

Действителен с 04.09.2025 по 28.11.2026



И.О. директора ФВПОУ "ИТШ № 777"

В.В. Князева

МЕНЮ
платное питание (полдник)

На « 18 » 05 2025-2026 год

1 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 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:

ООО "Серна"



МЕНЮ
платное питание (полдник)

На « 19 » 05 2025-2026 год

2 день

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							

Зав. производством:

Калькулятор:



МЕНЮ
платное питание (полдник)

На « 10 » 05 2025-2026 год

3 день

Наименование	Выход (г)	Технологический нормативный документ (сборник рецептур)	Номер рецептуры	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)
				Всего	Всего		
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 "Серпа"



МЕНЮ
платное питание (полдник)

На « 21 » 05 2025-2026 год

4 день

Наименование	Выход (г)	Технологический нормативный документ (сборник рецептов)	Номер рецептуры	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)
				Всего	Всего		
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:



МЕНЮ
платное питание (полдник)

На « 22 » 05 2025-2026 год

5 день

Наименование	Выход (г)	Технологический нормативный документ (сборник рецептур)	Номер рецептуры	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)
				Всего	Всего		
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: