



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: 11 Пятница

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	Пряник	40	2,16	5,8	21,3	146,4
Итого за 2-й Завтрак			240	7,96	12,2	30,7	266,4
Обед							
2008	56	Икра морковная	60	2,3	4,86	4,5	48
АКП*/2008	291/73	Суп-пюре из овощей с гречками	200/10	4,3	4,1	17,58	124,2
АКП*/2008	289/364	Биточки "Аппетитные" в соусе томатном	90/20	13,9	14,2	16,8	200,1
2008	325	Рис отварной	150	3,7	6,3	32,8	203,0
2008	442	Сок фруктовый в асоортименте	200	1	0,2	19,8	86
	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			785	29,15	30,83	118,23	797,30
Итого за день				37,11	43,03	148,93	1063,70

Заведующий производством _____

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА № 1
«ЯНИНСКИЙ ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ»



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО "СТК"



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: 11 Пятница

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	402	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,1	31,7	131
	к/к	Пряник	40	2,16	5,8	21,3	146,4
Итого за 2-й Завтрак			240	2,76	5,9	53	277,4
Обед							
2008	56	Икра морковная	60	2,3	4,86	4,5	48
АКП*/2008	291/73	Суп-пюре из овощей с гречками	250/10	5,32	5,07	23,5	153,77
АКП*/2008	289/364	Биточки "Аппетитные" в соусе томатном	100/20	15,16	15,5	18,32	218,3
2008	325	Рис отварной	180	4,44	8,56	37	243,6
2008	442	Сок фруктовый в асоортименте	200	1	0,2	19,8	86
	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			875	32,17	35,36	129,87	885,67
Итого за день				34,93	41,26	182,87	1163,07

Заведующий производством _____

У.о. Директор

СОГЛАСОВАНО

Муниципальное общеобразовательное учреждение
Муниципальный центр образования
Школа № 10
Центр образования

14.10.2024 г.

Степанова

Документов

УТВЕРЖДАЮ

Общество с ограниченной ответственностью
"СТК"
Генеральный директор

Для Степанова Е.Г.

14.10.2024 г.

"СТК" Санкт-Петербург

**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: 11 Пятница

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	402	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,1	31,7	131
	к/к	Пряник	40	2,16	5,8	21,3	146,4
Итого за 2-й Завтрак			240	2,76	5,9	53	277,4
Обед							
2008	56	Икра морковная	60	2,3	4,86	4,5	48
АКП*/2008	291/73	Суп-пюре из овощей с гренками	250/10	5,32	5,07	23,5	153,77
АКП*/2008	289/364	Биточки "Аппетитные" в соусе томатном	100/20	15,16	15,5	18,32	218,3
2008	325	Рис отварной	180	4,44	8,56	37	243,6
2008	442	Сок фруктовый в асоортименте	200	1	0,2	19,8	86
	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			875	32,17	35,36	129,87	885,67
Полдник							
2008	435	Ряженка	200	6,0	8,0	7,0	124,0
2004	736	Крендель сахарный	75	6,01	7,46	45,99	274,85
Итого за Полдник			275	12,0	15,5	53,0	398,9
Итого за день				46,94	56,72	235,86	1561,92

Заведующий производством _____