



**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" апреля 2025 г**

**1 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из соленых огурцов с луком	100	2017	21	0,87	5,13	2,62	60
Суп картофельный с рисом и птицей	240/10	2017	101	4,37	5,13	22,00	151
Биточки рубленные из говядины	100	2016	302	15,35	13,04	12,52	229
Пюре картофельное	200	2008	335	4,44	7,30	29,33	200
Кисель из кураги	200	2008	406	1,04	0,06	36,56	150
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
Яблоки	100	2016	403	0,40	0,40	9,80	44
Молоко в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	200	АКП	17	5,40	5,00	18,00	132
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1215</b>			<b>36,43</b>	<b>37,29</b>	<b>159,16</b>	<b>1109</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>36,43</b>	<b>37,29</b>	<b>159,16</b>	<b>1109</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" апреля 2025 г

**1 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из соленых огурцов с луком	100	2017	21	0,87	5,13	2,62	60
Суп картофельный с рисом и птицей	240/10	2017	101	4,37	5,13	22,00	151
Биточки рубленые из говядины	100	2016	302	15,35	13,04	12,52	229
Пюре картофельное	200	2008	335	4,44	7,30	29,33	200
Кисель из кураги	200	2008	406	1,04	0,06	36,56	150
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
Яблоки	100	2016	403	0,40	0,40	9,80	44
Молоко в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	200	АКП	17	5,40	5,00	18,00	132
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1215</b>			<b>36,43</b>	<b>37,29</b>	<b>159,16</b>	<b>1109</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>36,43</b>	<b>37,29</b>	<b>159,16</b>	<b>1109</b>

Зав.производством \_\_\_\_\_

Калькулягор \_\_\_\_\_



**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" апреля 2025 г**

**1 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из соленых огурцов с луком	100	2017	21	0,87	5,13	2,62	60
Суп картофельный с рисом и пшеницей	240/10	2017	101	4,37	5,13	22,00	151
Биточки рубленые из говядины	100	2016	302	15,35	13,04	12,52	229
Пюре картофельное	200	2008	335	4,44	7,30	29,33	200
Кисель из кураги	200	2008	406	1,04	0,06	36,56	150
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
Яблоки	100	2016	403	0,40	0,40	9,80	44
Молоко в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	200	АКП	17	5,40	5,00	18,00	132
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1215</b>			<b>36,43</b>	<b>37,29</b>	<b>159,16</b>	<b>1109</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>36,43</b>	<b>37,29</b>	<b>159,16</b>	<b>1109</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**

"15" апреля 2025 г

**2 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	100	2017	42	1,82	6,28	10,34	105
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной	240/5/5	2017	82	3,58	8,81	12,63	134
Рыба, тушенная с овощами	120	2016	254	13,75	7,70	5,80	149
Рис отварной	200	2008	325	5,51	8,10	34,17	233
Сок яблочный	200	2016	484	0	0	23,00	92
Пряники	70	АКП	13	3,36	1,96	26,39	165
Мандарины	100	2016	399	0,80	0,20	7,50	35
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1105</b>			<b>33,39</b>	<b>34,28</b>	<b>148,14</b>	<b>1056</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>33,39</b>	<b>34,28</b>	<b>148,14</b>	<b>1056</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

"15" апреля 2025 г

**2 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	100	2017	42	1,82	6,28	10,34	105
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной	240/5/5	2017	82	3,58	8,81	12,63	134
Рыба, тушеная с овощами	120	2016	254	13,75	7,70	5,80	149
Рис отварной	200	2008	325	5,51	8,10	34,17	233
Сок яблочный	200	2016	484	0	0	23,00	92
Пряники	70	АКП	13	3,36	1,96	26,39	165
Мандарины	100	2016	399	0,80	0,20	7,50	35
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1105</b>			<b>33,39</b>	<b>34,28</b>	<b>148,14</b>	<b>1056</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>33,39</b>	<b>34,28</b>	<b>148,14</b>	<b>1056</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**

**"15" апреля 2025 г**

**2 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком	100	2017	42	1,82	6,28	10,34	105
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной	240/5/5	2017	82	3,58	8,81	12,63	134
Рыба, тушеная с овощами	120	2016	254	13,75	7,70	5,80	149
Рис отварной	200	2008	325	5,51	8,10	34,17	233
Сок яблочный	200	2016	484	0	0	23,00	92
Пряники	70	АКП	13	3,36	1,96	26,39	165
Мандарины	100	2016	399	0,80	0,20	7,50	35
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1105</b>			<b>33,39</b>	<b>34,28</b>	<b>148,14</b>	<b>1056</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>33,39</b>	<b>34,28</b>	<b>148,14</b>	<b>1056</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**

**"16" апреля 2025 г**

**3 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салаг из квашеной капусты	100	2008	40	0,87	6,78	9,30	87
Суп с макаронными изделиями и картофелем с птицей	240/10	2017	112	4,27	6,04	19,90	144
Рагу из мяса птицы (курица)	300	2016	334	17,36	14,96	26,06	293
Напиток из плодов шиповника	200	2008	441	0,68	0,28	21,62	124
Булочка молочная	50	2008	477	2,70	3,73	18,61	149
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.л.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Мармелад	30	АКП	14	0,45	2,76	19,26	104
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1095</b>			<b>34,00</b>	<b>38,28</b>	<b>161,09</b>	<b>1150</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>34,00</b>	<b>38,28</b>	<b>161,09</b>	<b>1150</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**

**"16" апреля 2025 г**

**3 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из квашеной капусты	100	2008	40	0,87	6,78	9,30	87
Суп с макаронными изделиями и картофелем с птицей	240/10	2017	112	4,27	6,04	19,90	144
Рагу из мяса птицы (курица)	300	2016	334	17,36	14,96	26,06	293
Напиток из плодов шиповника	200	2008	441	0,68	0,28	21,62	124
Булочка молочная	50	2008	477	2,70	3,73	18,61	149
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Мармелад	30	АКП	14	0,45	2,76	19,26	104
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1095</b>			<b>34,00</b>	<b>38,28</b>	<b>161,09</b>	<b>1150</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>34,00</b>	<b>38,28</b>	<b>161,09</b>	<b>1150</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**

**"16" апреля 2025 г**

**3 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из квашеной капусты	100	2008	40	0,87	6,78	9,30	87
Суп с макаронными изделиями и картофелем с птицей	240/10	2017	112	4,27	6,04	19,90	144
Рагу из мяса птицы (курица)	300	2016	334	17,36	14,96	26,06	293
Напиток из плодов шиповника	200	2008	441	0,68	0,28	21,62	124
Булочка молочная	50	2008	477	2,70	3,73	18,61	149
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Мармелад	30	АКП	14	0,45	2,76	19,26	104
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1095</b>			<b>34,00</b>	<b>38,28</b>	<b>161,09</b>	<b>1150</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>34,00</b>	<b>38,28</b>	<b>161,09</b>	<b>1150</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

"17" апреля 2025 г

4 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Винегрет овощной	100	2008	51	1,22	8,19	7,35	127
Щи из свежей капусты с картофелем и птицей	245/5	2017	88	3,49	6,06	9,10	110
Котлеты Домашние	100	2008	271	14,25	10,05	12,03	235
Каша гречневая рассыпчатая	200	2008	181	7,62	5,87	52,53	278
Сок мультифрукт	200	2016	484	0,20	0	19,00	80
Печенье овсяное	60	АКП	11	3,60	15,00	22,80	228
Яблоки	100	2016	403	0,40	0,40	9,80	44
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1075</b>			<b>35,35</b>	<b>46,80</b>	<b>160,94</b>	<b>1246</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>35,35</b>	<b>46,80</b>	<b>160,94</b>	<b>1246</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**

**"17" апреля 2025 г**

**4 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ Технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Винегрет овощной	100	2008	51	1,22	8,19	7,35	127
Щи из свежей капусты с картофелем и птицей	245/5	2017	88	3,49	6,06	9,10	110
Котлеты Домашние	100	2008	271	14,25	10,05	12,03	235
Каша гречневая рассыпчатая	200	2008	181	7,62	5,87	52,53	278
Сок мультифрукт	200	2016	484	0,20	0	19,00	80
Печенье овсяное	60	АКП	11	3,60	15,00	22,80	228
Яблоки	100	2016	403	0,40	0,40	9,80	44
Батон нарезной из муки высшего сорта с микроэлементами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1075</b>			<b>35,35</b>	<b>46,80</b>	<b>160,94</b>	<b>1246</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>35,35</b>	<b>46,80</b>	<b>160,94</b>	<b>1246</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**

