



Согласовано

ЛБОУ СОШ №

154

Директор

*[Handwritten signature]*

**Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)**

для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 лет) общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

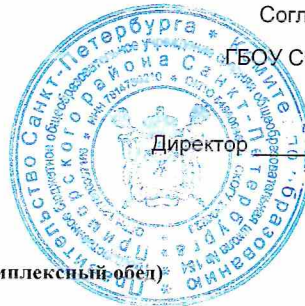
" 2 " мая 2024 г

**4 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат витаминный ( 1-й вариант)	120	2008	41	1,4	6,2	11,4	108,0
Суп картофельный с горохом	250	2008	99	4,8	2,9	20,2	147,8
Котлеты "Особые"	100	2008	273	11,3	16,1	11,8	230,4
Каша гречневая рассыпчатая	200	2008	181	11,4	10,1	51,6	325,0
Сок виноградный	200	2016	484	0,8	0,2	18,8	84,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТК	2	2,8	0,4	18,6	90,0
Затон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	20	ТК	1	1,8	0,5	10,7	54,0
Теченье обогащенное	20	ТК	6	1,4	2,6	14,6	88,0
Апельсины	100	2016	393	0,9	0,2	8,1	43,3
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1050</b>			<b>36,6</b>	<b>39,2</b>	<b>165,8</b>	<b>1170,5</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>36,6</b>	<b>39,2</b>	<b>165,8</b>	<b>1170,5</b>

Зав.производством *[Signature]*

Салькулятор \_\_\_\_\_



Согласовано

ГБОУ СОШ №

154

Директор

**Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)**

для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 лет) общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

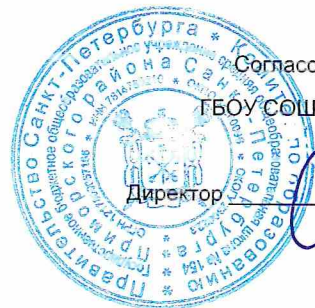
" 3 " мая 2024 г

**5 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком	120	2017	42	4,3	12,2	9,4	164,4
Суп крестьянский с крупой, говядиной и сметаной	250/10/5	2017	98	4,9	7,2	6,3	101,0
Биточки рыбные, соус сметанный	100/20	2017	234/330	12,9	5,1	9,7	136,1
Картофель отварной	200	2008	333	3,9	14,2	38,6	197,3
Компот из изюма	200	2008	401	0,5	0,1	28,1	116,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТК	2	2,8	0,4	18,6	90,0
Загон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	30	ТК	1	2,6	0,7	16,1	81,0
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5 %	100	ТК	3	3,1	2,5	18,0	107,0
Блоки	100	2016	403	0,4	0,4	9,8	47,0
<b>Всего за прием пищи:</b>	<b>1170</b>			<b>35,0</b>	<b>42,4</b>	<b>144,8</b>	<b>992,8</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>35,0</b>	<b>42,4</b>	<b>144,8</b>	<b>992,8</b>

Зав. производством

Салькулятор \_\_\_\_\_



Согласовано

ГБОУ СОШ № 154

Директор

**Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)**

**для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 лет) общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

" 6 " мая 2024 г

**7 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Огурцы натуральные соленые	120	2017	70	1,0	0,1	3,7	15,6
Ци из квашеной капусты с картофелем, говядиной и сметаной	250/10/5	2017	92	4,4	7,3	6,9	110,9
Жаркое по-домашнему	280	2017	259	21,6	23,6	29,7	469,0
Компот из свежих яблок	200	2008	394	0,2	0,2	27,9	115,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТК	2	2,8	0,4	18,6	90,0
Хлеб нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	ТК	1	3,5	1,0	21,4	108,0
Булочки	100	2016	338	0,4	0,3	10,3	47,0
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5 %	100	ТК	3	3,1	2,5	18,0	107,0
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1145</b>			<b>37,0</b>	<b>35,4</b>	<b>136,5</b>	<b>1062,5</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>37,0</b>	<b>35,4</b>	<b>136,5</b>	<b>1062,5</b>

Составлено

Салькюлятор



Согласовано

ГБОУ СОШ №

154

Директор

**Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)**

для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 лет) общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 7 " мая

2024 г

**8 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из квашеной капусты	120	2008	40	1,9	6,1	9,2	99,6
Суп из овощей с птицей и сметаной	250/10/5	2017	99	4,6	11,9	7,5	120,9
Сотлета рыбная любительская	100	2008	241	12,6	4,7	10,9	140,0
Рис припущенный	200	2008	326	5,0	6,5	40,8	278,7
Компот из апельсинов	200	2008	399	0,5	0,1	34,0	141,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТК	2	2,8	0,4	18,6	90,0
Хлеб нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	ТК	1	3,5	1,0	21,4	108,0
Печенье обогащенное	20	ТК	6	1,4	2,6	14,6	88,0
Апельсины	100	2016	393	0,9	0,2	8,1	43,3
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1085</b>			<b>33,2</b>	<b>33,5</b>	<b>165,2</b>	<b>1109,5</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>33,2</b>	<b>33,5</b>	<b>165,2</b>	<b>1109,5</b>

ав.производством

Калькулятор

\_\_\_\_\_



Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 лет) общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 8 " мая 2024 г

9 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из свеклы отварной	120	2017	52	1,7	7,2	10,0	111,4
Ци из свежей капусты с картофелем, говядиной и сметаной	250/10/5	2017	88	4,5	7,3	8,7	118,4
Рагу из мяса птицы (курица)	280	2016	334	18,2	14,6	31,6	367,8
Сок яблочный	200	2016	484	1,0	0,2	19,8	86,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТК	2	2,8	0,4	18,6	90,0
Загон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	ТК	1	3,5	1,0	21,4	108,0
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5 %	100	ТК	3	3,1	2,5	18,0	107,0
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1045</b>			<b>34,8</b>	<b>33,2</b>	<b>128,1</b>	<b>988,6</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>34,8</b>	<b>33,2</b>	<b>128,1</b>	<b>988,6</b>

ав.производством \_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_









Согласовано

ГБОУ СОШ № 154

Директор

**Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)**

для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 лет) общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 15 " мая 2024 г

**3 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат винегрет овощной	120	2008	51	1,7	12,1	7,9	147,6
Суп с макаронными изделиями и картофелем с птицей	250/10	2017	112	5,0	4,3	17,1	127,1
Суфле из курицы	100	2008	320	17,7	8,9	4,0	165,4
Салат овощное ( 3-й вариант)	200	2008	351	3,6	8,1	21,1	167,9
Компот из апельсинов	200	2008	399	0,5	0,1	34,0	141,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	ТК	2	2,8	0,4	18,6	90,0
Хлеб нарезной из муки высшего сорта с микроэлементами	20	ТК	1	1,8	0,5	10,7	54,0
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5 %	100	ТК	3	3,1	2,5	18,0	107,0
Суши	100	2016	396	0,4	0,3	10,3	47,0
<b>того за прием пищи:</b>	<b>1140</b>			<b>36,1</b>	<b>36,9</b>	<b>131,4</b>	<b>1000,0</b>
<b>того за день:</b>				<b>36,1</b>	<b>36,9</b>	<b>131,4</b>	<b>1000,0</b>

в.производством

алькулятор \_\_\_\_\_









Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 лет) общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 10 " мая 2024 г

7 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Огурцы натуральные соленые	120	2017	70	1,0	0,1	3,7	15,6
Щи из квашеной капусты с картофелем, говядиной и сметаной	250/10/5	2017	92	4,4	7,3	6,9	110,9
Жаркое по-домашнему	280	2017	259	21,6	23,6	29,7	469,0
Компот из свежих яблок	200	2008	394	0,2	0,2	27,9	115,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТК	2	2,8	0,4	18,6	90,0
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	ТК	1	3,5	1,0	21,4	108,0
Груши	100	2016	338	0,4	0,3	10,3	47,0
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5 %	100	ТК	3	3,1	2,5	18,0	107,0
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1145</b>			<b>37,0</b>	<b>35,4</b>	<b>136,5</b>	<b>1062,5</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>37,0</b>	<b>35,4</b>	<b>136,5</b>	<b>1062,5</b>

Зав.производством \_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_







Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)  
для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 лет) общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга  
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

"14" мая 2024 г

9 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из свеклы отварной	120	2017	52	1,7	7,2	10,0	111,4
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и сметаной	250/10/5	2017	88	4,5	7,3	8,7	118,4
Бульон из мяса птицы (курица)	280	2016	334	18,2	14,6	31,6	367,8
Сок яблочный	200	2016	484	1,0	0,2	19,8	86,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТК	2	2,8	0,4	18,6	90,0
Хлеб пшеничный высшего сорта с микронутриентами	40	ТК	1	3,5	1,0	21,4	108,0
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5 %	100	ТК	3	3,1	2,5	18,0	107,0
Итого за прием пищи:	1045			34,8	33,2	128,1	988,6
Всего за день:				34,8	33,2	128,1	988,6

ав.производством \_\_\_\_\_  
алькулятор \_\_\_\_\_



Согласовано  
ГБОУ СОШ № 154  
Директор \_\_\_\_\_



**Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)**  
**для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 лет) общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга**  
**с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

" 23 " мая 2024 г

**10 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из моркови и яблок с яйцом	120	2017	65	2,0	5,4	14,6	79,3
Суп картофельный с фасолью и птицей	250/10	2017	102	7,3	7,1	16,1	154,5
Гёфтели мясные (1-й вариант)	100	2008	283	11,2	12,1	3,9	193,5
Макаронные изделия отварные	200	2008	331	7,3	14,2	47,8	268,9
Компот из смеси сухофруктов	200	2008	402	0,6	0,1	31,7	131,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТК	2	2,8	0,4	18,6	90,0
Хлеб нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	20	ТК	1	1,8	0,5	10,7	54,0
Булочка школьная	50	2016	556	2,9	1,6	13,4	87,5
Ландарины	100	2016	399	0,8	0,2	7,5	38,0
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1090</b>			<b>36,7</b>	<b>41,6</b>	<b>164,3</b>	<b>1096,7</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>36,7</b>	<b>41,6</b>	<b>164,3</b>	<b>1096,7</b>

ав.производством \_\_\_\_\_  
 калькулятор \_\_\_\_\_

