

Согласовано
 Директор ГБОУ школа-интернат №20



Ежедневное меню рационов питания (завтрак-1, завтрак-2, обед, полдник, ужин-1, ужин-2) для обеспечения льготным питанием воспитанников в возрасте от 7 до 11 лет ГБОУ школа-интерната №20 Петроградского района г. Санкт-Петербурга

" 22 " *апреля* 2024 г.

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
6 день							
Завтрак							
2008	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	15/25	5,4	5,1	12,9	120,1
2011	183	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	6,4	6,4	23,1	176,3
к/к	к/к	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	5,3	3,7	19,0	130,5
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,4	0,4	9,8	47,0
Итого за прием пищи:			510	19,0	16,2	75,1	526,3
II Завтрак							
2008	7	БУТЕРБРОД С ФОРЕЛЬЮ И МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	20/5/30	7,2	6,9	15,4	152,8
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	180/5	0,1	0,0	6,5	27,1
Итого за прием пищи:			240	7,3	6,9	21,9	179,9
Обед							
2008/2011	51/52	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ до 28.02 /САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ С 01.03	80	1,1	8,1	5,9	101,3
2008	94	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	200/5	1,8	4,9	11,0	96,6
2008	261	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	90/20	23,1	10,1	5,0	229,7
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,4	4,7	34,9	203,5
2008	439	НАПИТОК ИЗ ДЖЕМА ЧЕРНОСМОРОДИНОВОГО	180	0,1	0,0	19,5	76,7
к/к	к/к	ПЕЧЕНЬЕ	20	1,5	2,0	14,9	83,4
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
Итого за прием пищи:			795	36,5	30,7	114,2	904,8
Полдник							
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	120/10	22,2	15,0	23,2	321,9
к/к	к/к	КИСЕЛЬ ИЗ ИЗЮМА	180	0,5	0,1	23,1	95,7
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1,0	0,2	20,2	86,0
Итого за прием пищи:			510	23,7	15,3	66,5	503,6
Ужин							
к/к	к/к	ПОМИДОР СВЕЖИЙ (ПОРЦИОННО)	100	1,1	0,2	3,8	22,0
к/к	к/к	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ С ЛУКОМ	85/10	16,5	6,4	4,3	140,3
2008	124	КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ	180	4,0	5,2	22,9	155,2
к/к	к/к	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1	0,0	6,2	25,0
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	30	2,3	0,9	15,4	78,6
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55	3,6	0,5	23,3	112,2
Итого за прием пищи:			640	27,6	13,2	75,9	533,3
Ужин 2							
2008	435	РЯЖЕНКА	180	5,4	1,8	7,6	72,0
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
Итого за прием пищи:			200	6,9	2,4	17,9	124,4
Всего за день:				121,0	84,7	371,5	2 772,3

Зав.производством: _____

Калькулятор: _____

СОГЛАСОВАНО
 Директор ГБОУ школа-интернат №20



Ежедневное меню рационов питания (завтрак-1, завтрак-2, обед, полдник, ужин-1, ужин-2) для обеспечения льготным питанием воспитанников в возрасте от 12 до 18 лет ГБОУ школа-интерната №20 Петроградского района г. Санкт-Петербурга

« 22. апреля » 2024 г.

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
6 день							
Завтрак							
2008	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	15/25	5,4	5,1	12,9	120,1
2011	183	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	8,6	10,2	30,7	249,0
к/к	к/к	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	5,3	3,7	19,0	130,5
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,4	0,4	9,8	47,0
Итого за прием пищи:			560	21,2	20,0	82,7	599,0
II Завтрак							
2008	7	БУТЕРБРОД С ФОРЕЛЬЮ И МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	40/10/30	12,1	13,0	15,5	227,0
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/5	0,2	0,0	7,3	30,6
Итого за прием пищи:			285	12,3	13,0	22,8	257,6
Обед							
2008/2011	51/52	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ до 28.02 /САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ С 01.03	100	1,3	10,1	7,3	126,8
2008	94	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	250/5	2,2	5,9	13,6	118,5
2008	261	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	100/20	25,5	10,9	5,4	253,5
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,5	5,7	41,8	244,3
2008	439	НАПИТОК ИЗ ДЖЕМА ЧЕРНОСМОРОДИНОВОГО	180	0,1	0,0	19,5	76,7
к/к	к/к	ПЕЧЕНЬЕ	20	1,5	2,0	14,9	83,4
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
Итого за прием пищи:			905	40,6	35,5	125,5	1 016,8
Полдник							
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	135/20	25,7	17,5	30,9	390,1
к/к	к/к	КИСЕЛЬ ИЗ ИЗЮМА	200	0,5	0,1	27,7	114,1
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1,0	0,2	20,2	86,0
Итого за прием пищи:			555	27,2	17,8	78,8	590,2
Ужин							
к/к	к/к	ПОМИДОР СВЕЖИЙ (ПОРЦИОННО)	100	1,1	0,2	3,8	22,0
к/к	к/к	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ С ЛУКОМ	120/15	23,5	9,3	7,3	204,9
2008	124	КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ	180	4,0	5,2	22,9	155,2
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2	0,0	7,1	29,0
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	80	6,0	2,3	41,1	209,6
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	90	6,0	0,8	38,2	183,6
Итого за прием пищи:			705	40,8	17,8	120,4	804,3
Ужин 2							
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	180	5,5	4,8	9,1	101,7
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
Итого за прием пищи:			200	7,0	5,4	19,4	154,1
Всего за день:				149,1	109,5	449,6	3 422,0

Зав.производством: _____

Калькулятор: _____

"Согласовано"
 Директор ГБОУ _____



Ежедневное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся младших классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 22 " Апрель 2024 г

6 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	190	КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ "ДРУЖБА"	150	4,50	5,20	19,10	146,70
2008	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	10/20	3,90	3,50	10,60	89,90
2021	576	БАТОН НАРЕЗНОЙ	20	1,50	0,50	10,60	53,60
2016	416	КАКАО С МОЛОКОМ	180	3,70	2,50	12,40	88,00
2021	470	ЙОГУРТ М. Д. Ж. 2,5%	150	4,20	3,80	16,50	120,00
Итого за прием пищи:			530	17,80	15,50	69,20	498,20
Обед							
ТТК	14	РЫБА ПОД МАРИНАДОМ	80	4,30	7,20	4,80	110,40
2016	60/123	БУЛЬОН ИЗ ПТИЦЫ ДЕТСКИЙ С ГРЕНКАМИ	200	3,90	2,30	9,30	74,90
2008	306	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	240	16,20	18,70	19,10	323,40
2021	575	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,60	0,40	18,50	88,40
2021	576	БАТОН НАРЕЗНОЙ	40	3,00	1,10	21,20	107,20
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	180	0,90	0,20	18,20	82,80
Итого за прием пищи:			780	30,90	29,90	91,10	787,10
Всего за день:				48,70	45,40	160,30	1 285,30

Зав.производством: _____

Калькулятор: _____

"Согласовано"
Директор ГБОУ




Ежедневное меню рационов горячего питания (завтрак, 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 " Апрель 2024 г

7 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	190	КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ "ДРУЖБА"	200	5,90	6,90	25,50	195,60
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	10/20	1,60	8,80	10,70	128,40
2021	576	БАТОН НАРЕЗНОЙ	40	3,00	1,10	21,20	107,20
2016	416	КАКАО С МОЛОКОМ	180	3,70	2,50	12,40	88,00
2021	470	ЙОГУРТ М. Д. Ж. 2,5%	160	4,50	4,00	17,60	128,00
Итого за прием пищи:			610	18,70	23,30	87,40	647,20
Обед							
ТТК	14	РЫБА ПОД МАРИНАДОМ	100	5,40	9,00	6,00	138,20
2016	60/123	БУЛЬОН ИЗ ПТИЦЫ ДЕТСКИЙ С ГРЕНКАМИ	250	4,60	2,80	9,40	84,60
2008	306	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	280	18,90	21,80	22,30	377,30
2021	575	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	60	3,90	0,70	27,80	132,60
2021	576	БАТОН НАРЕЗНОЙ	40	3,00	1,10	21,20	107,20
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1,00	0,20	20,20	92,00
Итого за прием пищи:			930	36,80	35,60	106,90	931,90
Всего за день:				55,50	58,90	194,30	1 579,10

Зав. производством: 

Калькулятор: