

ООО "Серна"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00E0AEC4E9A83B4EEB04BF72220F71A8C
Владелец: Князева Бера Владимировна
Действителен: с 04.07.2025 до 27.09.2026



Директор: Князева Бера Владимировна
В.В. Князева

МЕНЮ
платное питание (полдник)

На « 26 » 01 2025-2026 год

1 день

Наименование	Выход (г)	Техно- логический норма- тивный документ (сборник рецептур)	Номер рецепт уры	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)
				Всего	Всего		
Полдник							
Булочка с корицей (мука в/с, сахар, яйцо куриное, дрожжи сухие, корица, ванилин, соль, масло сливочное)	75	2008	469	5,7	9,9	45,7	228,0
Сок фруктовый (виноградный)	200	2015	389	0,6	0,4	32,6	136,4
Яблоко свежее	100	к/к		0,8	0,3	11,5	53,0
Итого :	275			6,3	10,3	78,3	364,4
Цена: 65,00							

Зав. производством:

Калькулятор:

«СОПАСОВАНО»

Директор ГБПОУ «ЦПШ № 777» Санкт-Петербурга
З.В. Князева

На « 27 » 01 2025-2026 год

Наименование	Выход (г)	Технологический нормативный документ (сборник рецептов)	Номер рецептуры	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)
				Всего	Всего		
Полдник							
Булочка "Творожная" (мука в/с, сахар, яйцо куриное, дрожжи сухие, молоко, творог, ванилин, соль, масло сливочное, масло растительное)	75	Сб.2008	479	8,9	4,2	35,1	216,0
Чай с сахаром (чай, сахар)	200	Сб.2008	430	0,2	0,1	15,0	60,0
Яблоко свежее	100	к/к		0,8	0,3	11,5	53,0
Итого :	375			9,9	4,6	61,6	329,0
Цена: 65,00							

Калькулятор:

ООО "Серна"



Согласовано
Директор: Е.В. Князева
ИТВ № 777" Санкт-Петербурга

МЕНЮ
платное питание (полдник)

На « 28 » 01 2025-2026 год

3 день

Наименование	Выход (г)	Технологический нормативный документ (сборник рецептур)	Номер рецептуры	Белки (г) Всего	Жиры (г) Всего	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)
Полдник							
Ватрушка с повидлом (мука в/с, яйцо куриное, сахар, дрожжи сухие, повидло, масло сливочное, соль)	75	Сб.2008	453	4,0	1,5	46,0	214,0
Сок фруктовый в ассортименте	200	Сб.2008	442	1,0	0,2	19,8	86,0
Яблоко свежее	100	к/к		0,9	0,2	8,1	43,0
Итого :	375			5,9	1,9	73,9	343,0
Цена: 65,00							

Зав. производством:

Калькулятор:

ООО "Серна"



«СОГЛАСОВАНО»
Директор ВНИИП "ИП" № 777" Санкт-Петербурга
В.В. Князева

МЕНЮ
платное питание (полдник)

На « 23 » 01 2025-2026 год

4 день

Наименование	Выход (г)	Технологический нормативный документ (сборник рецептур)	Номер рецептуры	Белки (г) Всего	Жиры (г) Всего	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)
Полдник							
Булочка с маком (мука в/с, сахар, яйцо куриное, дрожжи сухие, мак, масло сливочное, соль)	75	Сб.2008	469	7,3	3,0	53,1	271,0
Сок фруктовый в ассортименте	200	Сб.2008	442	1,0	0,2	19,8	86,0
Яблоко свежее	100	к/к		3,4	0,4	9,8	44,0
Итого :	375			11,7	3,6	82,7	401,0
Цена: 65,00							

Зав. производством:

Калькулятор:

ООО "Серна"

«СОГЛАСОВАНО»

Директор ГБОУ "ИПН № 777" Санкт-Петербурга

В.В. Князева



МЕНЮ
платное питание (полдник)

На « 30 » 01 2025-2026 год

5 день

Наименование	Выход (г)	Технологический нормативный документ (сборник рецептур)	Номер рецептуры	Белки (г) Всего	Жиры (г) Всего	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)
Полдник							
Булочка «Московская» (мука в/с, сахар, соль масло сливочное, яйцо куриное, дрожжи сухие)	100	Сб.2008	465	7,1	8,0	53,3	316,0
Сок фруктовый в ассортименте	200	Сб.2008	442	1,0	0,2	19,8	86,0
Яблоко свежее	100	к/к		0,8	0,3	11,5	53,0
Итого :	400			8,9	8,5	84,6	455,0
Цена: 65,00							