"17" апреля 2025 г

**4 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Винегрет овощной	100	2008	51	1,22	8,19	7,35	127
Щи из свежей капусты с картофелем и птицей	245/5	2017	88	3,49	6,06	9,10	110
Котлеты Домашние	100	2008	271	14,25	10,05	12,03	235
Каша гречневая рассыпчатая	200	2008	181	7,62	5,87	52,53	278
Сок мультифрукт	200	2016	484	0,20	0	19,00	80
Печенье овсяное	60	АКП	11	3,60	15,00	22,80	228
Яблоки	100	2016	403	0,40	0,40	9,80	44
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1075</b>			<b>35,35</b>	<b>46,80</b>	<b>160,94</b>	<b>1246</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>35,35</b>	<b>46,80</b>	<b>160,94</b>	<b>1246</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**

"18" апреля 2025 г

**5 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат витаминный (1-й вариант) / Помидоры натуральные свежие с 01.03	100	2008/2017	41/71	1,14	5,19	10,91	95
Рассольник ленинградский со свиной	245/5	2017	96	2,41	6,33	17,14	136
Суфле из рыбы	100	АКП	45	13,83	10,17	2,63	186
Картофель отварной	200	2008	333	4,04	6,31	32,63	204
Компот из изюма	200	2008	401	0,46	0,10	28,14	101
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Мандарины	100	2016	399	0,80	0,20	7,50	35
Зефир витаминизированный	50	АКП	12	0,40	0,05	39,90	162
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1165</b>			<b>30,74</b>	<b>32,08</b>	<b>185,18</b>	<b>1170</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>30,74</b>	<b>32,08</b>	<b>185,18</b>	<b>1170</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**

**"18" апреля 2025 г**

**5 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат витаминный (1-й вариант) / Помидоры натуральные свежие с 01.03	100	2008/2017	41/71	1,14	5,19	10,91	95
Рассольник ленинградский со свиной	245/5	2017	96	2,41	6,33	17,14	136
Суфле из рыбы	100	АКП	45	13,83	10,17	2,63	186
Картофель отварной	200	2008	333	4,04	6,31	32,63	204
Компот из изюма	200	2008	401	0,46	0,10	28,14	101
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Мандарины	100	2016	399	0,80	0,20	7,50	35
Зефир витаминизированный	50	АКП	12	0,40	0,05	39,90	162
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1165</b>			<b>30,74</b>	<b>32,08</b>	<b>185,18</b>	<b>1170</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>30,74</b>	<b>32,08</b>	<b>185,18</b>	<b>1170</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**

**"18" апреля 2025 г**

**5 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат витаминный (1-й вариант) / Помидоры натуральные свежие с 01.03	100	2008/2017	41/71	1,14	5,19	10,91	95
Рассольник ленинградский со свиной	245/5	2017	96	2,41	6,33	17,14	136
Суфле из рыбы	100	АКП	45	13,83	10,17	2,63	186
Картофель отварной	200	2008	333	4,04	6,31	32,63	204
Компот из изюма	200	2008	401	0,46	0,10	28,14	101
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Мандарины	100	2016	399	0,80	0,20	7,50	35
Зефир витаминизированный	50	АКП	12	0,40	0,05	39,90	162
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1165</b>			<b>30,74</b>	<b>32,08</b>	<b>185,18</b>	<b>1170</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>30,74</b>	<b>32,08</b>	<b>185,18</b>	<b>1170</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**

"21" апреля 2025 г

**7 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Огурцы натуральные соленые	100	2017	70	0,80	0,10	2,70	12
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	245/5	2017	88	1,98	6,15	11,30	100
Жаркое по-домашнему	300	2017	259	23,34	24,41	37,77	507
Компот из свежих яблок	200	2008	394	0,16	0,16	27,88	114
Яблоки	100	2016	403	0,40	0,40	9,80	44
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Печенье овсяное	60	АКП	11	3,60	15,00	22,80	228
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1175</b>			<b>37,94</b>	<b>49,95</b>	<b>158,58</b>	<b>1255</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>37,94</b>	<b>49,95</b>	<b>158,58</b>	<b>1255</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

"21" апреля 2025 г

7 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Огурцы натуральные соленые	100	2017	70	0,80	0,10	2,70	12
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	245/5	2017	88	1,98	6,15	11,30	100
Жаркое по-домашнему	300	2017	259	23,34	24,41	37,77	507
Компот из свежих яблок	200	2008	394	0,16	0,16	27,88	114
Яблоки	100	2016	403	0,40	0,40	9,80	44
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Печенье овсяное	60	АКП	11	3,60	15,00	22,80	228
Батон нарезной из муки высшего сорта с микроэлементами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1175</b>			<b>37,94</b>	<b>49,95</b>	<b>158,58</b>	<b>1255</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>37,94</b>	<b>49,95</b>	<b>158,58</b>	<b>1255</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**

**"21" апреля 2025 г**

**7 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Огурцы натуральные соленые	100	2017	70	0,80	0,10	2,70	12
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	245/5	2017	88	1,98	6,15	11,30	100
Жаркое по-домашнему	300	2017	259	23,34	24,41	37,77	507
Компот из свежих яблок	200	2008	394	0,16	0,16	27,88	114
Яблоки	100	2016	403	0,40	0,40	9,80	44
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Печенье овсяное	60	АКП	11	3,60	15,00	22,80	228
Батон нарезной из муки высшего сорта с микроэлементами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1175</b>			<b>37,94</b>	<b>49,95</b>	<b>158,58</b>	<b>1255</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>37,94</b>	<b>49,95</b>	<b>158,58</b>	<b>1255</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**

**"22" апреля 2025 г**

**8 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из квашеной капусты	100	2008	40	0,87	6,78	9,30	87
Суп картофельный с горохом и гречками	230/20	2008	99	6,46	5,30	23,63	191
Биточки рыбные, соус сметанный	100/20	2017	234	12,51	12,80	19,44	201
Рис припущенный	200	2008	326	5,39	5,99	32,22	262
Нашиatok из варенья	200	2008	439	0,08	0,04	21,10	87
Мармелад	30	АКП	14	0,45	2,76	19,26	104
Мандарины	100	2016	399	0,80	0,20	7,50	35
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1065</b>			<b>31,14</b>	<b>35,10</b>	<b>160,77</b>	<b>1110</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>31,14</b>	<b>35,10</b>	<b>160,77</b>	<b>1110</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**

"22" апреля 2025 г

**8 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салаг из квашеной капусты	100	2008	40	0,87	6,78	9,30	87
Суп картофельный с горохом и гречками	230/20	2008	99	6,46	5,30	23,63	191
Биточки рыбные, соус сметанный	100/20	2017	234	12,51	12,80	19,44	201
Рис припущенный	200	2008	326	5,39	5,99	32,22	262
Напиток из варенья	200	2008	439	0,08	0,04	21,10	87
Мармелад	30	АКП	14	0,45	2,76	19,26	104
Мандарины	100	2016	399	0,80	0,20	7,50	35
Батон нарезной из муки высшего сорта с микроэлементами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1065</b>			<b>31,14</b>	<b>35,10</b>	<b>160,77</b>	<b>1110</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>31,14</b>	<b>35,10</b>	<b>160,77</b>	<b>1110</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**

**"22" апреля 2025 г**

**8 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из квашеной капусты	100	2008	40	0,87	6,78	9,30	87
Суп картофельный с горохом и гречками	230/20	2008	99	6,46	5,30	23,63	191
Биточки рыбные, соус сметанный	100/20	2017	234	12,51	12,80	19,44	201
Рис припущенный	200	2008	326	5,39	5,99	32,22	262
Наштук из варенья	200	2008	439	0,08	0,04	21,10	87
Мармелад	30	АКП	14	0,45	2,76	19,26	104
Мандарины	100	2016	399	0,80	0,20	7,50	35
Батон нарезной из муки высшего сорта с микроэлементами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1065</b>			<b>31,14</b>	<b>35,10</b>	<b>160,77</b>	<b>1110</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>31,14</b>	<b>35,10</b>	<b>160,77</b>	<b>1110</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

"23" апреля 2025 г

9 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Огурцы натуральные свежие	100	2017	71	0,70	0,50	5,24	42
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной	240/5/5	2017	82	3,58	8,81	12,63	134
Шницель рубленый куриный	100	2016	338	13,86	3,95	12,63	142
Картофель тушеный	200	2008	133	4,22	16,74	29,77	272
Сок яблочный	200	2016	484	0	0	23,00	92
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Груши	100	2016	396	0,40	0,30	10,30	46
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1115</b>			<b>30,43</b>	<b>34,04</b>	<b>139,90</b>	<b>977</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>30,43</b>	<b>34,04</b>	<b>139,90</b>	<b>977</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**

