Утверждаю
ДИРЕКТОР Адамович В.В.
ГБОУ СОШ № 182

АО "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ОХТА"

СТОЛОВАЯ № 4 ШКОЛА № 182

М Е Н Ю
9 ЯНВАРЯ 2024 ГОД
ЛЬГОТНОЕ ПИТАНИЕ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ МЛАДШИХ КЛАССОВ

2

ЗАВТРАК

Наименование	Выход продук(г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	20/15	1.2	4.3	22.0	131.5	2008,2
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С СОУСОМ АБРИКОСОВЫМ	170	25.7	13.1	39.1	377.1	2008,224384
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0.2	0.1	15.0	61.7	2008,430
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	25	2.0	1.2	13.0	70.4	К/К
МАНДАРИН СВЕЖИЙ.	100	0.5	0.1	5.1	23.53	К/К
Итого		29.6	18.8	94.2	664.3	

ОБЕД

Наименование	Выход продук(г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ И ЯЙЦОМ ВАРЕН	80	2.5	4.9	4.8	73.71	2017,56/209
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, И СМЕТАНОЙ.	200/5	2.6	4.5	9.7	89.28	2008,76
РЫБА /ФИЛЕ ТРЕСКИ/ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ /ГАРНИР-КАРТОФЕЛЬ ОТВ/	250	17.8	17.6	24.9	329.3	2008, 237/333/371
СОК ФРУКТОВЫЙ.	200	1.0	0.2	18.0	77.8	2008,442
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ_. . МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	40	2.9	1.1	18.6	95.9	К/К
Итого		30.0	30.0	96.4	775.7	

ОБЕД СТАРШИХ КЛАССОВ

Наименование	Выход продук(г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ И ЯЙЦОМ ВАРЕН	120	3.8	7.4	7.2	110.6	2008,56/209
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ.	250/15/10	7.0	9.6	12.1	162.7	2008,76
РЫБА /ФИЛЕ ТРЕСКИ/ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ /ГАРНИР-КАРТОФЕЛЬ ОТВ	300	21.3	21.2	29.8	395.2	2008, 237/333/371
СОК ФРУКТОВЫЙ.	200	1.0	0.2	18.0	77.8	2008,442
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ_. . МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	60	4.4	1.6	27.9	143.8	К/К
МАНДАРИН СВЕЖИЙ.	100	0.5	0.1	5.1	23.53	К/К
Итого		41.2 100.8	41.8 90.6	120.5 311.1	1023. 2463.	

Зав.производством_____

Бухгалтер_____

Соколова Ю.В.

УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР
ГБОУ СОШ № 182 Дорофеев. В.В.

АО "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ОХТА"

СТОЛОВАЯ № 4 ШКОЛА № 182

М Е Н Ю
10 ЯНВАРЯ 2024 ГОД

ЛЬГОТНОЕ ПИТАНИЕ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ МЛАДШИХ КЛАССОВ

3

ЗАВТРАК

Наименование	Выход продук(г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ.	10/15	1.1	8.4	7.5	110.0	2008,1
КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ, МАСЛОМ СЛИВ	150	5.4	6.2	24.0	173.4	2008,189
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	1.5	1.3	22.4	107.3	2008,432
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	25	2.0	1.2	13.0	70.44	К/К
ГРУША СВЕЖАЯ.	100	0.4	0.3	10.3	45.5	К/К
Итого		10.4	17.4	77.2	506.7	

ОБЕД

Наименование	Выход продук(г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С СЕЛЬДЬЮ С/С . . .	80	4.2	7.8	4.0	102.8	2008,52
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ.	200	3.2	2.2	15.2	93.44	2008,101
ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ,ТУШЕНАЯ В СОУСЕ СМЕТАННОМ С ТОМАТОМ И ЛУКОМ	90/50	25.0	16.1	16.6	310.8	2008,261373
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ.	150	3.6	4.6	37.7	206.5	2008,323
НАПИТОК ЛИМОННЫЙ.	200	0.2	0.0	25.7	103.6	2008,436
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ_. . МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	40	2.9	1.1	18.6	95.9	К/К
ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАК.МДЖ 2.5%	1/100	3.7	2.5	4.9	56.9	К/К
Итого		46.0	36.0	143.1	1079.	

