

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

ООО "Серна"



**МЕНЮ**  
платное питание (полдник)

На « 24 » 02 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)
<b>Полдник</b>							
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
<b>Итого :</b>	<b>275</b>			<b>6,3</b>	<b>10,3</b>	<b>78,3</b>	<b>364,4</b>
<b>Цена: 65,00</b>							

Зав. производством:

Калькулятор:

ООО "Серна"



«СОГЛАСОВАНО»

Директор ГБУ «ИТЦ № 777» Санкт-Петербурга

В.В. Князева

**МЕНЮ**  
платное питание (полдник)

На « 25 » 02 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)
<b>Полдник</b>							
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
<b>Итого :</b>	<b>375</b>			<b>5,9</b>	<b>1,9</b>	<b>73,9</b>	<b>343,0</b>
<b>Цена: 65,00</b>							

Зав. производством:

Калькулятор:

ООО "Серна"



«СОГЛАСОВАНО»

Директор ИБПОУ "ИТШ № 777" Санкт-Петербурга

В.В. Князева

**МЕНЮ**  
платное питание (полдник)

На « 26 » 02 2025-2026 год

4 день

Наименование	Выход (г)	Технологический нормативный документ (сборник рецептов)	Номер рецептуры	Белки (г) Всего	Жиры (г) Всего	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)
<b>Полдник</b>							
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
<b>Итого :</b>	<b>375</b>			<b>11,7</b>	<b>3,6</b>	<b>82,7</b>	<b>401,0</b>
<b>Цена: 65,00</b>							

Зав. производством:

Калькулятор:

ООО "Серна"



Директор ГБУОУ ИИП № 777" Санкт-Петербурга

В.В. Князева

**МЕНЮ**  
платное питание (полдник)

На « 27 » 02 2025-2026 год

5 день

Наименование	Выход (г)	Технологический нормативный документ (сборник рецептов)	Номер рецептуры	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)
				Всего	Всего		
<b>Полдник</b>							
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
<b>Итого :</b>	<b>400</b>			<b>8,9</b>	<b>8,5</b>	<b>84,6</b>	<b>455,0</b>
<b>Цена: 65,00</b>							

Зав. производством:

Калькулятор:

ООО "Серна"

«СОГЛАСОВАНО»

Директор ЕББОУ "ИТШ № 777" Санкт-Петербурга

В.В. Князева



**МЕНЮ**  
платное питание (полдник)

На « 02 » 03 2025-2026 год

6 день

Наименование	Выход (г)	Технологический нормативный документ (сборник рецептур)	Номер рецептуры	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)
				Всего	Всего		
<b>Полдник</b>							
Ватрушка с творогом (мука пшеничная высший сорт, 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
<b>Итого :</b>	<b>375</b>			<b>10,3</b>	<b>5,8</b>	<b>52,3</b>	<b>305,0</b>
<b>Цена: 65,00</b>							

Зав. производством:

Калькулятор:

ООО "Серна"



Директор ФБН ОУ НИИП № 777" Санкт-Петербурга

В.В. Князева

**МЕНЮ**  
платное питание (полдник)

На « 03 » 03 2025-2026 год

7 день

Наименование	Выход (г)	Технологический нормативный документ (сборник рецептов)	Номер рецептуры	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)
				Всего	Всего		
<b>Полдник</b>							
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
<b>Итого :</b>	<b>375</b>			<b>7,7</b>	<b>4,0</b>	<b>69,1</b>	<b>348,0</b>
<b>Цена: 65,00</b>							

Зав. производством:

Калькулятор:

ООО "Серна"



**МЕНЮ**  
платное питание (полдник)

На « 04 » 03 \_\_\_\_\_ 2025-2026 год

8 день

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

Зав. производством:

Калькулятор:

ООО "Серна"



«СОГЛАСОВАНО»

Директор: ГБОУ "ИТНП № 777" Санкт-Петербурга

В.В. Князева

**МЕНЮ**  
платное питание (полдник)

На « 05 » 03 2025-2026 год

9 день

Наименование	Выход (г)	Технологический нормативный документ (сборник рецептов)	Номер рецептуры	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)
				Всего	Всего		
<b>Полдник</b>							
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
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
<b>Итого :</b>	<b>375</b>			<b>13,3</b>	<b>4,8</b>	<b>64,7</b>	<b>346,0</b>
<b>Цена: 65,00</b>							

Зав. производством:

Калькулятор:

ООО "Серна"

«СОГЛАСОВАНО»

Директор ГБПОУ "ИТШ № 777" Санкт-Петербурга

В.В. Князева



**МЕНЮ**  
платное питание (полдник)

На « 06 » 03 2025-2026 год

10 день

Наименование	Выход (г)	Технологический нормативный документ (сборник рецептов)	Номер рецептуры	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)
				Всего	Всего		
<b>Полдник</b>							
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
<b>Итого :</b>	<b>375</b>			<b>5,1</b>	<b>1,8</b>	<b>66,2</b>	<b>305,3</b>
<b>Цена: 65,00</b>							

Зав. производством:

Калькулятор: