

СОГЛАСОВАНО

Директор

МОБУ
«СОШ

Н.Н. Смирин

2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО "СТК"

Степанова Е.Г.

2025 г.

Десятидневное цикличное (вариативное) сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 164,00 руб., в том числе: молоко 16,00 руб.

День: 10 Пятница

Неделя: 2

Год изд. сборника а	№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
Завтрак							
2008/АКП*	189/04	Каша рисовая молочная с соусом ягодным (клубника)	200/30	8,3	11,8	24,6	263,2
	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	19,20	19,23	71,30	567,2
Обед (ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)							
2008/2011	74/71	Салат из белокочанной капусты и маслом растительным (до 28.02)/ Овощи порционно (огурец свежий) (с 01.03)	60 (40)	0,96	3,06	4,14	48
2008	91	Рассольник "Ленинградский" со сметаной	200/5	2,4	4,64	13,2	106,4
АКП*	336/04	Бульон куриный с зеленью	200/10/2	4,3	1,1	1,1	92
АКП*	611,01	Котлеты мясные (свинина)	90	14,04	11,7	13,5	192,42
2008	323	Каша гречневая рассыпчатая	150	3,6	4,6	37,7	212
АКП*	29/04	Компот из свежемороженых ягод (ягодное ассорти)	200	0,2	0	25,7	105
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			735/715	23,15	24,30	107,74	729,82
Итого за день				42,35	43,53	179,04	1297,02

Заведующий производством

Смирин

СОГЛАСОВАНО

Директор

Н.Н. СВИРИН

2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО "СТК"

Степанова Е.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: 11 Пятница

Неделя: 2

Год изд. сборника	№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
Завтрак							
2008/ АКП*	189/04	Каша рисовая молочная с соусом ягодным (клубника)	200/30	8,3	11,8	24,6	263,2
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	14,1	14,33	76,7	519,2
Обед (ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)							
2008/ 2011	74/ 71	Салат из белокочанной капусты и маслом растительным (до 28.02)/ <i>Овощи порционно (салат свежий) (с. 01.03)</i>	60 (40)	0,96	3,06	4,14	48
2008	91	Рассольник "Ленинградский" со сметаной	250/5	4	5,77	18	133
АКП*	336/04	Бульон куриный с зеленью	250/10/2	5,3	1,4	1,4	113,4
АКП*	611,01	Котлеты мясные (свинина)	100	15,6	13	15	213,8
2008	323	Каша гречневая рассыпчатая	180	4,36	5,52	45,24	250,2
АКП*	29/04	Компот из свежемороженых ягод (ягодное ассорти)	200	0,2	0	25,7	105
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			825/805	27,07	27,65	121,58	816,00
Полдник							
2016	1210	Напиток из плодов шиповника	200	0,4	0,2	23,8	100
2004	736	Крендель сахарный	75	6,01	7,46	45,99	274,85
Итого за Полдник			275	6,4	7,7	69,8	374,9
Итого за день				47,58	49,64	268,07	1710,05

Заведующий производством

Канарев