

МЕНЮ

13.04.2024

Директор школы _____

ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ СГБ 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						
13/2001	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	100	83	1,60	5,10	7,70
106/2012	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ С КУРОЙ ОТВАРНОЙ	250/10	258	6,30	8,40	15,70
245/360/2012/2008	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ, СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ	120	297	20,20	19,80	20,10
333/2008	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180/5	270	3,60	11,28	27,30
352/2011	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	200	184	0,10	0,20	57,20
к/к/	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	60	108	4,80	2,55	20,10
452/2008	ПИРОЖОК СЛОЕННЫЙ С ТВОРОГОМ	75	257	12,40	5,20	37,40
к/к/	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ, МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 2,5%	1/100	87	5,00	2,50	8,50
Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 290-48 руб.			1 544	54,00	55,03	194,00

Зам. директора _____

Зав. производством _____

Калькулятор _____

