

"УТВЕРЖДЕНО"

Генеральный директор ООО "Серна"



Н. Е. Сорокина

"СОГЛАСОВАНО"

Директор ГБОУ ИТЦ № 777 Санкт-Петербурга



В.В. Князева

МЕНЮ

бюджетное питание 12-18 лет (комплексный обед)

На "01" "09" 2025-2026 год

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
1 день							
Обед							
Салат из соленых огурцов с луком* (огурцы соленые, лук репчатый, (с 01.03 лук зеленый), масло растительное)	120	2008	20	3,2	6,1	3,1	80,4
Борщ с капустой и картофелем со сметаной (свекла, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло сливочное, сахар, сметана, соль)	250/5	2016	63	2,0	5,7	12,9	110,5
Тефтели мясные с соусом томатным (говядина, батон нарезной, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная, паста томатная, соль)	120	ТТК	31	9,4	14,6	15,2	230,4
Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	2024	347	9,8	6,8	43,2	273,0
Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника сушеные, сахар)	200	2024	468	0,7	0,3	20,8	88,2
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	60	ТТК	8	4,1	0,5	27,5	132,0
Батон обогащенный микронутриентами	50	ТТК	5	3,6	1,3	24,8	126,5
Плоды свежие (яблоки)	100	2015	338	0,4	0,4	9,8	47,0
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5 %	125	ТТК	9	3,5	3,1	13,8	100,0
Итого за прием пищи:	1210			36,7	38,8	171,1	1188,0
Всего за день:				36,7	38,8	171,1	1188,0
Зав. производством							

Калькулятор

"УТВЕРЖДЕНО"

Генеральный директор ООО "Серна"

Н. Е. Сорокина

"СОГЛАСОВАНО"

Директор ГБОУ "ИТШ №777" Санкт-Петербурга

В. В. Князева

МЕНЮ

бюджетное питание 12-18 лет (комплексный обед)

На "02" "09" 2025-2026 год

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
2 день							
Обед							
Салат из свежих помидоров и огурцов* (огурцы свежие, помидоры свежие, лук репчатый, (с 01.03 лук зеленый), масло растительное, соль)	120	2008	23	1,1	12,1	3,5	127,2
Рассольник ленинградский с говядиной отварной и сметаной (картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, масло сливочное, сметана, говядина, соль)	250/10/5	2008	91/252	5,4	6,8	17,0	150,4
Котлеты рыбные (рыба филе, батон нарезной, молоко, масло растительное, соль)	120	2024	257	15,7	9,1	19,0	220,8
Пюре картофельное (картофель, молоко, масло сливочное, соль)	180	2024	360	3,7	5,6	24,1	161,0
Сок фруктовый (виноградный)	200	2015	389	0,6	0,4	32,6	136,4
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	60	ТТК	8	4,1	0,5	27,5	132,0
Батон обогащенный микронутриентами	50	ТТК	5	3,6	1,3	24,8	126,5
Плоды свежие (груши)	100	2015	338	0,4	0,3	10,3	47,0
Печенье витаминизированное (порционно)	20	ТТК	10	1,4	2,6	14,6	88,0
Итого за прием пищи:	1115			36,0	38,7	173,4	1189,3
Всего за день:				36,0	38,7	173,4	1189,3
Зав. производством							

Зав. производством

Калькулятор

"УТВЕРЖДЕНО"

Генеральный директор ООО "Серна"

Н. Е. Сорокина

"СОГЛАСОВАНО"

Директор ГБОУ "ИТЦ" № 777 Санкт-Петербурга

В.В. Князева

МЕНЮ

бюджетное питание 12-18 лет (комплексный обед)

