

СОГЛАСОВАНО

МОБУ
«СОШ

2025 г.

Генеральный директор ООО "СТК"

Степанова Е.Г.

2025 г.

День: 8 Среда

Неделя: 2

Год изд.сборника	№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
Завтрак							
2008/АКП*	184/05	Каша овсяная "Геркулес" с соусом ягодным (ягодное ассорти)	200/30	8,4	12,0	30,5	251,0
	к/к	Молоко питьевое	200	5,3	5	9,6	108
	к/к	Батон обогащенный микронутриентами	70	5,6	2,43	37,1	196
Итого за Завтрак			500	19,25	19,43	77,2	555
Обед (ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)							
2011	71	Овощи порционно (огурец свежий)	60	0,7	0,1	2,3	12,6
2008	95	Борщ со свежей капусты с картофелем и сметаной	200/5	2,56	4,48	17,5	160
АКП*	336/04	Бульон куриный с зеленью	200/10/2	4,3	1,1	1,1	92
2008	256	Печень по-строгановски	90	12,9	14	18	205,16
2008	331	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150	5,5	4,8	36,5	196
2007	123	Компот из свежемороженых ягод (клубника)	200	0,2	0,08	17,42	69,44
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60
	к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	1,95	0,3	13,5	66
Итого за Обед			715	23,81	23,76	105,22	709,20
Итого за день				43,06	43,19	182,42	1264,20

Итого за день

Заведующий производством

СОГЛАСОВАНО

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА
«ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ»

Директор

МОБУ

«Центр образования»

«Янинский ЦО»

«Средняя школа №1»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

«Винновский ЦО»

2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО "СТК"

Степанова Е.Г.

2025 г.

Двухнедельное цикличное (вариативное) сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 161,00 руб.

День: 9 Среда							
Неделя: 2							
Год изд. сборник а	№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
Завтрак							
2008/ АКП*	184/05	Каша овсяная "Геркулес" с соусом ягодным (ягодное ассорти)	200/30	8,4	12,0	30,5	251,0
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60
	к/к	Батон обогащенный микронутриентами	70	5,6	2,43	37,1	196
Итого за Завтрак			500	14,15	14,53	82,6	507
Обед (ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)							
2011	71	Овощи порционно (огурец свежий)	60	0,7	0,1	2,3	12,6
2008	95	Борщ со свежей капусты с картофелем и сметаной	250/5	3,2	5,57	21	199
АКП*	336/04	Бульон куриный с зеленью	250/10/2	5,3	1,4	1,4	113,4
2008	256	Печень по-строгановски	100	14,3	16	20	195,6
2008	331	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180	6,6	5,76	43,8	261,3
2007	123	Компот из свежемороженных ягод (клубника)	200	0,2	0,08	17,42	69,44
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60
	к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	2,6	0,4	18	90
Итого за Обед			815	27,60	27,91	122,52	827,94
Итого за день				41,75	42,44	205,12	1334,94

Заведующий производством

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Генеральный директор ООО "СТК"

Степанова Е.Г.

2025 г.

2025 г.

Двухнедельное цикличное (вариативное) сбалансированное меню

бюджетного питания горячих завтраков, горячих обедов и полдников для организации питания обучающихся 12 лет и старше кадетских и спортивных классов в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 180,00 руб.

День: 9 Среда

Неделя: 2

Год изд.сборника	№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
Завтрак							
2008/ АКП*	184/05	Каша овсяная "Геркулес" с соусом ягодным (ягодное ассорти)	200/30	8,4	12,0	30,5	251,0
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60
	к/к	Батон обогащенный микронутриентами	70	5,6	2,43	37,1	196
Итого за Завтрак			500	14,15	14,53	82,6	507
Обед (ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)							
2011	71	Овощи порционно (огурец свежий)	60	0,7	0,1	2,3	12,6
2008	95	Борщ со свежей капусты с картофелем и сметаной	250/5	3,2	5,57	21	199
АКП*	336/04	Бульон куриный с зеленью	250/10/2	5,3	1,4	1,4	113,4
2008	256	Печень по-строгановски	100	14,3	16	20	195,6
2008	331	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180	6,6	5,76	43,8	261,3
2007	123	Компот из свежемороженных ягод (клубника)	200	0,2	0,08	17,42	69,44
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60
	к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	2,6	0,4	18	90
Итого за Обед			815	27,60	27,91	122,52	827,94
Полдник							
2008	402	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0,1	31,7	131
2004	773	Булочка "Веснушка"	80	6,29	6,14	53,67	288,56
Итого за Полдник			280	6,9	6,2	85,4	419,6
Итого за день				48,64	48,68	290,49	1754,50

И.О. Заведующий производством