

Директор школы  
А.Н.Смирнов  
ПОСТАВЛЯЮ:  
\_\_\_\_\_

## МЕНЮ

14.05.2024

ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ СПБ НЕВСКОГО Р-НА ( В ВОЗРАСТЕ ОТ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ) С КОМПЕНСАЦИЕЙ ЕГО СТОИМОСТИ (ЧАСТИ СТОИМОСТИ) ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ БЮДЖЕТА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Номер рецептуры	Наименование	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД				Жиры * углеводы
		Вес блюда (гр)	Ккал	Белки	Энергетическая ценность, Ккал	
24/15/2011	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ, СЫР ПОРЦИОННЫЙ СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФАСОЛЬЮ И КУРОЙ МЯСО ТУШЕНОЕ КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ КОМПОТ ИЗ КУРАИ	80/20	190	4,80	9,80	10,85
108/2013		250/10	228	7,25	5,90	21,40
257/2008		120	264	18,60	19,80	3,36
302/2011				132	3,12	45,20
401/2008		180		142	1,00	34,20
к/к/	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	200		108	4,80	20,10
к/к/	БАТОН НАРЭЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	60		115	3,20	20,78
к/к/	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ, МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 2,5%	1/100	87	5,00	2,50	8,50
701/2013	ПИРОЖОК С ПОВИДЛОМ	100	275	4,80	6,13	50,30
<b>Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 290-48 руб.</b>		<b>1 160</b>	<b>1 541</b>	<b>52,57</b>	<b>54,15</b>	<b>214,69</b>

Зам. директора

Зав. производством

Калькулятор

