

СОГЛАСОВАНО

Директор

Лобушова А.А. Амановский 180  
Гусев А.М.

31 марта

2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО "СТК"

Степанова Е.Г.

2025 г.

Двухнедельное цикличное (вариативное) сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 161,00 руб.

День: Понедельник

Неделя: 1

Год изд. сборника	№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
<b>Завтрак</b>							
2008/АКП*	189/05	Каша пшеничная молочная с соусом ягодным (клубника)	200/30	8,4	12,1	32,8	283,5
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60
	к/к	Батон обогащенный микронутриентами	70	5,6	2,43	37,1	196
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>500</b>	<b>14,15</b>	<b>14,63</b>	<b>84,9</b>	<b>539,5</b>
<b>Обед ( ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)</b>							
АКП*	68	Салат из моркови с маслом растительным	60	0,73	3,25	4	57,5
2008	99/73	Суп картофельный с горохом и гречками	250/10	9,11	4	28,06	189
АКП*	336/03	Бульон куриный с гречками	250/10/10	11,82	9,46	22,52	213,55
АКП*	78	Мясо тушеное (свинина)	100	10,9	16	20,04	234,4
2008	323	Каша гречневая рассыпчатая	180	4,36	5,52	45,24	250,2
2008	436	Напиток лимонный	200	0,2	0	6,4	68
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60
	к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	1,95	0,3	13,5	66
<b>Итого за Обед</b>			<b>830</b>	<b>27,25</b>	<b>29,07</b>	<b>117,24</b>	<b>865,10</b>
<b>Итого за день</b>				<b>41,4</b>	<b>43,7</b>	<b>202,14</b>	<b>1404,6</b>

Заведующий производством

Бондаренко И.С.

СОГЛАСОВАНО

Директор

*Смирнов С.И. Агапатовский 180**Гуменюк О.И.*

1 апреля

2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО "СТК"

Степанова Е.Г.

03.02

2025 г.

Двухнедельное цикличное (вариативное) сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 161,00 руб.

Год изд. сборника	№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
				День:	2 Вторник		
				Неделя:	1		
<b>Завтрак</b>							
2008	192	Запеканка рисовая со сгущенным молоком	220/10	7,45	12,2	31,6	269,5
2008	432	Кофейный напиток	200	1,5	1,3	22,3	107
	к/к	Батон обогащенный микронутриентами	70	5,6	2,43	37,1	196
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>500</b>	<b>14,55</b>	<b>15,88</b>	<b>90,95</b>	<b>572,5</b>
<b>Обед ( ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)</b>							
2011	52	Салат из свёклы отварной с маслом растительным	60	2,7	5,53	3,6	54,4
2008	91	Рассольник "Ленинградский" со сметаной	250/5	3	5,77	18	133
АКП*	336/04	Бульон куриный с зеленью	250/10/2	5,3	1,4	1,4	113,4
2008	314	Шницель рубленый из птицы	100	12,5	13,4	20,5	240
2008	331	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180	6,6	5,76	43,8	261,3
2007	123	Компот из свежемороженых ягод (клубника)	200	0,2	0,08	17,42	69,44
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60
	к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	2,6	0,4	18	90
<b>Итого за Обед</b>			<b>835</b>	<b>27,60</b>	<b>30,94</b>	<b>121,32</b>	<b>848,14</b>
<b>Итого за день</b>				<b>42,15</b>	<b>46,82</b>	<b>212,27</b>	<b>1420,64</b>

Заведующий производством

*Бондаренко А.И.*

СОГЛАСОВАНО

Директор

МБОУ «СШ № 1 «Алашарский цо»  
Тулунжук о.ш.

2 апреля

2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО "СТК"

Степанова Е.Г.

2025 г.

Двухнедельное цикличное (вариативное) сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 161,00 руб.

День: 3 Среда							
Неделя: 1							
Год изд. сборника	№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
<b>Завтрак</b>							
2008/АКП*	184/05	Каша овсяная "Геркулес" с соусом ягодным (ягодное ассорти)	200/30	8,4	12,0	30,5	251,0
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60
	к/к	Батон обогащенный микронутриентами	70	5,6	2,43	37,1	196
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>500</b>	<b>14,15</b>	<b>14,53</b>	<b>82,6</b>	<b>507</b>
<b>Обед ( ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)</b>							
2008	23	Салат из помидоров и огурцов с растительным маслом	60	0,54	5,9	1,74	63,6
2008	95	Борщ со свежей капусты с картофелем и сметаной	250/5	4,4	5,57	21	199
АКП*	336/04	Бульон куриный с зеленью	250/10/2	5,3	1,4	1,4	113,4
2008	265	Плов (свинина)	250	20,1	17,1	46,9	417
2008	402	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0,1	31,7	131
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60
	к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	2,6	0,4	18	90
<b>Итого за Обед</b>			<b>805</b>	<b>28,24</b>	<b>29,07</b>	<b>119,34</b>	<b>900,60</b>
<b>Итого за день</b>				<b>42,39</b>	<b>43,60</b>	<b>201,94</b>	<b>1407,60</b>

Заведующий производством

Бондаренко И.В.



СОГЛАСОВАНО

Директор

*Собу, еси, Анастасовский 180<sup>9</sup>*  
*Туженюк о.ш.*



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО "СТК"

Степанова Е.Г.

3 апреля 2025 г.

2025 г.

Двухнедельное цикличное (вариативное) сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 161,00 руб.

Год изд. сборника	№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
День: 4 Четверг							
Неделя: 1							
<b>Завтрак</b>							
2008	187	Каша "Янтарная" (пшено, яблоко)	230	8,1	12,2	26,5	271,3
2008	432	Кофейный напиток	200	1,5	1,3	22,3	107
	к/к	Батон обогащенный микронутриентами	70	5,6	2,43	37,1	196
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>500</b>	<b>15,2</b>	<b>15,97</b>	<b>85,85</b>	<b>574,3</b>
<b>Обед ( ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)</b>							
2011	70/2	Огурец соленый (порционно)	60	0,48	0,06	1,02	7,8
АКП*	73,01	Суп овощной со сладким перцем	250	5,7	5,9	22,62	182,3
АКП*	336/03	Бульон куриный с гренками	250/10/10	11,82	9,46	22,52	213,55
АКП*	21	Рыба, запеченная по-онежски	100	17	18,7	26,4	311
2008	335	Картофельное пюре	180	4,72	6,48	24,36	194
АКП*	29/04	Компот из свежемороженых ягод (ягодное ассорти)	200	0,2	0	25,7	105
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60
	к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	2,6	0,4	18	90
<b>Итого за Обед</b>			<b>830</b>	<b>30,70</b>	<b>31,54</b>	<b>118,10</b>	<b>890,10</b>
<b>Итого за день</b>				<b>45,9</b>	<b>47,51</b>	<b>203,95</b>	<b>1464,4</b>

Заведующий производством

*Бондаренко Н.В. С.*



СОГЛАСОВАНО

Директор

*Иванов И.И.*  
*Иванов И.И.*

4 апреля

2025 г.



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО "СТК"

Степанова Е.Г.

2025 г.

Двухнедельное цикличное (вариативное) сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 161,00 руб.

Год изд. сборника	№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
День: 5 Пятница							
Неделя: 1							
<b>Завтрак</b>							
2008/АКП*	184/06	Каша гречневая молочная с ягодным соусом (клубника)	200/30	8,4	11,8	24,6	263,2
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60
	к/к	Батон обогащенный микронутриентами	70	5,6	2,43	37,1	196
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>500</b>	<b>14,15</b>	<b>14,33</b>	<b>76,70</b>	<b>519,2</b>
<b>Обед ( ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)</b>							
2008/2011	74/71	Салат из белокочанной капусты и маслом растительным (до 28.02)/ <i>Оливки, помидоры (сезон август)</i> (с 01.03)	60 (40)	0,96	3,06	4,14	48
2008	116(01)/73	Суп-пюре из тыквы с гречками	250/10	4	3	27,5	159,12
АКП*	336/04	Бульон куриный с зеленью	250/10/2	5,3	1,4	1,4	113,4
АКП*/2008	336,04/364	Биточки (свинина) в соусе томатном	100/50	13,84	15,5	17,57	244,6
2008	331	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180	6,6	5,76	43,8	261,3
2016	1210	Напиток из плодов шиповника	200	0,4	0,2	23,8	100
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60
	к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	1,95	0,3	13,5	66
<b>Итого за Обед</b>			<b>880/860</b>	<b>27,75</b>	<b>27,82</b>	<b>130,31</b>	<b>879,02</b>
<b>Итого за день</b>				<b>41,90</b>	<b>42,15</b>	<b>207,01</b>	<b>1398,22</b>

Заведующий производством

*Бондаренко А.И.*



СОГЛАСОВАНО

Директор

*Собу, е.м. Ахметовский 180*  
*Сулешок о.м.*

5 апреля 2025 г.



ОТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО "СТК"

Степанова Е.Г.

03.02. 2025 г.

Двухнедельное цикличное (вариативное) сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 161,00 руб.

День: 6 Суббота							
Неделя: 1							
Год изд. сборника	№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
<b>Завтрак</b>							
2008/АКП*	189/04	Каша рисовая молочная с соусом ягодным (клубника)	200/30	8,4	11,8	24,6	263,2
2008	432	Кофейный напиток	200	1,5	1,3	22,3	107
	к/к	Батон обогащенный микронутриентами	70	5,6	2,43	37,1	196
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>500</b>	<b>15,45</b>	<b>15,53</b>	<b>84</b>	<b>566,2</b>
<b>Обед ( ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)</b>							
2008	51	Винегрет овощной	60	0,8	4,1	4	73,8
2008	100	Суп картофельный с вермишелью	250	6,24	7,5	33	200,3
АКП*	336/04	Бульон куриный с зеленью	250/10/2	5,3	1,4	1,4	113,4
2008	261//373	Печень говяжья, тушенная в соусе сметанном с томатом и луком	100	13,4	11,9	12,2	168
2008	335	Картофельное пюре	180	4,72	6,48	24,36	194
2008	394	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,2	27,9	115
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60
	к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	1,95	0,3	13,5	66
<b>Итого за Обед</b>			<b>820</b>	<b>27,31</b>	<b>30,48</b>	<b>114,96</b>	<b>817,10</b>
<b>Итого за день</b>				<b>42,76</b>	<b>46,01</b>	<b>198,96</b>	<b>1383,3</b>

Заведующий производством *Бондаренко А.И.*