На "03" "09" 2025-2026 год

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
3 день							
Обед							
Салат из свеклы отварной (свекла свежая, масло растительное, соль)	120	2015	52	1,7	7,2	9,9	111,4
Суп с макаронными изделиями и картофелем (макаронные изделия, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, томатная паста, соль)	250	2015	112	2,6	2,8	15,7	109,0
Плов из птицы (грудки кур, масло сливочное, морковь, лук репчатый, томатное пюре, рис шлифованный, соль)	300	ТТК	27	24,1	21,2	54,0	528,2
Компот из смеси сухофруктов (яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм, сахар)	200	2008	402	0,6	0,1	31,7	131,0
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	60	ТТК	8	4,1	0,5	27,5	132,0
Батон обогащенный микронутриентами	50	ТТК	5	3,6	1,3	24,8	126,5
Плоды свежие (бананы)	100	ТТК	14	1,5	0,2	21,8	95,0
Итого за прием пищи:	1080			38,2	33,3	185,4	1233,1
Всего за день:				38,2	33,3	185,4	1233,1

Зав. производством

Калькулятор

"УТВЕРЖДЕНО"

Генеральный директор ООО "Серна"

Н. Е. Сорокина



"СОГЛАСОВАНО"

Директор ГБОУ "ИТШ № 777" Санкт-Петербурга

В.В. Князева



МЕНЮ

бюджетное питание 12-18 лет (комплексный обед)

На "04" "09" 2025-2026 год

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
4 день							
Обед							
Овощи натуральные свежие (огурцы)	120	2015	71	0,8	0,1	2,3	14,4
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной (капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, сметана, соль)	250/5	2016	73	1,9	5,6	8,7	92,8
Котлеты (особые) (говядина, свинина, батон нарезной, сухари панировочные, масло растительное, соль)	120	2024	289	18,7	23,5	18,6	361,2
Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	2008	331	6,6	5,8	37,6	229,2
Сок фруктовый (яблочный)	200	2015	389	1,0	0,0	20,2	84,8
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	60	ТТК	8	4,1	0,5	27,5	132,0
Батон обогащенный микронутриентами	50	ТТК	5	3,6	1,3	24,8	126,5
Плоды свежие (мандарины)	100	ТТК	15	0,8	0,2	7,5	38,0
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5 %	125	ТТК	9	3,5	3,1	13,8	100,0
Итого за прием пищи:	1210			41,0	40,1	161,0	1178,9
Всего за день:				41,0	40,1	161,0	1178,9
Зав. производством							

Зав. производством

Калькулятор

"УТВЕРЖДЕНО"

Генеральный директор ООО "Серна"

Н. Е. Сорокина



"СОГЛАСОВАНО"

Директор ГБОУ "ИТШ № 777" Санкт-Петербурга
В. В. Князева



МЕНЮ

бюджетное питание 12-18 лет (комплексный обед)

На "05" "09" 2025-2026 год

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
	г			г	г	г	
5 день							
Обед							
Салат из белокачанной капусты со свеклой и морковью* (капуста свежая, свекла свежая, морковь свежая, масло растительное, соль)	120	2008	39	1,9	12,1	8,9	152,4
Суп картофельный с бобовыми (горох) с гренками из пшеничного хлеба (картофель, горох сухой, лук репчатый, морковь, масло растительное, гренки пшеничные, соль)	250/10	2015/2008	102/73	6,6	5,4	24,4	185,3
Печень тушеная в соусе (печень говяжья, масло подсолнечное, мука пшеничная, сметана, соль)	120	2024	280/397	15,8	10,1	7,7	184,8
Картофель отварной (картофель, масло сливочное, соль)	180	2008	333	3,5	5,6	28,2	177,6
Кисель из яблок (яблоки свежие, крахмал картофельный, сахар)	200	2008	405	0,1	0,1	25,2	117,0
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	60	ТТК	8	4,1	0,5	27,5	132,0
Батон обогащенный микронутриентами	50	ТТК	5	3,6	1,3	24,8	126,5
Плоды свежие (апельсины)	100	ТТК	16	0,9	0,2	8,1	43,3
Итого за прием пищи:	1090			36,5	35,3	154,8	1118,9
Всего за день:				36,5	35,3	154,8	1118,9
Зав. производством							

Калькулятор

"УТВЕРЖДЕНО"

Генеральный директор ООО "Серна"

Н. Е. Сорокина

"СОГЛАСОВАНО"

Директор ГБОУ ИТШ № 77 Санкт-Петербурга

В.В. Князева

МЕНЮ

бюджетное питание 12-18 лет (комплексный обед)

На "06" "09" 2025-2026 год

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
6 день							
Обед							
Салат из квашеной капусты* (капуста квашеная, масло растительное, лук репчатый, (с 01.03 лук зеленый), сахар)	120	2008	40	1,9	6,1	9,2	99,6
Суп с макаронными изделиями, с птицей отварной (цыплята) (макаронные изделия, морковь, лук репчатый, масло сливочное, томат-паста, цыплята, соль)	250/10	2008	105/307	5,8	5,4	15,7	135,0
Рыба, запеченная в омлете (рыба филе, мука пшеничная, яйцо куриное, молоко, масло сливочное, соль)	120	2016	263	19,1	5,4	3,9	141,0
Рагу овощное (3-й вариант) (картофель, морковь, лук репчатый, репа свежая, капуста свежая, масло сливочное, томат-паста, мука пшеничная, сахар, соль)	180	2024	377	3,4	7,8	18,2	157,0
Компот из смеси сухофруктов (яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм, сахар)	200	2008	402	0,6	0,1	31,7	131,0
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	60	ТТК	8	4,1	0,5	27,5	132,0
Батон обогащенный микронутриентами	50	ТТК	5	3,6	1,3	24,8	126,5
Плоды свежие (груши)	100	2015	338	0,4	0,3	10,3	47,0
Печенье витаминизированное (порционно)	20	ТТК	10	1,4	2,6	14,6	88,0
Итого за прием пищи:	1110			40,3	29,5	155,9	1057,1
Всего за день:				40,3	29,5	155,9	1057,1

Зав. производством

Калькулятор

"УТВЕРЖДЕНО"

Генеральный директор ООО "Серна"

Н. Е. Сорокина

"СОГЛАСОВАНО"

Директор БСОУ ИТШ № 277 Санкт-Петербурга

В.В. Князева

МЕНЮ

бюджетное питание 12-18 лет (комплексный обед)

На "08" "09" 2025-2026 год

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
7 день							
Обед							
Салат витаминный (1-й вариант)* (капуста белокочанная, яблоки, морковь, масло растительное, сахар, соль)	120	2008	41	1,4	6,2	11,4	108,0
Борщ с капустой и картофелем со сметаной (свекла, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло сливочное, сахар, сметана, соль)	250/5	2016	63	2,0	5,7	12,9	110,5
Шницель рубленый (говядина) (говядина, батон нарезной, молоко, сухари панировочные, масло сливочное, соль)	120	2016	299	17,9	13,5	17,9	264,0
Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	2024	347	9,8	6,8	43,2	273,0
Сок фруктовый (мультифрут)	200	ТТК	28	0,2	0,0	29,8	100,0
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	60	ТТК	8	4,1	0,5	27,5	132,0
Батон обогащенный микронутриентами	50	ТТК	5	3,6	1,3	24,8	126,5
Плоды свежие (яблоки)	100	2015	338	0,4	0,4	9,8	47,0
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5 %	125	ТТК	9	3,5	3,1	13,8	100,0
Итого за прием пищи:	1210			42,9	37,5	191,1	1261,0
Всего за день:				42,9	37,5	191,1	1261,0

Зав. производством

Калькулятор

"УТВЕРЖДЕНО"

Генеральный директор ООО "Серна"

Н. Е. Сорокина



"СОГЛАСОВАНО"

Директор ГБОУ "ИТШ №777" Санкт-Петербурга

В.В. Князева



МЕНЮ

бюджетное питание 12-18 лет (комплексный обед)

