



Согласовано

ГБОУ №199 Приморского района

Директора

О.В.Протасова

Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 03 " 02 2025 г

1 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из соленых огурцов с луком	120	2017	21	1,04	6,15	3,15	72
Суп картофельный с рисом и птицей	240/10	2017	101	4,37	5,13	22,00	151
Биточки рубленные из говядины	120	2016	302	18,42	15,65	15,02	274
Пюре картофельное	200	2008	335	4,44	7,30	29,33	200
Кисель из кураги	200	2008	406	1,04	0,06	36,56	150
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Яблоки	250	2016	403	1,00	1,00	34,50	121
Молоко в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	200	АКП	17	5,40	5,00	18,00	132
Итого за прием пищи:	1440			42,76	42,59	202,31	1321
Всего за день:				42,76	42,59	202,31	1321

Зав.производством

Калькулятор





Согласовано

ГБОУ №199 Приморского района

врио Директора

О.В.Протасова

Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 04 " 02 2025 г

2 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком	100	2017	42	1,82	6,28	10,34	105
Яйцо вареное	25	2008	213	3,18	4,88	2,68	40
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной	235/10/5	2017	82	4,55	9,74	12,52	152
Рыба, тушеная с овощами	120	2016	254	13,75	7,70	5,80	149
Рис отварной	200	2008	325	5,51	8,10	34,17	233
Сок яблочный	200	2016	484	0	0	23,00	92
Пряник глазированный	50	АКП	172	2,80	1,40	37,16	180
Мандарины	250	2016	399	2,00	0,50	18,75	88
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Итого за прием пищи:	1295			40,66	40,90	188,16	1259
Всего за день:				40,66	40,90	188,16	1259

Зав. производством

Калькулятор





Согласовано

ГБОУ №199 Приморского района

врио Директора

О.В.Протасова

Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

**для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

" 05 " 02 2025 г

3 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из квашеной капусты	120	2008	40	1,04	8,14	11,16	104
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	19,36	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
Пюре фруктовое в индивидуальной упаковке	90	АКП	18	0	0	12,50	188
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Итого за прием пищи:	1240			38,65	40,70	190,87	1434
Всего за день:				38,65	40,70	190,87	1434

Зав.производством _____

Калькулятор _____





Согласовано
ГБОУ №199 Приморского района
Директор _____ О.В.Протасова

**Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

" 06 " 02 2025 г

4 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Винегрет овощной с сельдью	100/20	2008	51	3,40	12,88	7,33	158
Щи из свежей капусты с картофелем и птицей	245/5	2017	88	3,49	6,06	9,10	110
Котлеты Домашние	120	2008	271	17,10	12,06	14,44	282
Каша гречневая рассыпчатая	200	2008	181	7,62	5,87	52,53	278
Сок мультифрукт	200	2016	484	0,20	0	19,00	80
Печенье	40	АКП	171	2,80	5,20	29,20	176
Яблоки	250	2016	403	1,00	1,00	24,50	110
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Итого за прием пищи:	1275			42,66	45,37	199,85	1416
Всего за день:				42,66	45,37	199,85	1416

Зав.производством _____

Калькулятор _____





Согласовано

ГБОУ №199 Приморского района

врио Директора

О.В.Протасова

Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 07 " 02 2025 г

5 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат витаминный (1-й вариант) / Помидоры натуральные свежие с 01.03	120	2008/2017	41/71	1,36	8,23	13,09	114
Рассольник ленинградский со свиной и сметаной	240/5/5	2017	96	3,25	10,33	17,89	145
Суфле из рыбы	120	АКП	45	16,60	12,20	3,16	224
Картофель отварной	200	2008	333	4,04	6,31	32,63	204
Компот из изюма	200	2008	401	0,46	0,10	28,14	101
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Мандарины	250	2016	399	2,00	0,50	18,75	88
Зефир	20	АКП	173	0,14	0,00	14,95	60
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Итого за прием пищи:	1360			37,99	42,48	190,35	1264
Всего за день:				37,99	42,48	190,35	1264

Зав.производством

Калькулятор





Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 10 " 02 2025 г

7 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Огурцы натуральные соленые	120	2017	70	0,96	0,12	3,24	14
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и сметаной	235/10/5	2017	88	4,60	6,56	11,30	145
Жаркое по-домашнему	300	2017	259	23,34	24,41	37,77	507
Компот из свежих яблок	200	2008	394	0,16	0,16	27,88	114
Яблоки	250	2016	403	1,00	1,00	24,50	110
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Печенье	40	АКП	171	2,80	5,20	29,20	176
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Итого за прием пищи:	1360			43,01	42,25	195,64	1394
Всего за день:				43,01	42,25	195,64	1394