ОБЕД СТАРШИХ КЛАССОВ

Наименование	Выход продук(г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С СЕЛЬДЬЮ С/С . . .	120	6.4	11.6	6.0	154.2	2008,52
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ КАРТОФЕЛЕМ И ГОВЯДИНОЙ.	250/15	7.7	6.8	19.0	167.9	2008,101
ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ,ТУШЕНАЯ В СОУСЕ СМЕТАННОМ С ТОМАТОМ И ЛУКОМ	100/100	26.8	17.2	17.8	333.2	2008,261373
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ.	200	4.8	6.1	50.3	275.3	2008,323
НАПИТОК ЛИМОННЫЙ.	200	0.2	0.0	25.7	103.6	2008,436
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ_. . МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	60	4.3	1.7	27.9	143.8	К/К
ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАК.МДЖ 2.5%	1/100	3.7	2.5	4.9	56.9	К/К
ГРУША СВЕЖАЯ.	100	0.4	0.3	10.3	45.5	К/К
Итого		57.5	47.9	182.3	1390.	
		113.9	101.3	402.6	2976.	

Зав.производством_____

Бухгалтер_____

УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР Адамсонов ВВ
ГБОУ СОШ № 182

АО "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ОХТА"
СТОЛОВАЯ № 4 ШКОЛА № 182
М Е Н Ю

11 ЯНВАРЯ 2024 ГОД

ЛЬГОТНОЕ ПИТАНИЕ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ МЛАДШИХ КЛАССОВ

ЗАВТРАК

Наименование	Выход продук(г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	15/15	4.5	4.5	7.4	88.1	2008,3
ОМЛЕТ С СЫРОМ	150	17.4	27.0	2.5	322.4	2008,215
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/7	0.3	0.1	15.2	62.9	2008,431
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	2.0	1.2	13.0	70.44	К/К
МАНДАРИН СВЕЖИЙ	100	0.6	0.1	5.1	24.09	К/К
Итого		24.8	32.9	43.2	568.0	

ОБЕД

Наименование	Выход продук(г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
ИКРА МОРКОВНАЯ	60	2.3	4.8	4.5	70.86	2008,56
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ	200/10	6.0	3.7	21.2	141.9	2008,99/73
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ СОУС МОЛОЧНЫЙ. .	90/50	13.0	9.7	14.5	197.7	2017,297326
РИС ОТВАРНОЙ	150	3.7	6.3	32.8	202.6	2008,325
СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1.0	0.2	18.0	77.8	2008,442
ХЛЕБ РЖАНО ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ_. . МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	40	2.9	1.1	18.6	95.9	к/к
Итого		32.1	27.5	130.0	896.6	

ОБЕД СТАРШИХ КЛАССОВ

Наименование	Выход продук(г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
ИКРА МОРКОВНАЯ	100	3.8	8.1	7.5	118.1	2008,56
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ,ГОВЯДИНОЙ И ГРЕНКАМИ.	250/15/10	11.3	8.6	26.5	228.5	2008,99/73
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ СОУС МОЛОЧНЫЙ. .	100/50	14.0	10.4	15.6	212.0	2017,297326
РИС ОТВАРНОЙ	200	4.9	8.4	43.7	270.0	2008,325
СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1.0	0.2	18.0	77.8	2008,442
ХЛЕБ РЖАНО ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	60	4.3	1.7	27.9	143.8	К/К
МАНДАРИН СВЕЖИЙ	100	0.6	0.1	5.1	24.09	К/К
Итого		43.1	39.2	164.7	1184.	
		100.0	99.6	337.9	2648.	

Зав.производством_____ Бухгалтер_____Соколова

УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР СОШ № 182
Адаксевич В.В.

АО "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ОХТА"
СТОЛОВАЯ № 4 ШКОЛА № 182
М Е Н Ю
12 ЯНВАРЯ 2024 ГОД

ЛЬГОТНОЕ ПИТАНИЕ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ МЛАДШИХ КЛАССОВ

5

ЗАВТРАК

Наименование	Выход продук(г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ.	20/15	1.2	4.3	22.0	131.5	2008,2
КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛ.СЛИВ	150	4.9	7.2	18.3	158.1	2008,189
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК.	200	1.5	1.3	22.4	107.3	2008,432
БАТОН ОБАГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ. .	25	2.0	1.2	13.0	70.44	К/К
ВАФЛИ ОБОГАЩЕННЫЕ.	20	0.6	0.7	15.5	70.7	К/К
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ.	100	0.4	0.4	9.8	44.4	К/К
Итого		10.6	15.1	101.0	582.5	

ОБЕД

Наименование	Выход продук(г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ.	60	0.8	4.7	5.1	66.26	2017,37
СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ	200	2.6	4.0	9.9	86.42	2008,94
ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ С СОУСОМ СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ.	90/50	13.4	9.5	15.3	200.6	2008,245372
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ.	150	3.1	5.4	20.3	142.1	2008,335
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	200	0.5	0.1	28.1	115.3	2008,401
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	2.9	1.1	18.6	95.9	К/К
ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬОЙ УПАК.МДЖ 2.5%	1/100	3.7	2.5	4.9	56.9	К/К
Итого		30.2	29.0	122.6	873.3	

ОБЕД СТАРШИХ КЛАССОВ

Наименование	Выход продук(г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ.	100	1.3	7.9	8.5	110.4	2017,37
СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ И ГОВЯДИНОЙ	250/15	7.1	9.1	12.4	159.2	2008,94
ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ С СОУСОМ СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ.	100/50	14.4	10.2	16.4	215.0	2008,245372
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ.	200	4.1	7.2	27.1	189.6	2008,335
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	200	0.5	0.1	28.1	115.3	2008,401
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	60	4.3	1.6	27.9	143.8	К/К
ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬОЙ УПАК.МДЖ 2.5%	1/100	3.7	2.5	4.9	56.9	К/К
ВАФЛИ ОБОГАЩЕННЫЕ.	40	1.2	1.4	31.0	141.4	К/К
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ.	100	0.4	0.4	9.8	44.4	К/К
Итого		40.2	42.1	186.5	1285.	
		81.0	86.2	410.1	2741.	

Зав.производством_____

Бухгалтер_____
Соколова Ю.В.

Утверждаю
Директор
ГБОУ СОШ № 182 Адамович ВВ

АО "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ОХТА"

СТОЛОВАЯ № 4 ШКОЛА № 182
МЕНЮ
15 ЯНВАРЯ 2024 ГОД

ЛЬГОТНОЕ ПИТАНИЕ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ МЛАДШИХ КЛАССОВ

ЗАВТРАК

Наименование	Выход продук(г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	15/15	4.5	4.5	7.4	88.1	2008,3
КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧ.	150	5.4	6.7	23.6	176.1	2008,189
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0.2	0.0	15.0	61.7	2008,430
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	25	2.0	1.2	13.0	70.44	К/К
ПЕЧЕНЬЕ ОБОГАЩЕННОЕ.	20	1.5	2.0	14.9	83.6	К/К
ГРУША СВЕЖАЯ	100	0.4	0.3	10.3	45.5	К/К
Итого		14.0	14.7	84.2	525.4	

ОБЕД

Наименование	Выход продук(г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ.	60	0.9	3.1	4.6	49.62	2008,40
БОРЩ СИБИРСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	200/5	6.8	5.7	8.6	113.6	2008,80
ПЛОВ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ.	250	13.8	12.7	45.5	351.4	2017,291
КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ.	200	0.5	0.1	34.0	138.9	2008,399
ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ. . МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	40	2.9	1.1	18.6	95.9	К/К
Итого		28.1	24.4	131.7	859.1	

ОБЕД СТАРШИХ КЛАССОВ

Наименование	Выход продук(г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ.	100	1.5	5.1	7.7	82.7	2008,40
БОРЩ СИБИРСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ.	250/15/10	12.3	11.2	10.8	193.1	2008,80
ПЛОВ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ.	300	16.5	15.2	54.6	421.8	2017,291
КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ.	200	0.5	0.1	34.0	138.9	2008,399
ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ. . МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	60	4.4	1.7	27.9	143.8	К/К
ПЕЧЕНЬЕ ОБОГАЩЕНОЕ.	40	3.0	4.0	29.8	167.2	К/К
ГРУША СВЕЖАЯ	100	0.4	0.3	10.3	45.5	К/К
Итого		41.8 83.9	39.3 78.4	195.5 411.4	1302. 2687.	

Бухгалтер Соколова

Зав.производством

Директор Адамович ВВ
ГБОУ СОШ № 182

АО "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ОХТА"
СТОЛОВАЯ № 4 ШКОЛА № 182

МЕНЮ
16 ЯНВАРЯ 2024 ГОД

ЛЬГОТНОЕ ПИТАНИЕ ДЛЯ МЛАДШИХ КЛАССОВ

ЗАВТРАК

Наименование	Выход продук(г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	20/15	1.2	4.3	22.0	131.5	2008,2
ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА/ЗАПЕЧЕНЫЙ/ С СОУСОМ АБРИКОСОВЫМ.	170	20.4	15.4	29.2	337.0	2008225/384
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ.	200/7	0.3	0.1	15.2	62.9	2008,431
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ. .	25	2.0	1.2	13.0	70.44	К/К
АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ.	100	0.6	0.1	5.1	24.09	К/К
Итого		24.5	21.1	84.5	626.0	

