

СОГЛАСОВАНО

Директор

МОБУ «СОШ «Мурицкий ЦО №4»

2025 г. Белов К. Е.

Двухнедельное циклическое (вариативное) сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов для организаций питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Бесоволожского района, стоимостью 161,00 руб.

УТВЕРЖДАЮ

генеральный директор ООО "СТК"

Степанова Е.Г.

2025 г.



День: 2 Вторник

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	192	Запеканка рисовая со сгущенным молоком	200/10	6,3	13,8	45,2	312,4
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60
	к/к	Печенье в ассортименте	40	4	4,15	10,66	100,6
	к/к	Батон обогащенный микроэлементами	25	2	0,87	13,25	70
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>475</b>	<b>12,5</b>	<b>18,9</b>	<b>84,11</b>	<b>543</b>
<b>Обед ( ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)</b>							
2011	52	Салат из свёклы отварной с маслом растительным	60	2,7	5,53	3,6	54,4
2008	91	Рассольник "Ленинградский" со сметаной	200/5	2,4	4,64	13,2	106,4
АКП*	336/04	Бульон куриный с зеленью	200/15	4,3	1,1	1,1	92
2008	314	Шницель рубленый из птицы	90	10,72	12,1	17,8	213,58
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 микроэлементами	30	1,95	0,3	13,5	66
<b>Итого за Обед</b>			<b>735</b>	<b>23,47</b>	<b>27,45</b>	<b>102,02</b>	<b>705,82</b>
<b>Итого за день</b>				<b>35,97</b>	<b>46,37</b>	<b>186,13</b>	<b>1248,82</b>

Заведующий производством

СОГЛАСОВАНО

Директор

МОБУ «СОШ «Муринский ЦО №4»

Белов К. Е.

2025 г.



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО "СТК"

Степанова Е.Г.

2025 г.

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

День: 2 Вторник

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	192	Запеканка рисовая со сгущенным молоком	200/10	6,3	13,8	45,2	312,4
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60
	к/к	Печенье в ассортименте	40	4	4,15	10,66	100,6
	к/к	Батон обогащенный микронутриентами	25	2	0,87	13,25	70
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>475</b>	<b>12,5</b>	<b>18,92</b>	<b>84,11</b>	<b>543</b>
<b>Обед ( ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)</b>							
2011	52	Салат из свёклы отварной с маслом растительным	60	2,7	5,53	3,6	54,4
2008	91	Рассольник "Ленинградский" со сметаной	250/5	3	5,77	18	133
АКП*	336/04	Бульон куриный с зеленью	250/15	5,3	1,4	1,4	113,4
2008	314	Шницель рубленый из птицы	100	12,5	13,4	20,5	240
2008	331	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180	6,6	5,76	37,5	229,2
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	40	2,6	0,4	18	90
<b>Итого за Обед</b>			<b>835</b>	<b>27,60</b>	<b>30,94</b>	<b>115,02</b>	<b>816,04</b>
<b>Итого за день</b>				<b>40,1</b>	<b>49,86</b>	<b>199,13</b>	<b>1359,04</b>

Заведующий производством

СОГЛАСОВАНО

Директор  
 МОБУ «СОШ «МУРИНСКИЙ ЦО №4»



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО "СТК"

Степанова Е. Г.

2025 г.

Двухнедельное диетическое (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: 2 Вторник

Неделя: 1

Год изд. сборника	№ рецеп.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
<b>Завтрак</b>							
2008	192	Запеканка рисовая со стуженным молоком	200/10	6,3	13,8	45,2	312,4
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60
	к/к	Печенье в ассортименте	40	4	4,15	10,66	100,6
	к/к	Батон обогащенный микроэлементами	25	2	0,87	13,25	70
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>475</b>	<b>12,5</b>	<b>18,92</b>	<b>84,11</b>	<b>543</b>
<b>Обед ( ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)</b>							
2011	52	Салат из свёклы отварной с маслом растительным	60	2,7	5,53	3,6	54,4
2008	91	Рассольник "Ленинградский" со сметаной	250/5	3	5,77	18	133
«АКФ»	336/04	Бульон куриный с зеленью	250/15	5,3	1,4	1,4	113,4
2008	314	Шницель рубленый из птицы	100	12,5	13,4	20,5	240
2008	331	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180	6,6	5,76	37,5	229,2
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 микроэлементами	40	2,6	0,4	18	90
<b>Итого за Обед</b>			<b>835</b>	<b>27,60</b>	<b>30,94</b>	<b>115,02</b>	<b>816,04</b>
<b>Полдник</b>							
2008	430	Чай с сахаром	200	0	0	15	60
2004	736	Крендель сахарный	75	6,01	7,46	45,99	274,85
<b>Итого за Полдник</b>			<b>275</b>	<b>6,0</b>	<b>7,5</b>	<b>61,0</b>	<b>334,9</b>
<b>Итого за день</b>				<b>46,11</b>	<b>57,32</b>	<b>260,12</b>	<b>1693,89</b>

Заведующий производством