**"23" апреля 2025 г**

**9 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Огурцы натуральные свежие	100	2017	71	0,70	0,50	5,24	42
Борщ с кашустой и картофелем, говядиной и сметаной	240/5/5	2017	82	3,58	8,81	12,63	134
Шницель рубленый куриный	100	2016	338	13,86	3,95	12,63	142
Картофель тушеный	200	2008	133	4,22	16,74	29,77	272
Сок яблочный	200	2016	484	0	0	23,00	92
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Груши	100	2016	396	0,40	0,30	10,30	46
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1115</b>			<b>30,43</b>	<b>34,04</b>	<b>139,90</b>	<b>977</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>30,43</b>	<b>34,04</b>	<b>139,90</b>	<b>977</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**

**"23" апреля 2025 г**

**9 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Огурцы натуральные свежие	100	2017	71	0,70	0,50	5,24	42
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной	240/5/5	2017	82	3,58	8,81	12,63	134
Шницель рубленый куриный	100	2016	338	13,86	3,95	12,63	142
Картофель тушеный	200	2008	133	4,22	16,74	29,77	272
Сок яблочный	200	2016	484	0	0	23,00	92
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Груши	100	2016	396	0,40	0,30	10,30	46
Батон нарезной из муки высшего сорта с микроэлементами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1115</b>			<b>30,43</b>	<b>34,04</b>	<b>139,90</b>	<b>977</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>30,43</b>	<b>34,04</b>	<b>139,90</b>	<b>977</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**

**"24" апреля 2025 г**

**10 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из свеклы отварной	100	2017	52	1,47	6,10	8,63	95
Суп картофельный с рыбой	230/20	2017	97	6,54	3,91	19,99	130
Гуляш	100	2017	260	11,57	11,02	2,77	123
Макаронные изделия отварные	200	2008	331	3,52	6,39	37,30	245
Компот из смеси сухофруктов	200	2008	402	0,44	0	29,56	120
Булочка молочная	50	2008	477	2,70	3,73	18,61	149
Яблоки	100	2016	403	0,40	0,40	9,80	44
Молоко в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	200	АКП	17	5,40	5,00	18,00	132
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогашенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1265</b>			<b>36,60</b>	<b>37,78</b>	<b>172,99</b>	<b>1181</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>36,60</b>	<b>37,78</b>	<b>172,99</b>	<b>1181</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**

**"24" апреля 2025 г**

**10 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из свеклы отварной	100	2017	52	1,47	6,10	8,63	95
Суп картофельный с рыбой	230/20	2017	97	6,54	3,91	19,99	130
Гуляш	100	2017	260	11,57	11,02	2,77	123
Макаронные изделия отварные	200	2008	331	3,52	6,39	37,30	245
Компот из смеси сухофруктов	200	2008	402	0,44	0	29,56	120
Булочка молочная	50	2008	477	2,70	3,73	18,61	149
Яблоки	100	2016	403	0,40	0,40	9,80	44
Молоко в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	200	АКП	17	5,40	5,00	18,00	132
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1265</b>			<b>36,60</b>	<b>37,78</b>	<b>172,99</b>	<b>1181</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>36,60</b>	<b>37,78</b>	<b>172,99</b>	<b>1181</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

"24" апреля 2025 г

10 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из свеклы отварной	100	2017	52	1,47	6,10	8,63	95
Суп картофельный с рыбой	230/20	2017	97	6,54	3,91	19,99	130
Гуляш	100	2017	260	11,57	11,02	2,77	123
Макаронные изделия отварные	200	2008	331	3,52	6,39	37,30	245
Компот из смеси сухофруктов	200	2008	402	0,44	0	29,56	120
Булочка молочная	50	2008	477	2,70	3,73	18,61	149
Яблоки	100	2016	403	0,40	0,40	9,80	44
Молоко в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	200	АКП	17	5,40	5,00	18,00	132
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обог. ацценный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1265</b>			<b>36,60</b>	<b>37,78</b>	<b>172,99</b>	<b>1181</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>36,60</b>	<b>37,78</b>	<b>172,99</b>	<b>1181</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**

**"25" апреля 2025 г**

**11 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Винегрет овощной	100	2008	51	1,22	8,19	7,35	127
Рассольник ленинградский со свининой	245/5	2017	96	2,41	6,33	17,14	136
Плов куриный	300	2016	331	23,44	16,31	54,62	489
Сок мультифрукт	200	2016	484	0,20	0,00	19,00	80
Мандарины	100	2016	399	0,80	0,20	7,50	35
Пряник глазированный	50	АКП	172	2,80	1,40	37,16	180
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1065</b>			<b>35,44</b>	<b>33,66</b>	<b>171,10</b>	<b>1190</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>35,44</b>	<b>33,66</b>	<b>171,10</b>	<b>1190</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**

**"25" апреля 2025 г**

**11 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Винегрет овощной	100	2008	51	1,22	8,19	7,35	127
Рассольник ленинградский со свиной	245/5	2017	96	2,41	6,33	17,14	136
Плов куриный	300	2016	331	23,44	16,31	54,62	489
Сок мультифрукт	200	2016	484	0,20	0,00	19,00	80
Мандарины	100	2016	399	0,80	0,20	7,50	35
Пряник глазированный	50	АКП	172	2,80	1,40	37,16	180
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1065</b>			<b>35,44</b>	<b>33,66</b>	<b>171,10</b>	<b>1190</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>35,44</b>	<b>33,66</b>	<b>171,10</b>	<b>1190</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**

**"25" апреля 2025 г**

**11 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Винегрет овощной	100	2008	51	1,22	8,19	7,35	127
Рассольник ленинградский со свиной	245/5	2017	96	2,41	6,33	17,14	136
Плов куринный	300	2016	331	23,44	16,31	54,62	489
Сок мультифрукт	200	2016	484	0,20	0,00	19,00	80
Мандарины	100	2016	399	0,80	0,20	7,50	35
Пряник глазированный	50	АКП	172	2,80	1,40	37,16	180
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1065</b>			<b>35,44</b>	<b>33,66</b>	<b>171,10</b>	<b>1190</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>35,44</b>	<b>33,66</b>	<b>171,10</b>	<b>1190</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

"28" апреля 2025 г

1 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из соленых огурцов с луком	100	2017	21	0,87	5,13	2,62	60
Суп картофельный с рисом и птицей	240/10	2017	101	4,37	5,13	22,00	151
Биточки рубленые из говядины	100	2016	302	15,35	13,04	12,52	229
Пюре картофельное	200	2008	335	4,44	7,30	29,33	200
Кисель из кураги	200	2008	406	1,04	0,06	36,56	150
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
Яблоки	100	2016	403	0,40	0,40	9,80	44
Молоко в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	200	АКП	17	5,40	5,00	18,00	132
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1215</b>			<b>36,43</b>	<b>37,29</b>	<b>159,16</b>	<b>1109</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>36,43</b>	<b>37,29</b>	<b>159,16</b>	<b>1109</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

"28" апреля 2025 г

1 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из соленых огурцов с луком	100	2017	21	0,87	5,13	2,62	60
Суп картофельный с рисом и птицей	240/10	2017	101	4,37	5,13	22,00	151
Биточки рубленые из говядины	100	2016	302	15,35	13,04	12,52	229
Пюре картофельное	200	2008	335	4,44	7,30	29,33	200
Кисель из кураги	200	2008	406	1,04	0,06	36,56	150
Батон нарезной из муки высшего сорта с микроэлементами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
Яблоки	100	2016	403	0,40	0,40	9,80	44
Молоко в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	200	АКП	17	5,40	5,00	18,00	132
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1215</b>			<b>36,43</b>	<b>37,29</b>	<b>159,16</b>	<b>1109</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>36,43</b>	<b>37,29</b>	<b>159,16</b>	<b>1109</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**

"28" апреля 2025 г

**1 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из соленых огурцов с луком	100	2017	21	0,87	5,13	2,62	60
Суп картофельный с рисом и птицей	240/10	2017	101	4,37	5,13	22,00	151
Биточки рубленые из говядины	100	2016	302	15,35	13,04	12,52	229
Пюре картофельное	200	2008	335	4,44	7,30	29,33	200
Кисель из кураги	200	2008	406	1,04	0,06	36,56	150
Батон нарезной из муки высшего сорта с микроэлементами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
Яблоки	100	2016	403	0,40	0,40	9,80	44
Молоко в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	200	АКП	17	5,40	5,00	18,00	132
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1215</b>			<b>36,43</b>	<b>37,29</b>	<b>159,16</b>	<b>1109</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>36,43</b>	<b>37,29</b>	<b>159,16</b>	<b>1109</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

