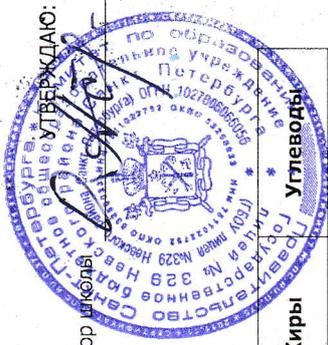


МЕНЮ

21.03.2026

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

Директор школы



Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД						
13/2001	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	100	83	1,60	5,10	7,70
86/П/К	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ С КУРОЙ ОТВАРНОЙ	250/10	258	6,30	8,40	15,70
245/П/К	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ, СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ	120	297	20,20	19,80	20,10
333/П/К	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180/5	270	3,60	11,28	27,30
352/2011	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	200	184	0,10	0,20	57,20
1/П/К	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	60	108	4,80	2,55	20,10
452/П/К	ПИРОЖОК СЛОЕННЫЙ С ТВОРОГОМ	75	257	12,40	5,20	37,40
3/П/П/К	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ, МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 2,5%	1/100	87	5,00	2,50	8,50
Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 319-04 руб.		1 100	1 544	54,00	55,03	194,00

Зам. директора

Зав. производством

Калькулятор

