



МЕНЮ

30.04.2022

ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ СПБ НЕВСКОГО Р-НА
С КОМПЕНСАЦИЕЙ ЕГО СТОИМОСТИ (ЧАСТИ СТОИМОСТИ) ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ БЮДЖЕТА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД						
13/2001	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	100	83	1,60	5,10	7,70
106/2012	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ С КУРОЙ ОТВАРНОЙ	250/10	258	6,30	8,40	15,70
245/364/2012	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ, СОУС БЕЛЫЙ С ЯЙЦОМ	100	242	19,50	18,90	20,59
333/2008	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180/5	199	3,44	8,62	26,78
352/2011	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	200	184	0,10	0,20	57,20
к/к/	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	60	108	4,80	2,55	20,10
777/2008	БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ	100	191	8,63	10,67	26,60
к/к/	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ, МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 2,5%	1/100	87	5,00	2,50	8,50
Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 218-62 руб.		1 105	1 352	49,37	56,94	183,17

Зам. директора



Зав. производством

Калькулятор

[Handwritten signature]