"29" апреля 2025 г

**2 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	100	2017	42	1,82	6,28	10,34	105
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной	240/5/5	2017	82	3,58	8,81	12,63	134
Рыба, тушеная с овощами	120	2016	254	13,75	7,70	5,80	149
Рис отварной	200	2008	325	5,51	8,10	34,17	233
Сок яблочный	200	2016	484	0	0	23,00	92
Пряники	70	АКП	13	3,36	1,96	26,39	165
Мандарины	100	2016	399	0,80	0,20	7,50	35
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1105</b>			<b>33,39</b>	<b>34,28</b>	<b>148,14</b>	<b>1056</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>33,39</b>	<b>34,28</b>	<b>148,14</b>	<b>1056</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**

"29" апреля 2025 г

**2 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	100	2017	42	1,82	6,28	10,34	105
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной	240/5/5	2017	82	3,58	8,81	12,63	134
Рыба, тушенная с овощами	120	2016	254	13,75	7,70	5,80	149
Рис отварной	200	2008	325	5,51	8,10	34,17	233
Сок яблочный	200	2016	484	0	0	23,00	92
Пряники	70	АКП	13	3,36	1,96	26,39	165
Мандарины	100	2016	399	0,80	0,20	7,50	35
Багон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогатенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1105</b>			<b>33,39</b>	<b>34,28</b>	<b>148,14</b>	<b>1056</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>33,39</b>	<b>34,28</b>	<b>148,14</b>	<b>1056</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**

**"29" апреля 2025 г**

**2 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком	100	2017	42	1,82	6,28	10,34	105
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной	240/5/5	2017	82	3,58	8,81	12,63	134
Рыба, тушеная с овощами	120	2016	254	13,75	7,70	5,80	149
Рис отварной	200	2008	325	5,51	8,10	34,17	233
Сок яблочный	200	2016	484	0	0	23,00	92
Пряники	70	АКП	13	3,36	1,96	26,39	165
Мандарины	100	2016	399	0,80	0,20	7,50	35
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1105</b>			<b>33,39</b>	<b>34,28</b>	<b>148,14</b>	<b>1056</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>33,39</b>	<b>34,28</b>	<b>148,14</b>	<b>1056</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**

"30" апреля 2025 г

**3 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из квашеной капусты	100	2008	40	0,87	6,78	9,30	87
Суп с макаронными изделиями и картофелем с птицей	240/10	2017	112	4,27	6,04	19,90	144
Рагу из мяса птицы (курица)	300	2016	334	17,36	14,96	26,06	293
Нашиток из плодов шиповника	200	2008	441	0,68	0,28	21,62	124
Булочка молочная	50	2008	477	2,70	3,73	18,61	149
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Мармелад	30	АКП	14	0,45	2,76	19,26	104
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1095</b>			<b>34,00</b>	<b>38,28</b>	<b>161,09</b>	<b>1150</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>34,00</b>	<b>38,28</b>	<b>161,09</b>	<b>1150</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

"30" апреля 2025 г

**3 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из квашеной капусты	100	2008	40	0,87	6,78	9,30	87
Суп с макаронными изделиями и картофелем с пиццей	240/10	2017	112	4,27	6,04	19,90	144
Рагу из мяса птицы (курица)	300	2016	334	17,36	14,96	26,06	293
Напиток из плодов шиповника	200	2008	441	0,68	0,28	21,62	124
Булочка молочная	50	2008	477	2,70	3,73	18,61	149
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Мармелад	30	АКП	14	0,45	2,76	19,26	104
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1095</b>			<b>34,00</b>	<b>38,28</b>	<b>161,09</b>	<b>1150</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>34,00</b>	<b>38,28</b>	<b>161,09</b>	<b>1150</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**

**"30" апреля 2025 г**

**3 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из квашеной капусты	100	2008	40	0,87	6,78	9,30	87
Суп с макаронными изделиями и картофелем с птицей	240/10	2017	112	4,27	6,04	19,90	144
Рагу из мяса птицы (курица)	300	2016	334	17,36	14,96	26,06	293
Напиток из плодов шиповника	200	2008	441	0,68	0,28	21,62	124
Булочка молочная	50	2008	477	2,70	3,73	18,61	149
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Мармелад	30	АКП	14	0,45	2,76	19,26	104
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1095</b>			<b>34,00</b>	<b>38,28</b>	<b>161,09</b>	<b>1150</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>34,00</b>	<b>38,28</b>	<b>161,09</b>	<b>1150</b>

Зав.производством \_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_