На "09" "09" 2025-2026 год

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
8 день							
Обед							
Винегрет овощной* (картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, капуста квашеная, лук репчатый, (с 01.03 лук зеленый), масло растительное, соль)	120	2008	51	1,7	12,1	7,9	147,6
Суп крестьянский с крупой, с птицей отварной (цыплята) (капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, цыплята, соль)	250/10	2008	94/307	5,5	6,3	12,5	127,0
Котлеты рыбные любительские (рыба филе, морковь, лук репчатый, батон нарезной, яйца куриные, молоко, масло сливочное, соль)	120	2024	259	15,0	5,5	6,8	136,8
Пюре картофельное (картофель, молоко, масло сливочное, соль)	180	2024	360	3,7	5,6	24,1	161,0
Компот из свежих плодов (яблоки) (яблоки свежие, сахар)	200	2008	394	0,2	0,2	27,9	115,0
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	60	ТТК	8	4,1	0,5	27,5	132,0
Батон обогащенный микронутриентами	50	ТТК	5	3,6	1,3	24,8	126,5
Плоды свежие (груши)	100	2015	338	0,4	0,3	10,3	47,0
Вафли витаминизированные (порционно)	20	ТТК	11	0,9	5,6	12,6	106,0
Итого за прием пищи:	1110			35,1	37,4	154,4	1098,9
Всего за день:				35,1	37,4	154,4	1098,9
Зав. производством							

Зав. производством

Калькулятор

"УТВЕРЖДЕНО"

Генеральный директор ООО "Серна"

Н. Е. Сорокина

"СОГЛАСОВАНО"

Директор ГБОУ "ИТШ №777" Санкт-Петербурга

В.В. Князева

МЕНЮ
бюджетное питание 12-18 лет (комплексный обед)

На " 10 " 09 2025-2026 год

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
	г			г	г	г	
9 день							
Обед							
Салат из свежих помидоров и огурцов* (огурцы свежие, помидоры свежие, лук репчатый, (с 01.03 лук зеленый), масло растительное, соль)	120	2008	23	1,1	12,1	3,5	127,2
Рассольник со сметаной (морковь, картофель, лук репчатый, огурцы соленые, масло растительное, сметана, соль)	250/5	2024	94	1,9	4,7	12,9	101,0
Птица, тушенная в сметанном соусе (грудки кур, масло растительное, сметана, мука пшеничная, соль)	120	2008	312	18,6	13,8	4,3	216,0
Рис припущенный (рис шлифованный, масло сливочное, соль)	180	2008	326	4,4	5,5	46,2	250,8
Сок фруктовый (яблочный)	200	2015	389	1,0	0,0	20,2	84,8
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	60	ТТК	8	4,1	0,5	27,5	132,0
Батон обогащенный микронутриентами	50	ТТК	5	3,6	1,3	24,8	126,5
Плоды свежие (бананы)	100	ТТК	14	1,5	0,2	21,8	95,0
Итого за прием пищи:	1085			36,2	38,1	161,2	1133,3
Всего за день:				36,2	38,1	161,2	1133,3

Зав. производством

Калькулятор

"УТВЕРЖДЕНО"

Генеральный директор ООО "Серна"

Н. Е. Сорокина

"СОГЛАСОВАНО"

Директор ГБОУ "Центр питания № 77" Санкт-Петербурга

В. В. Князева

МЕНЮ

бюджетное питание 12-18 лет (комплексный обед)

На " 11 " 09 2025-2026 год

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
	г			г	г	г	
10 день							
Обед							
Овощи натуральные соленные (огурцы)	120	2015	70	1,0	0,1	2,0	12,0
Суп картофельный с клецками (картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная, масло сливочное, яйца, соль)	250/25	2016	91/128	2,1	3,4	12,1	87,3
Голубцы ленивые (капуста белокочанная, говядина, рис шлифованный, лук репчатый, масло растительное, томат-паста, соль)	300	ТТК	24	23,7	25,0	39,5	459,6
Компот из смеси сухофруктов (яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм, сахар)	200	2008	402	0,6	0,1	31,7	131,0
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	60	ТТК	8	4,1	0,5	27,5	132,0
Батон обогащенный микронутриентами	50	ТТК	5	3,6	1,3	24,8	126,5
Плоды свежие (яблоки)	100	2015	338	0,4	0,4	9,8	47,0
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5 %	125	ТТК	9	3,5	3,1	13,8	100,0
Итого за прием пищи:	1230			39,0	33,9	161,2	1095,4
Всего за день:				39,0	33,9	161,2	1095,4
Зав. производством							

Калькулятор

"УТВЕРЖДЕНО"

Генеральный директор ООО "Серпа"

Н. Е. Сорокина

"СОГЛАСОВАНО"

Директор ГБОУ ИТЦ № 777 Санкт-Петербурга

В.В. Князева

МЕНЮ

бюджетное питание 12-18 лет (комплексный обед)

На " 12 " 09 2025-2026 год

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
11 день							
Обед							
Салат из свеклы отварной (свекла свежая, масло растительное, соль)	120	2015	52	1,7	7,2	9,9	111,4
Суп из овощей с фасолью со сметаной (капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, фасоль, масло растительное, сметана, соль)	250/5	2024	107	2,1	4,7	9,5	88,0
Биточки рубленые из птицы паровые (грудки кур, батон нарезной, молоко, масло сливочное, соль)	120	2008	315	20,9	11,8	13,2	244,8
Рагу овощное (3-й вариант) (картофель, морковь, лук репчатый, репа свежая, капуста свежая, масло сливочное, томат-паста, мука пшеничная, сахар, соль)	180	2024	377	3,4	7,8	18,2	157,0
Сок фруктовый (мультифрукт)	200	ТТК	28	0,2	0,0	29,8	100,0
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	60	ТТК	8	4,1	0,5	27,5	132,0
Батон обогащенный микронутриентами	50	ТТК	5	3,6	1,3	24,8	126,5
Плоды свежие (груши)	100	2015	338	0,4	0,3	10,3	47,0
Итого за прием пищи:	1085			36,4	33,6	143,2	1006,7
Всего за день:				36,4	33,6	143,2	1006,7
Зав. производством							

Калькулятор

"УТВЕРЖДЕНО"

Генеральный директор ООО "Серна"



Н. Е. Сорокина

"СОГЛАСОВАНО"

Директор ГБОУ ИТЦ № 777 Санкт-Петербурга



В. В. Князева

МЕНЮ

бюджетное питание 12-18 лет (комплексный обед)

На "13" "09"

2025-2026 год

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
12 день							
Обед							
Салат "Степной" из разных овощей (картофель, морковь,огурцы соленые, лук репчатый, горошек зеленый, соль)	120	2024	29	1,6	12,2	9,0	152,0
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной (капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло растительное, сметана, соль)	250/5	2016	73	1,9	5,6	8,7	92,8
Печень по-строгановски (печень говяжья, масло сливочное, мука пшеничная, томатная паста, сметана, соль)	120	2024	277	21,7	6,5	8,8	180,0
Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	2008	331	6,6	5,8	37,6	229,2
Кисель из кураги (абрикосы сушеные, сахар, крахмал)	200	2008	406	0,7	0,1	37,0	151,0
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	60	ТТК	8	4,1	0,5	27,5	132,0
Батон обогащенный микронутриентами	50	ТТК	5	3,6	1,3	24,8	126,5
Плоды свежие (мандарины)	100	ТТК	15	0,8	0,2	7,5	38,0
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5 %	125	ТТК	9	3,5	3,1	13,8	100,0
Итого за прием пищи:	1210			44,5	35,3	174,7	1201,5
Всего за день:				44,5	35,3	174,7	1201,5
Зав. производством				44,5	35,3	174,7	1201,5

Калькулятор