

СОГЛАСОВАНО

директор

МОБУ «СОШ «Муринский ЦО №4»



Белов К. Е.

2025 г.

МОБУ «СОШ

«МУРИНСКИЙ



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО «СТК»

Степанова Е.Г.

2025 г.

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

День: 7 Понедельник

Неделя: 2

Гол изд. сборника	№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
<b>Завтрак</b>							
2008/ АКП*	184/02	Каша овсяная "Геркулес" с маслом сливочным и соусом ягодным (вишня)	200/5/30	8,3	10,5	52,6	340,6
2008	432	Кофейный напиток	200	1,5	1,3	22,3	107
	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>500</b>	<b>15,8</b>	<b>16,83</b>	<b>98,81</b>	<b>618,19</b>
<b>Обед ( ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)</b>							
АКП*	68	Салат из моркови с маслом растительным	60	0,73	3,25	4	57,5
2008	99/73	Суп картофельный с горохом и гречками	200/10	7,22	3,2	18,8	149,8
АКП*	336/03	Бульон куриный с гречками	200/15/10	9,5	7,6	18,1	171,6
2015	260	Гуляш из свинины	90	10,9	13,39	16,5	211,5
2008	325	Рис отварной	150	3,7	6,3	32	203,0
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>740</b>	<b>24,70</b>	<b>26,52</b>	<b>102,22</b>	<b>757,24</b>
<b>Итого за день</b>				<b>40,52</b>	<b>43,35</b>	<b>201,03</b>	<b>1375,43</b>

Заведующий производством

СОГЛАСОВАНО

Директор

МОБУ «СОШ «Муринский ЦО №4»

Белов К. Е.



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО «СТК»

Степанова Е.Г.

2025 г.

Двухнедельное тематическое (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: 7 Понедельник

Неделя: 2

Год изд. сборника	№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
<b>Завтрак</b>							
2008/АКП*	184/02	Каша овсяная "Геркулес" с маслом сливочным и соусом ягодным (вишня)	200/5/30	8,3	10,5	52,6	340,6
2008	432	Кофейный напиток	200	1,5	1,3	22,3	107
	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>500</b>	<b>15,82</b>	<b>16,83</b>	<b>98,81</b>	<b>618,19</b>
<b>Обед ( ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)</b>							
АКП*	68	Салат из моркови с маслом растительным	60	0,73	3,25	4	57,5
2008	99/73	Суп картофельный с горохом и гречками	250/15	9,11	4	25	189
АКП*	336/03	Бульон куриный с гречками	250/15/15	11,82	9,46	22,52	213,55
2015	260	Гуляш из свинины	100	12,1	14,9	18,33	235
2008	325	Рис отварной	180	4,44	8,56	37	243,6
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	30	1,95	0,3	13,5	66
<b>Итого за Обед</b>			<b>835</b>	<b>28,53</b>	<b>31,09</b>	<b>115,25</b>	<b>860,54</b>
<b>Итого за день</b>				<b>44,35</b>	<b>47,92</b>	<b>214,06</b>	<b>1478,7</b>

Заведующий производством



СОГЛАСОВАНО

директор  
МОБУ «СОШ «МУРИНСКИЙ Ц» №4»

Белов К.Е.  
2025 МОБУ СОШ «МУРИНСКИЙ Ц» №4



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО "СТК"

Степанова Е.Г.

2025 г.

Двухнедельное интеллектуальное (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: 7 Понедельник

Недели: 2

Год изд.борника	№ рец.	Прим. пища, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
<b>Завтрак</b>							
2008/АКП*	184/02	Каша овсяная "Геркулес" с маслом сливочным и соусом ягодным (вишня)	200/5/30	8,3	10,5	32,6	340,6
2008	432	Кофейный напиток	200	1,5	1,3	22,3	107
	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>500</b>	<b>15,82</b>	<b>16,83</b>	<b>98,81</b>	<b>618,19</b>
<b>Обед ( ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)</b>							
АКП*	68	Салат из моркови с маслом растительным	60	0,73	3,25	4	57,5
2008	99/73	Суп картофельный с горохом и гречками	250/15	9,11	4	25	189
АКП*	336/03	Бульон куриный с гречками	250/15/15	11,82	9,46	22,52	213,55
2015	260	Гуляш из свинины	100	12,1	14,9	18,33	235
2008	325	Рис отварной	180	4,44	8,56	37	243,6
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>835</b>	<b>28,53</b>	<b>31,09</b>	<b>115,25</b>	<b>860,54</b>
<b>Полдник</b>							
2008	435	Ряженка	200	6,0	8,0	7,0	124,0
2011	442	Плошка Московская	80	6,9	4,36	49,32	263,8
<b>Итого за Полдник</b>			<b>280</b>	<b>12,9</b>	<b>12,4</b>	<b>56,3</b>	<b>387,8</b>
<b>Итого за день</b>				<b>57,25</b>	<b>60,28</b>	<b>270,38</b>	<b>1866,53</b>

Заведующий производством