № 199

Директор                      О.В. Протасова

Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 лет) общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга  
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 24 " 09 2024 г

8 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из квашеной капусты	100	2008	40	0,87	6,78	9,30	87
Суп картофельный с горохом и гречками	230/20	2008	99	6,46	5,30	23,63	191
Биточки рыбные, соус сметанный	100/20	2017	234	12,51	12,80	19,44	201
Рис припущенный	200	2008	326	5,39	5,99	32,22	262
Напиток из варенья	200	2008	439	0,08	0,04	21,10	87
Мармелад	30	АКП	14	0,45	2,76	19,26	104
Мандарины	100	2016	399	0,80	0,20	7,50	35
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1065</b>			<b>31,14</b>	<b>35,10</b>	<b>160,77</b>	<b>1110</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>31,14</b>	<b>35,10</b>	<b>160,77</b>	<b>1110</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_





Согласовано

ГБОУ СОШ № 199

Директор О.В. Протасова

Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 лет) общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга  
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 26 " 09 2024 г

10 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из свеклы отварной	100	2017	52	1,47	6,10	8,63	95
Суп картофельный с рыбой	230/20	2017	97	6,54	3,91	19,99	130
Гуляш	100	2017	260	11,57	11,02	2,77	123
Макаронные изделия отварные	200	2008	331	3,52	6,39	37,30	245
Компот из смеси сухофруктов	200	2008	402	0,44	0	29,56	120
Булочка молочная	50	2008	477	2,70	3,73	18,61	149
Яблоки	100	2016	403	0,40	0,40	9,80	44
Молоко в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	200	АКП	17	5,40	5,00	18,00	132
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1265</b>			<b>36,60</b>	<b>37,78</b>	<b>172,99</b>	<b>1181</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>36,60</b>	<b>37,78</b>	<b>172,99</b>	<b>1181</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_