Зав.производством
 Калькулятор





Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 19 " _____ 2025 г

8 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из квашеной капусты	120	2008	40	1,04	8,14	11,16	104
Суп картофельный с горохом, свиной и гречками	220/10/20	2008	99	8,46	7,30	23,63	215
Биточки рыбные, соус сметанный	120/20	2017	234	15,01	15,36	23,32	241
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	250	2016	399	2,00	0,50	18,75	88
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Итого за прием пищи:	1290			39,49	42,39	193,19	1322
Всего за день:				39,49	42,39	193,19	1322

Зав.производством _____

Калькулятор _____





Согласовано

ГБОУ №199 Приморского района

врио Директора

О.В.Протасова

Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга

с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 12 " 12 2025 г

9 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Огурцы натуральные свежие	120	2017	71	0,84	0,60	6,29	50
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной	235/10/5	2017	82	4,55	9,74	12,52	152
Шницель рубленый куриный	120	2016	338	16,64	9,10	15,16	170
Картофель тушеный	200	2008	133	4,22	16,74	29,77	272
Сок яблочный	200	2016	484	0	0	23,00	92
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Груши	250	2016	396	1,00	0,75	25,75	115
Батон нарезной из муки высшего сорта с микроэлементами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Итого за прием пищи:	1340			37,40	41,73	174,24	1179
Всего за день:				37,40	41,73	174,24	1179

Зав. производством

Калькулятор





Согласовано

ГБОУ №199 Приморского района

Директор

О.В.Протасова

Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга

с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 13 " 02 2025 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
Яйцо вареное	25	2008	213	3,18	4,88	2,68	40
Суп картофельный с рыбой	230/20	2017	97	6,54	3,91	19,99	130
Гуляш	120	2017	260	15,88	13,22	3,32	157
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	250	2016	403	1,00	1,00	24,50	110
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 микроэлементами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Итого за прием пищи:	1470			47,17	46,54	206,34	1399
Всего за день:				47,17	46,54	206,34	1399

Зав. производством

Калькулятор





Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 14 " 02 2025 г

11 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Винегрет овощной с сельдью	100/20	2008	51	5,40	13,65	8,10	178
Рассольник ленинградский со свининой	245/5	2017	96	2,41	6,33	17,14	136
Плов куриный	300	2016	331	23,44	16,31	54,62	489
Сок мультифрукт	200	2016	484	0,20	0	19,00	80
Мандарины	250	2016	399	2,00	0,50	18,75	88
Пряник глазированный	50	АКП	172	2,80	1,40	37,16	180
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Итого за прием пищи:	1270			43,30	40,49	198,52	1372
Всего за день:				43,30	40,49	198,52	1372

Зав.производством _____

Калькулятор _____





Согласовано

ГБОУ №199 Приморского района

врио Директора

О.В.Протасова

Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 17 " 02 2025 г

1 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из соленых огурцов с луком	120	2017	21	1,04	6,15	3,15	72
Суп картофельный с рисом и птицей	240/10	2017	101	4,37	5,13	22,00	151
Биточки рубленые из говядины	120	2016	302	18,42	15,65	15,02	274
Пюре картофельное	200	2008	335	4,44	7,30	29,33	200
Кисель из кураги	200	2008	406	1,04	0,06	36,56	150
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Яблоки	250	2016	403	1,00	1,00	34,50	121
Молоко в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	200	АКП	17	5,40	5,00	18,00	132
Итого за прием пищи:	1440			42,76	42,59	202,31	1321
Всего за день:				42,76	42,59	202,31	1321

Зав.производством

Калькулятор





ГБОУ №199 Приморского района

Директор

О.В.Протасова

Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 18 " 02 2025 г

2 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком	100	2017	42	1,82	6,28	10,34	105
Яйцо вареное	25	2008	213	3,18	4,88	2,68	40
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной	235/10/5	2017	82	4,55	9,74	12,52	152
Рыба, тушенная с овощами	120	2016	254	13,75	7,70	5,80	149
Рис отварной	200	2008	325	5,51	8,10	34,17	233
Сок яблочный	200	2016	484	0	0	23,00	92
Пряник глазированный	50	АКП	172	2,80	1,40	37,16	180
Мандарины	250	2016	399	2,00	0,50	18,75	88
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Итого за прием пищи:	1295			40,66	40,90	188,16	1259
Всего за день:				40,66	40,90	188,16	1259

Зав.производством

Калькулятор





Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 19 " _____ 2025 г

3 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из квашеной капусты	120	2008	40	1,04	8,14	11,16	104
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	19,36	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
Пюре фруктовое в индивидуальной упаковке	90	АКП	18	0	0	12,50	188
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Итого за прием пищи:	1240			38,65	40,70	190,87	1434
Всего за день:				38,65	40,70	190,87	1434

Зав.производством _____

Калькулятор _____





Согласовано

ГБОУ №199 Приморского района

врио Директора

О.В.Протасова

Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

**для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

" 20 " _____ 2025 г

4 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Винегрет овощной с сельдью	100/20	2008	51	3,40	12,88	7,33	158
Щи из свежей капусты с картофелем и птицей	245/5	2017	88	3,49	6,06	9,10	110
Котлеты Домашние	120	2008	271	17,10	12,06	14,44	282
Каша гречневая рассыпчатая	200	2008	181	7,62	5,87	52,53	278
Сок мультифрукт	200	2016	484	0,20	0	19,00	80
Печенье	40	АКП	171	2,80	5,20	29,20	176
Яблоки	250	2016	403	1,00	1,00	24,50	110
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Итого за прием пищи:	1275			42,66	45,37	199,85	1416
Всего за день:				42,66	45,37	199,85	1416

Зав.производством

Калькулятор





Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 28 " _____ 2025 г

5 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат витаминный (1-й вариант) / Помидоры натуральные свежие с 01.03	120	2008/2017	41/71	1,36	8,23	13,09	114
Рассольник ленинградский со свиной и сметаной	240/5/5	2017	96	3,25	10,33	17,89	145
Суфле из рыбы	120	АКП	45	16,60	12,20	3,16	224
Картофель отварной	200	2008	333	4,04	6,31	32,63	204
Компот из изюма	200	2008	401	0,46	0,10	28,14	101
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Мандарины	250	2016	399	2,00	0,50	18,75	88
Зефир	20	АКП	173	0,14	0,00	14,95	60
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Итого за прием пищи:	1360			37,99	42,48	190,35	1264
Всего за день:				37,99	42,48	190,35	1264

Зав. производством _____

Калькулятор _____





Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 24 " _____ 2025 г

7 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Огурцы натуральные соленые	120	2017	70	0,96	0,12	3,24	14
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и сметаной	235/10/5	2017	88	4,60	6,56	11,30	145
Жаркое по-домашнему	300	2017	259	23,34	24,41	37,77	507
Компот из свежих яблок	200	2008	394	0,16	0,16	27,88	114
Яблоки	250	2016	403	1,00	1,00	24,50	110
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Печенье	40	АКП	171	2,80	5,20	29,20	176
Батон нарезной из муки высшего сорта с микроэлементами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Итого за прием пищи:	1360			43,01	42,25	195,64	1394
Всего за день:				43,01	42,25	195,64	1394

Зав. производством _____

Калькулятор _____





Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 25 " _____ 2025 г

8 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из квашеной капусты	120	2008	40	1,04	8,14	11,16	104
Суп картофельный с горохом, свиной и гречками	220/10/20	2008	99	8,46	7,30	23,63	215
Биточки рыбные, соус сметанный	120/20	2017	234	15,01	15,36	23,32	241
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	250	2016	399	2,00	0,50	18,75	88
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Итого за прием пищи:	1290			39,49	42,39	193,19	1322
Всего за день:				39,49	42,39	193,19	1322

Зав. производством _____

Калькулятор _____





Согласовано

ГБОУ №199 Приморского района

Директор

О.В.Протасова

Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 26 " 02 2025 г

9 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Огурцы натуральные свежие	120	2017	71	0,84	0,60	6,29	50
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной	235/10/5	2017	82	4,55	9,74	12,52	152
Шницель рубленный куриный	120	2016	338	16,64	9,10	15,16	170
Картофель тушеный	200	2008	133	4,22	16,74	29,77	272
Сок яблочный	200	2016	484	0	0	23,00	92
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Груши	250	2016	396	1,00	0,75	25,75	115
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Итого за прием пищи:	1340			37,40	41,73	174,24	1179
Всего за день:				37,40	41,73	174,24	1179

Зав. производством

Калькулятор





Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 27 " _____ 2025 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
Яйцо вареное	25	2008	213	3,18	4,88	2,68	40
Суп картофельный с рыбой	230/20	2017	97	6,54	3,91	19,99	130
Гуляш	120	2017	260	15,88	13,22	3,32	157
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	250	2016	403	1,00	1,00	24,50	110
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	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Итого за прием пищи:	1470			47,17	46,54	206,34	1399
Всего за день:				47,17	46,54	206,34	1399

Зав.производством _____

Калькулятор _____





Согласовано

ГБОУ №199 Приморского района

врио Директора _____ О.В.Протасова

Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

**для предоставления питания учащимся в 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

" 28 " 12 2025 г

11 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Винегрет овощной с сельдью	100/20	2008	51	5,40	13,65	8,10	178
Рассольник ленинградский со свининой	245/5	2017	96	2,41	6,33	17,14	136
Плов куриный	300	2016	331	23,44	16,31	54,62	489
Сок мультифрукт	200	2016	484	0,20	0	19,00	80
Мандарины	250	2016	399	2,00	0,50	18,75	88
Пряник глазированный	50	АКП	172	2,80	1,40	37,16	180
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	АКП	1	3,09	1,20	20,05	104
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	АКП	2	3,96	1,10	23,70	117
Итого за прием пищи:	1270			43,30	40,49	198,52	1372
Всего за день:				43,30	40,49	198,52	1372

Зав.производством _____

Калькулятор _____

