



2024 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,
в том числе: молоко.**

День: Понедельник

Неделя: 2

Год изд. сборника	№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
2-й завтрак							
	к/к	Молоко	200	5,8	6,4	9,4	120,0
	к/к	Вафли в ассортименте	40	1,3	2	15	104
Итого за 2-й Завтрак			240	7,1	8,4	24,4	224
Обед							
2012/АКП*	369(06)	Доп. Гарнир: Горошек зеленый (консервированный)	60	0,51	0,06	4,72	49,5
2008	99/73	Суп картофельный с горохом и гречками	200/10	5,22	3,7	18,8	149,8
АКП*	305	Бефстроганов в сметанном соусе (филе птицы)	100	12	13,1	14	203,77
2008	325	Рис отварной	150	3,7	6,3	30,8	203,0
2007	123	Компот из свежемороженых ягод (вишня)	200	0,6	0,2	27,4	107
	к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	1,95	0,3	13,5	66
	к/к	Батон обогащенный микронутриентами	25	2	0,87	13,25	70
Итого за Обед			775	25,98	24,53	122,47	849,07
Итого за день				33,08	32,93	146,87	1073,07

Заведующий производством _____



УТВЕРЖДАЮ



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

День: Понедельник

Неделя: 2

Год изд сборника	№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
2-й завтрак							
2008	430	Чай с сахаром	200	0	0	15	60
	к/к	Вафли в ассортименте	40	1,3	2	15	104
Итого за 2-й Завтрак			240	1,3	2	30	164
Обед							
2012/АКП*	369(06)	Доп. Гарнир: Горошек зеленый (консервированный)	60	0,51	0,06	4,72	49,5
2008	99/73	Суп картофельный с горохом и гречками	250/15	7,67	4,58	28,22	185,4
АКП*	305	Бефстроганов в сметанном соусе (филе птицы)	100	12	13,1	14	203,77
2008	325	Рис отварной	180	4,44	8,56	37	243,6
2007	123	Компот из свежемороженых ягод (вишня)	200	0,6	0,2	27,4	107
	к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	1,95	0,3	13,5	66
	к/к	Батон обогащенный микронутриентами	25	2	0,87	13,25	70
Итого за Обед			860	29,17	27,67	138,09	925,27
Итого за день				30,47	29,67	168,09	1089,3

Заведующий производством _____

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №10»
 СОГЛАСОВАНО
 Центр образования



Е. Ю. Зюзиц

2024 г.



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО "СТК"

Степанова Е.Г.

03 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.

День: Понедельник

Неделя: 2

Год изд сборника	№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
2-й завтрак							
2008	430	Чай с сахаром	200	0	0	15	60
	к/к	Вафли в ассортименте	40	1,3	2	15	104
Итого за 2-й Завтрак			240	1,3	2	30	164
Обед							
2012/АКП*	369(06)	Доп. Гарнир: Горошек зеленый (консервированный)	60	0,51	0,06	4,72	49,5
2008	99/73	Суп картофельный с горохом и гречками	250/15	7,67	4,58	28,22	185,4
АКП*	305	Бефстроганов в сметанном соусе (филе птицы)	100	12	13,1	14	203,77
2008	325	Рис отварной	180	4,44	8,56	37	243,6
2007	123	Компот из свежемороженых ягод (вишня)	200	0,6	0,2	27,4	107
	к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	1,95	0,3	13,5	66
	к/к	Батон обогащенный микроэлементами	25	2	0,87	13,25	70
Итого за Обед			860	29,17	27,67	138,09	925,27
Полдник							
2008	435	Ряженка	200	6,0	8,0	7,0	124,0
2011	442	Плюшка Московская	80	6,9	4,36	49,32	263,8
Итого за Полдник			280	12,9	12,4	56,3	387,8
Итого за день				43,37	42,03	224,41	1477,07

Заведующий производством _____