Зав. производством:

Калькулятор:

ООО "Серна"



Директор, ГБОУ "ИТШ № 777" Санкт-Петербурга

В. В. Князева

МЕИЮ

платное питание (полдник)

На « 02 » 02 2025-2026 год

6 день

Наименование	Выход (г)	Технологический нормативный документ (сборник рецептов)	Номер рецептуры	Белки (г) Всего	Жиры (г) Всего	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)
Полдник							
Ватрушка с творогом (мука пшеничная высшего сорта, сахар, масло сливочное, яйца, соль, дрожжи сухие, творог, сахар, масло растительное)	75	Сб.2017	410	9,2	5,5	29,2	202,0
Чай с сахаром (чай, сахар)	200	Сб.2008	429	0,2	0,1	15,0	60,0
Яблоко свежее	100	к/к		0,9	0,2	8,1	43,0
Итого :	375			10,3	5,8	52,3	305,0
Цена: 65,00							

Зав. производством:

Калькулятор:

ООО "Серна"

«СОГЛАСОВАНО»
Директор БПОУ «Центр № 777» Санкт-Петербурга



МЕНЮ
платное питание (полдник)

На « 03 » 02 2025-2026 год

7 день

Наименование	Выход (г)	Техноло- гический норма- тивный документ (сборник рецептур)	Номер рецепт уры	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)
				Всего	Всего		
Полдник							
Булочка с корицей (мука в/с, сахар, яйцо куриное, дрожжи сухие, корица, ванилин, соль, масло сливочное)	75	Сб.2008	469	7,3	3,0	53,1	271,0
Сок фруктовый в ассортименте	200	Сб.2008	442	1,0	0,2	19,8	86,0
Яблоко свежее	100	к/к		3,4	0,4	9,8	44,0
Итого :	375			7,7	4,0	69,1	348,0
Цена: 65,00							

Зав. производством:

Калькулятор:

ООО "Серна"



МЕНЮ
платное питание (полдник)

На « 04 » 02 2025-2026 год

8 день

Наименование	Выход (г)	Техноло- гический норма- тивный документ (сборник рецептур)	Номер рецепт уры	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)
				Всего	Всего		
Полдник							
Шарлотка с яблоками (яблоки, молоко, яйца, сахар, корица, масло сливочное, соль)	100	С6.2008	427	3,4	5,2	37,7	211,0
Чай с сахаром (чай, сахар)	200	С6.2008	429	0,2	0,1	15,0	60,0
Яблоко свежее	100	к/к		0,8	0,3	11,5	53,0
Итого :	400			4,4	5,6	64,2	324,0
Цена: 65,00							

Зав. производством:

Калькулятор:

ООО "Серна"

«СОГЛАСОВАНО»

Директор ФБОУ ИТШ № 777" Санкт-Петербурга

В.В. Князева



МЕНЮ
платное питание (полдник)

На « 05 » 02 2025-2026 год

9 день

Наименование	Выход (г)	Технологический нормативный документ (сборник рецептур)	Номер рецептуры	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)
				Всего	Всего		
Полдник							
Булочка "Творожная" (мука в/с, сахар, яйцо куриное, дрожжи сухие, молоко, творог, ванилин, соль, масло сливочное, масло растительное)	75	С6.2008	479	8,9	4,2	35,1	216,0
Сок фруктовый в ассортименте	200	С6.2008	442	1,0	0,2	19,8	86,0
Яблоко свежее	100	к/к		3,4	0,4	9,8	44,0
Итого :	375			13,3	4,8	64,7	346,0
Цена: 65,00							

Зав. производством:

Калькулятор:

«СОГДА СОВЕТСКОЕ»
Директор ГБПОУ «ИТЭП № 7777» Са
В.В. Князева

На « 06 » 02 2025-2026 год

Наименование	Выход (г)	Технологический нормативный документ (сборник рецептур)	Номер рецептуры	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)
				Всего	Всего		
Полдник							
Пирожок с яблоками (мука пшеничная, яйцо куриное, сахар, дрожжи сухие, масло сливочное, яблоки, соль)	75	Сб.2008	451	4,0	1,5	43,1	202,0
Чай с сахаром (чай, сахар)	200	Сб.2008	429	0,2	0,1	15,0	60,0
Яблоко свежее	100	к/к	10	0,9	0,2	8,1	43,3
Итого :	375			5,1	1,8	66,2	305,3
Цена: 65,00							

Калькулятор: