

Утверждаю  
 Генеральный директор  
 ООО База "Мария" 09.01.2025 г.  
 Россошанский Е.К./

Согласовано  
 Директор ГБОУ № 423  
 Кронштадтского района  
 С.А. Рыкина/

**МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ (ЗАВТРАК, ОБЕД) ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ  
 УЧАЩИМСЯ В ВОЗРАСТЕ (7-11 ЛЕТ) ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ  
 САНКТ-ПЕТЕРБУРГА С КОМПЕНСАЦИЕЙ ЕГО СТОИМОСТИ (ЧАСТИ СТОИМОСТИ) ЗА СЧЕТ  
 СРЕДСТВ БЮДЖЕТА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

**СТОИМОСТЬ РАЦИОНА:**

**Завтрак: 101,63 руб.**

**Обед: 152,39 руб.**

4 день " 6 " февраля 2025 г.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки	Жиры	Углеводы			
<b>Завтрак</b>							
Бутерброд с маслом и джемом	20/5/10	2,2	5	17,6	130	2	2012
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150	14,4	13	33,3	292,5	224	ТТК
Чай с сахаром	200	0,3		8,3	34	266	2014
Батон обогащенный	20	1,6	1	10,4	57,5	1	ТТК
Фрукты свежие (ЯБЛОКО)	100	0,4	0,4	10	47	368	2012
<b>Итого за Завтрак</b>	<b>505</b>	<b>18,9</b>	<b>19,4</b>	<b>79,6</b>	<b>561</b>		
<b>Обед</b>							
Салат "Витаминный" (1-й вариант)	60	0,7	3,1	5,7	54	41	2008
Рассольник ленинградский с мясом, сметаной, зеленью	200	2,5	3	19	111	91	ТТК
Плов	240	12,5	11	35,5	291	321	ТТК
Напиток из плодов шиповника	200	0,7	0,3	24,4	103	441	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	40	1,8	1	11,5	52	5	ТТК
Молоко в инд. упаковке 3,2 % жирности	200	6	6,4	9,4	120	435	ТТК
<b>Итого за Обед</b>	<b>940</b>	<b>24,2</b>	<b>24,8</b>	<b>105,5</b>	<b>731</b>		
<b>Итого за день</b>	<b>1 445</b>	<b>43,1</b>	<b>44,2</b>	<b>185,1</b>	<b>1292</b>		

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Утверждаю  
 Генеральный директор  
 ООО База "Мария" 09.01.2025 г.  
 / / Россошанский Е.К./

Согласовано  
 Директор БОУ № 423  
 Кронштадтского района  
 /С.А. Рыкина/

**МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ (ЗАВТРАК, ОБЕД) ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ В ВОЗРАСТЕ (12-18 ЛЕТ) ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА С КОМПЕНСАЦИЕЙ ЕГО СТОИМОСТИ (ЧАСТИ СТОИМОСТИ) ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ БЮДЖЕТА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

**СТОИМОСТЬ РАЦИОНА:**

**Завтрак: 119,63 руб.**

**Обед: 179,45 руб.**

4 день " 6 " февраля 2025 г.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки	Жиры	Углеводы			
<b>Завтрак</b>							
Бутерброд с маслом и джемом	20/5/15	3	6	28	139	2	2012
Запеканка из творога со сгущенным молоком	200	17	15,6	37,3	400	224	ТТК
Чай с сахаром	200	0,3		8,3	34	266	2014
Батон обогащенный	20	1,6	1	10,4	57,5	1	ТТК
Фрукты свежие (ЯБЛОКО)	100	0,4	0,4	10	47	368	2012
<b>Итого за Завтрак</b>	<b>560</b>	<b>22,3</b>	<b>23</b>	<b>94</b>	<b>677,5</b>		
<b>Обед</b>							
Салат "Витаминный" (1-й вариант)	100	1	3,8	6,2	90	41	2008
Рассольник ленинградский с мясом, сметаной, зеленью	250	3	3,8	20	126,2	91	ТТК
Плов	280	14,2	12,6	38	306,3	321	ТТК
Напиток из плодов шиповника	200	0,7	0,3	24,4	103	441	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	40	1,8	1	11,5	52	5	ТТК
Батон обогащенный	20	1,6	1	10,4	57,5	1	ТТК
Молоко в инд. упаковке 3,2 % жирности	200	6	6,4	9,4	120	435	ТТК
<b>Итого за Обед</b>	<b>1 090</b>	<b>28,3</b>	<b>28,9</b>	<b>119,9</b>	<b>855</b>		
<b>Итого за день</b>	<b>1 650</b>	<b>50,6</b>	<b>51,9</b>	<b>213,9</b>	<b>1532,5</b>		

Заведующий производством \_\_\_\_\_



Утверждаю  
Генеральный директор  
ООО База "Мария" 11.11.2024 г.  
/ Россошанский Е.К./



ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ (ЗАВТРАК, ОБЕД 1-4 класс)  
ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПЛАТНОГО ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

СТОИМОСТЬ РАЦИОНА:

Завтрак: 104 руб.

Обед: 156 руб.

4 день " 6 " февраля 2024 г.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки	Жиры	Углеводы			
<b>Завтрак</b>							
Бутерброд с маслом и джемом	20/5/10	2,2	5	17,6	130	2	2012
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150	14,4	13	33,3	292,5	224	ТТК
Чай с сахаром	200	0,3		8,3	34	266	2014
Батон обогащенный	20	1,6	1	10,4	57,5	1	ТТК
Фрукты свежие (ЯБЛОКО)	100	0,4	0,4	10	47	368	2012
<b>Итого за Завтрак</b>	<b>505</b>	<b>18,9</b>	<b>19,4</b>	<b>79,6</b>	<b>561</b>		
<b>Обед</b>							
Салат "Витаминный" (1-й вариант)	60	0,7	3,1	5,7	54	41	2008
Рассольник ленинградский с мясом, сметаной, зеленью	200	2,5	3	19	111	91	ТТК
Плов	240	12,5	11	35,5	291	321	ТТК
Напиток из плодов шиповника	200	0,7	0,3	24,4	103	441	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	40	1,8	1	11,5	52	5	ТТК
Молоко в инд. упаковке 3,2 % жирности	200	6	6,4	9,4	120	435	ТТК
<b>Итого за Обед</b>	<b>940</b>	<b>24,2</b>	<b>24,8</b>	<b>105,5</b>	<b>731</b>		
<b>Итого за день</b>	<b>1 445</b>	<b>43,1</b>	<b>44,2</b>	<b>185,1</b>	<b>1292</b>		

Заведующий производством \_\_\_\_\_



Директор ГБОУ СПО «СОШ № 151»  
Рыжкова



**ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПЛАТНОГО ПИТАНИЯ (ПОЛДНИК) УЧАЩИМСЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

Стоимость рациона:  
Полдник: 74,00 руб.

26.02.25  
дата

Прием пищи, наименование блюда	выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>8 день</b>					
1 КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	200	0,50	0,10	20,50	85,80
2 ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( ЯБЛОКО )	150	0,58	0,58	14,65	70,50
3 БУЛОЧКА С МАКОМ	75	6,30	5,30	42,60	243,40
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>425</b>	<b>7,4</b>	<b>6,0</b>	<b>77,8</b>	<b>399,7</b>

Зав. Производством