

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА  
«СОГЛАСОВАНО»



2024 г.



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО "СТК"  
Степанова Е.Г.

2024 г.

**Двухнедельное цикличное сбалансированное меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов  
для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях  
Всеволожского района,  
стоимостью 151,80 руб., в том числе: молоко 14,80 руб.**

День: 5 Пятница

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
<b>2-й Завтрак</b>						
434	Молоко	200	6,0	8,0	7,0	124,0
к/к	Вафли в ассортименте	40	1,3	2	24,3	114
<b>Итого за 2-й Завтрак</b>		<b>240</b>	<b>7,3</b>	<b>10</b>	<b>31,3</b>	<b>238</b>
<b>Обед</b>						
35	Салат из белокочанной капусты с маслом растительным	60	0,96	3,06	4,14	48
84	Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	200/5	1,8	4,8	8,1	77,9
314/366	Котлеты рубленные из птицы с соусом молочным	80/50	20,2	19,6	12,8	313,6
323	Каша гречневая рассыпчатая	150	3,6	4,8	26,7	183,8
402	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,1	31,7	131
к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	2,6	0,5	15,8	78,24
<b>Итого за Обед</b>		<b>785</b>	<b>29,8</b>	<b>32,9</b>	<b>99,2</b>	<b>832,5</b>
<b>Итого за день</b>			<b>37,1</b>	<b>42,9</b>	<b>130,5</b>	<b>1070,5</b>

Заведующий производством \_\_\_\_\_



Двухнедельное цикличное сбалансированное меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 137,00 руб.

День: 5 Пятница

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
<b>2-й Завтрак</b>						
430	Чай с сахаром	200	0	0	15	62
к/к	Вафли в ассортименте	40	1,3	2	20,3	114
<b>Итого за 2-й Завтрак</b>		<b>240</b>	<b>1,3</b>	<b>2</b>	<b>35,3</b>	<b>176</b>
<b>Обед</b>						
35	Салат из белокочанной капусты с маслом растительным	60	0,96	3,06	4,14	48
84	Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	250/5	6,3	5,3	7,1	96,5
314/366	Котлеты рубленые из птицы с соусом молочным	100/50	21,1	22,9	5,6	362
323	Каша гречневая рассыпчатая	180	4,3	6	44,5	229,8
402	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,1	45,7	176
к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40	2,6	0,5	15,8	78,24
<b>Итого за Обед</b>		<b>885</b>	<b>35,9</b>	<b>37,9</b>	<b>122,8</b>	<b>990,5</b>
<b>Итого за день</b>			<b>37,2</b>	<b>39,9</b>	<b>158,1</b>	<b>1166,5</b>

Заведующий производством \_\_\_\_\_



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО "СТК"

Степанова Е.Г.

2024 г.

**Двухнедельное цикличное сбалансированное меню**

бюджетного питания вторых завтраков, горячих обедов, полдников для организации питания обучающихся 12 лет и старше кадетских и спортивных классов в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 156 руб.

День: 5 Пятница

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
<b>2-й Завтрак</b>						
430	Чай с сахаром	200	0	0	15	62
к/к	Вафли в ассортименте	50	1,6	12,5	44,1	273
<b>Итого за 2-й Завтрак</b>		<b>250</b>	<b>1,6</b>	<b>12,5</b>	<b>59,1</b>	<b>335</b>
<b>Обед</b>						
35	Салат из белокочанной капусты с маслом растительным	60	0,96	3,06	4,14	48
84	Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	250/5	8,3	7,8	10,1	126,5
314/366	Котлеты рубленые из птицы с соусом молочным	100/50	28,1	20,9	19,6	362
323	Каша гречневая рассыпчатая	180	4,3	6	44,5	229,8
402	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,1	45,7	176
к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,4	16,9	88,8
<b>Итого за Обед</b>		<b>885</b>	<b>45,5</b>	<b>39,3</b>	<b>140,9</b>	<b>1031,1</b>
<b>Полдник</b>						
435	Ряженка	200	6,0	8,0	7,0	124,0
477	Булочка молочная	100	8,6	6,8	66,8	362
<b>Итого за Полдник</b>		<b>300</b>	<b>14,6</b>	<b>14,8</b>	<b>73,8</b>	<b>486,0</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1435</b>	<b>61,7</b>	<b>66,6</b>	<b>273,8</b>	<b>1852,1</b>

Заведующий производством \_\_\_\_\_