

директор  
МОБУ «СОШ «Муринский ЦО №4»

ОГЛАСОВАНО

директор \_\_\_\_\_

Белов К. Е.



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: 3 Среда

Неделя: 1

Год сборник а	№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	

**втрак**

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
<b>того за Завтрак</b>			<b>500</b>	<b>19,25</b>	<b>19,43</b>	<b>77,2</b>	<b>555,0</b>

**бед ( ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)**

2008	23	Салат из помидоров и огурцов с растительным маслом	60	0,54	5,9	1,74	63,6
2008	95	Борщ со свежей капусты с картофелем и сметаной	200/5	3,56	4,48	17,5	160
АКП*	336/04	Бульон куриный с зеленью	200/10/2	4,3	1,1	1,1	92
2008	265	Плов (свинина)	240	19	16,4	45	401
2008	402	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0,1	25,7	131
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
<b>того за Обед</b>			<b>735</b>	<b>25,65</b>	<b>27,18</b>	<b>103,44</b>	<b>821,60</b>
<b>того за день</b>				<b>44,90</b>	<b>46,61</b>	<b>180,64</b>	<b>1376,60</b>

ведущий производством \_\_\_\_\_

директор  
МОБУ «СОШ «Муринский ЦО №4»

СОГЛАСОВАНО

Белов К. Е.

Директор \_\_\_\_\_



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО "СТК"

Степанова Е.Г.



2025 г.

**Двухнедельное циклическое (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: 3 Среда

Неделя: 1

Год изд. сборника	№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
<b>Завтрак</b>							
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
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>500</b>	<b>14,15</b>	<b>14,53</b>	<b>82,6</b>	<b>507</b>
<b>Обед ( ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)</b>							
2008	23	Салат из помидоров и огурцов с растительным маслом	60	0,54	5,9	1,74	63,6
2008	95	Борщ со свежей капусты с картофелем и сметаной	250/5	4,4	5,57	21	199
АКП*	336/04	Бульон куриный с зеленью	250/10/2	5,3	1,4	1,4	113,4
2008	265	Плов (свинина)	250	20,1	17,1	46,9	417
2008	402	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0,1	31,7	131
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
<b>Итого за Обед</b>			<b>805</b>	<b>28,24</b>	<b>29,07</b>	<b>119,34</b>	<b>900,60</b>
<b>Итого за день</b>				<b>42,39</b>	<b>43,60</b>	<b>201,94</b>	<b>1407,60</b>

Заведующий производством \_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО  
 директор  
 ООБУ «СОШ «Муринский ЦО №4»

Директор \_\_\_\_\_



Белов К. Е.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО "СТК"

Степанова Е.Г.



2025 г.

Двухнедельное циклическое (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: 3 Среда

Неделя: I

Год изд. сборника	№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
<b>Завтрак</b>							
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 микроэлементами	70	5,6	2,43	37,1	196
			500	14,15	14,53	82,6	507
<b>Итого за Завтрак</b>							
<b>Обед ( ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)</b>							
2008	23	Салат из помидоров и огурцов с растительным маслом	60	0,54	5,9	1,74	63,6
2008	95	Борщ со свежей капусты с картофелем и сметаной	250/5	4,4	5,57	21	199
АКП*	336/04	Бульон куриный с зеленью	250/10/2	5,3	1,4	1,4	113,4
2008	265	Плов (свинина)	250	20,1	17,1	46,9	417
2008	402	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0,1	31,7	131
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60
	к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	2,6	0,4	18	90
			805	28,24	29,07	119,34	900,60
<b>Итого за Обед</b>							
<b>Полдник</b>							
2008	394	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,2	27,9	115
2011	442	Плюшка Московская	80	6,9	4,36	49,32	263,8
			280	7,1	4,6	77,2	378,8
<b>Итого за Полдник</b>							
				49,49	48,16	279,16	1786,40
<b>Итого за день</b>							

Заведующий производством \_\_\_\_\_