ОБЕД

Наименование	Выход продук(г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ.	60	0.8	6.1	3.9	73.74	2008,51
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ . . .	200/5	2.4	3.3	8.2	72.48	2008,95
ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРЫ С ОМЛЕТОМ. . .	90	12.9	13.7	8.7	209.3	2008,317
РАГУ ОВОЩНОЕ.	150	3.4	6.7	13.1	126.3	2008,351
СОК ФРУКТОВЫЙ.	200	1.0	0.2	18.0	77.8	2008,442
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ_. . МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	2.9	1.1	18.6	95.9	К/К
Итого		26.6	32.8	90.9	765.3	

ОБЕД СТАРШИХ КЛАССОВ

Наименование	Выход продук(г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ.	100	1.4	10.1	6.6	122.9	2008,51
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ	250/15/10	6.8	8.2	10.2	141.8	2008,95
ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРЫ С ОМЛЕТОМ. . .	100	14.3	15.2	9.7	232.6	2008,317
РАГУ ОВОЩНОЕ.	200	4.5	8.9	17.5	168.0	2008,351
СОК ФРУКТОВЫЙ.	200	1.0	0.2	18.0	77.8	2008,442
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ_. . МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	60	4.3	1.7	27.9	143.9	К/К
АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ.	100	0.6	0.1	5.1	24.09	К/К
Итого		36.1	46.1	115.4	1020.	
		87.2	100.0	290.8	2412.	

Зав.производством_____

Бухгалтер____Соколова

Директор Ждалкин В.В.
ГБОУ СОШ № 182

АО "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ОХТА"

СТОЛОВАЯ № 4 ШКОЛА № 182
МЕНЮ
17 ЯНВАРЯ 2024 ГОД

ЛЬГОТНОЕ ПИТАНИЕ ДЛЯ МЛАДШИХ КЛАССОВ

ЗАВТРАК 9

Наименование	Выход продук(г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ.	10/15	1.1	8.4	7.5	110.0	2008,1
КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧ	150	3.8	6.1	20.9	153.4	2008,189
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК.	200	1.5	1.3	22.4	107.3	2008,432
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	25	2.0	1.2	13.0	70.44	К/К
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ.	100	0.4	0.4	9.8	44.4	К/К
Итого		8.8	17.4	73.6	485.6	

ОБЕД

Наименование	Выход продук(г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МОРКОВЬЮ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ.	60	1.6	4.2	5.8	67.67	2017,40
ЩИ ИЗ СВЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	200/5	2.5	4.5	6.4	75.84	2008,84
РЫБА ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ. . .	90/50	15.3	6.7	5.7	144.4	2008,231
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150	2.9	4.7	23.5	147.9	2008,333
НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА. . . .	200	0.7	0.3	24.4	103.1	2008,441
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	40	2.9	1.1	18.6	95.9	К/К
ЙОГУРТ В ИНД.УПАК.МДЖ 2.5%	1/100	3.7	2.5	4.9	56.9	К/К
Итого		32.8	25.7	109.7	801.5	

ОБЕД СТАРШИХ КЛАССОВ

Наименование	Выход продук(г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МОРКОВЬЮ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ.	100	2.7	7.1	9.6	112.9	2017,40
ЩИ ИЗ СВЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	250/15/10	6.9	9.6	8.0	145.9	2008,84
РЫБА ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ. . . .	100/50	16.4	7.2	6.2	154.8	2008,231
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	200	3.9	6.3	31.3	197.1	2008,333
НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА. . . .	200	0.7	0.3	24.4	103.1	2008,441
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	60	4.3	1.7	27.9	143.8	К/К
ЙОГУРТ В ИНД.УПАК.МДЖ 2.5%	1/100	3.7	2.5	4.9	56.9	К/К
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ.	100	0.4	0.4	9.8	44.4	К/К
Итого		42.2	36.8	142.5	1068.	
		83.8	79.9	325.8	2355.	

___ Зав.производством_____

Бухгалтер_____
Соколова Ю.В.

Утверждаю
Директор Адамович В.В.
ГБОУ СОШ № 182

АО "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ОХТА"
СТОЛОВАЯ № 4 ШКОЛА № 182

М Е Н Ю

18 ЯНВАРЯ 2024 ГОД

ЛЬГОТНОЕ ПИТАНИЕ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ МЛАДШИХ КЛАССОВ

ЗАВТРАК 10

Наименование	Выход продук(г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
БУТЕРБРОД С СЫРОМ.	15/15	4.5	4.5	7.4	88.1	2008,3
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ.	150	14.5	23.8	2.7	283.3	2008,214
КАКАО С МОЛОКОМ.	200	2.9	2.5	24.8	133.3	2008,433
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	2.0	1.2	13.0	70.44	К/К
МАНДАРИ СВЕЖИЙ_	100	0.5	0.1	5.1	23.4	К/К
Итого		24.4	32.1	53.0	598.6	

ОБЕД

Наименование	Выход продук(г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	60	2.3	4.8	4.5	70.89	2008,56
СУП КАРТОФЕЛНЫЙ С ФАСОЛЬЮ	200	5.1	3.6	14.9	112.4	2008,99
БИТОЧКИ С ЛУКОМ ЗАПЕЧЕННЫЕ.	90	14.1	20.3	11.9	286.2	2017,268
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ.	150	3.6	4.6	37.7	206.6	2008,323
СОК ФРУКТОВЫЙ.	200	1.0	0.2	18.0	77.8	2008,442
ХЛЕБ РЖАНО ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ_. . МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	2.9	1.1	18.6	95.9	К/К
Итого		32.2	36.3	126.0	959.6	

ОБЕД СТАРШИХ КЛАССОВ

Наименование	Выход продук(г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	100	3.8	8.1	7.5	118.1	2008,56
СУП КАРТОФЕЛНЫЙ С ФАСОЛЬЮ И ГОВЯДИНОЙ	250/15	10.2	8.5	18.6	191.6	2008,99
БИТОЧКИ С ЛУКОМ ЗАПЕЧЕННЫЕ.	100	15.7	22.5	13.2	318.1	2017,268
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ.	200	4.8	6.1	50.3	275.3	2008,323
СОК ФРУКТОВЫЙ.	200	1.0	0.2	18.0	77.8	2008,442
ХЛЕБ РЖАНО ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ_. . МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	60	4.3	1.7	27.9	143.9	К/К
МАНДАРИ СВЕЖИЙ_	100	0.5	0.1	5.0	23.41	К/К
Итого		43.5	48.9	160.9	1258.	
		100.1	117.3	339.9	2816.	

Зав.производством_____

Бухгалтер_____
Соколова Ю.В.

Директор
ГБОУ СОШ № 182

АО "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ОХТА"

СТОЛОВАЯ № 4 ШКОЛА № 182

МЕНЮ
19 ЯНВАРЯ 2024 ГОД

ЛЬГОТНОЕ ПИТАНИЕ ДЛЯ МЛАДШИХ КЛАССОВ

ЗАВТРАК 11

Наименование	Выход продук(г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	20/15	1.2	4.3	22.0	131.5	2008,2
КАША "ДРУЖБА"С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ. . . .	150	4.7	7.5	20.1	166.5	2008,190
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	1.5	1.3	22.4	107.3	2008,432
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	2.0	1.2	13.0	70.44	К/К
ГРУША СВЕЖАЯ.	100	0.4	0.3	10.3	45.5	К/К
Итого		9.8	14.6	87.8	521.2	

ОБЕД

Наименование	Выход продук(г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
САЛАТ ВИТАМИННЫЙ /1 ВАРИАНТ/. . .	60	0.7	3.1	5.7	53.76	2008,41
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ.	200	3.0	2.2	15.7	94.72	2008,98
ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С СУБПРОДУКТАМИ /ПЕЧЕНЬЮ ГОВЯЖЬЕЙ/	250	20.2	19.8	44.6	437.4	2008,299
КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0.6	0.1	31.7	130.1	2008,402
ХЛЕБ РЖАНО ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ_. . МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	40	2.9	1.1	18.6	95.9	К/К
Итого		30.6	28.0	136.7	921.6	

ОБЕД СТАРШИХ КЛАССОВ

Наименование	Выход продук(г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
САЛАТ ВИТАМИННЫЙ /1 ВАРИАНТ/. . .	100	1.2	5.2	9.5	89.6	2008,41
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ГОВЯДИН	250/15	7.5	6.8	19.6	169.5	2008,98
ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С СУБПРОДУКТАМИ /ПЕЧЕНЬЮ ГОВЯЖЬЕЙ/	300	24.2	23.8	53.5	524.7	2008,299
КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0.6	0.1	31.7	130.1	2008,402
ХЛЕБ РЖАНО ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ_. . МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	60	4.4	1.6	27.9	143.8	К/К
ГРУША СВЕЖАЯ.	100	0.4	0.3	10.3	45.50	К/К
Итого		41.5 81.9	39.5 82.1	172.9 397.4	1213. 2655.	

Зав.производством_____ Бухгалтер_____Соколова