

МЕНЮ
ПЛАТНОЕ ПИТАНИЕ (обед)

На " 14 " 10 2024-2025 год

"СОГЛАСОВАНО" Петербургское государственное бюджетное учреждение "Санкт-Петербургский государственный аграрный университет"
 Директор ГОУ НИИ №777 Санкт-Петербурга
 В.В.Князева

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки			Жиры			Углеводы,			Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	г	Всего	г	Всего	г				
1 день													
Обед													
Салат из соленых огурцов с луком (огурцы соленые, лук репчатый, масло растительное)	60	2008	20	1,6	3,1	1,6						40,2	
Борщ с капустой и картофелем со сметаной (свекла, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло сливочное, сахар, сметана, соль)	200/5	2016	63	1,6	4,7	10,4						90,0	
Котлеты рубленые из говядины, запеченные с молочным соусом (говядина, хлеб пшеничный, молоко, масло сливочное, сыр, соль)	90	ТТК	32	13,4	11,3	14,5						212,9	
Пиоре картофельное (картофель, молоко, масло сливочное, соль)	150	2008	335	3,1	5,4	20,3						141,0	
Кисель из кураги (курага, сахар)	200	2008	406	0,7	0,1	37,0						151,0	
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами (хлеб ржаной)	40	ТТК	4	2,7	0,4	18,3						88,0	
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	20	ТТК	2	1,4	0,5	9,9						50,6	
Итого за прием пищи:	765			24,5	25,5	112,0						773,7	
Всего за день:	149,80												

Зав. производством

Калькулятор

Директор ГБОУ ИФП № 777 Санкт-Петербурга

В.В.Князева

МЕНЮ
ПЛАТНОЕ ПИТАНИЕ (обед)

На " 15 " 10 2024-2025 год



Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры или технологической карты	Белки			Жиры			Углеводы,			Энергетическая ценность, ккал.
	г			г	г	г	г	г	г	г	г		
2 день													
Обед													
Салат из свежих помидоров и огурцов (огурцы свежие, помидоры свежие, лук репчатый, масло растительное, соль)	60	2016	15	0,6	3,7	2,2	44,5						
Рассольник ленинградский с говядиной отварной и сметаной (картофель, крупа, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, масло сливочное, сметана, говядина, соль)	200/10/5	2008	91/252	4,8	5,9	13,6	127,0						
Рыба, запеченная в сметанном соусе (филе минтая, масло растительное, яйца, сыр твердый, сметана, мука пшеничная, соль)	90	ТТК	34	10,3	5,6	2,2	100,2						
Рис отварной (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	2008	325	3,7	6,3	32,8	203,0						
Сок фруктовый (виноградный)	200	2015	389	0,6	0,4	32,6	136,4						
Хлеб ржаной обогащенный микроэлементами (хлеб ржаной)	30	ТТК	5	2,0	0,3	13,7	66,0						
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5 %	125	ТТК	9	3,5	3,1	13,8	100,0						
Итого за прием пищи:	870			25,5	25,3	110,9	777,1						
Всего за день:	149,80												

Зав. производством

Калькулятор

Директор БОУ "ИТН" № 277 Санкт-Петербурга

В. В. Князева

МЕНЮ
ПЛАТНОЕ ПИТАНИЕ (обед)

На " 16 " 10 2024-2025 год



Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры или технологической карты	Белки			Жиры			Углеводы,			Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	г	Всего	г	Всего	г				
3 День													
Обед													
Винегрет овощной (картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, капуста квашеная, лук репчатый, масло растительное, соль)	60	2008	51	0,8	6,1	4,0	73,8						
Суп с макаронными изделиями и картофелем (макаронные изделия, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, томатная паста, соль)	200	2015	112	2,1	2,2	12,6	87,2						
Суфле куриное (кура потрошенная, яйца, масло сливочное, молоко, мука пшеничная, масло сливочное, соль)	90	ТТК	33	15,4	8,0	10,0	144,0						
Рагу овощное (3-й вариант) (картофель, морковь, лук репчатый, репа, капуста свежая, масло сливочное, перец черный горошком, давровый лист, масло растительное, мука пшеничная, томатная паста, сахар, соль)	150	2008	351	3,4	6,7	13,1	128,0						
Компот из апельсинов (апельсины, сахар)	200	2008	399	0,5	0,1	34,0	141,0						
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами (хлеб ржаной)	40	ТТК	4	2,7	0,4	18,3	88,0						
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	20	ТТК	2	1,4	0,5	9,9	50,6						
Итого за прием пищи:	760			26,3	24,0	101,9	712,6						
Всего за день:	149,80												

Зав. производством

Калькулятор

МЕНИЮ
ПЛАТНОЕ ПИТАНИЕ (обед)

На " 19 " 10 2024-2025 год



Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры или технологической карты	Белки			Жиры			Углеводы,			Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	г	Всего	г	Всего	г				
4 день													
Обед													
Салат витаминный (1-й вариант) (капуста белокочанная, яблоки, морковь, масло растительное, сахар, соль)	60	2008	41	0,7	3,1	5,7	54,0						
Суп картофельный с бобовыми (горох) (картофель, горох сухой, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль)	200	2015	102	4,4	4,2	13,2	118,6						
Биточки паровые из говядины (говядина, хлеб пшеничный, молоко, масло сливочное, сметана, мука пшеничная, соль)	90	ТТК	23	9,2	12,5	7,6	203,4						
Каша гречневая рассычатая (крупа гречневая, масло сливочное)	150	2015	302	8,6	6,1	38,6	243,8						
Сок фруктовый (яблочный)	200	2015	389	1,0	0,0	20,2	84,8						
Хлеб ржаной обогащенный микроэлементами (хлеб ржаной)	40	ТТК	4	2,7	0,4	18,3	88,0						
Итого за прием пищи:	740			26,6	26,3	103,6	792,6						
Всего за день:	149,80												

Зав. производством

Калькулятор

МЕНЮ
ПЛАТНОЕ ПИТАНИЕ (обед)

На " 18 " 10 2024-2025 год



Наименование	Выход,	Технологическая нормативная документация	№ рецептуры или технологическ ой карты	Белки			Жиры			Углеводы,		Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	г	Всего	г	Всего	г			
5 день												
Обед												
Салат овощной с яблоками (картофель, огурец свежий, яблоки, горошек зеленый консервированный, масло растительное, соль)	60	2015	56	0,7	0,1	4,3	21,1					
Суп картофельный с рыбой отварной (картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, филе рыбы, соль)	200/20	2016	83/256	5,4	2,6	13,5	97,0					
Печень по-строгановски (печень говяжья, масло сливочное, мука пшеничная, сметана, томатная паста, соль)	100	ТТК	21	10,2	12,9	7,8	172,5					
Картофель отварной (картофель, масло сливочное, соль)	150	2008	333	2,9	4,7	23,5	148,0					
Сок фруктовый (мультифрукт)	200	ТТК	28	0,2	0,0	20,1	93,0					
Хлеб ржаной обогащенный микроэлементами (хлеб ржаной)	40	ТТК	4	2,7	0,4	18,3	88,0					
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5 %	125	ТТК	9	3,5	3,1	13,8	100,0					
Итого за прием пищи:	895			25,6	23,8	101,3	719,6					
Всего за день:	149,80											

Зав. производством

Калькулятор

Директор ГБОУ СПО «МТШК им. Г.И. Санит-Петербурга»
В.В. Князева

МЕНЮ
ПЛАТНОЕ ПИТАНИЕ (обед)

На " 21 " 10 2024-2025 год



Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация /сборник	№ рецептуры или технологической карты	Белки			Жиры			Углеводы,			Энергетическая ценность, ккал.
	г			г	г	г	г	г	г	г	г		
6 День													
Обед													
Овощи натуральные свежие (отруцы) (отруцы свежие)	60	2015	71	0,4	0,1	1,1							7,2
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной (капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, масло сливочное, сметана, соль)	200/5	2016	73	1,5	4,7	7,0							75,8
Мясо (говядина) тушеное с овощами в соусе (говядина, морковь, картофель, зеленый горошек, томатная паста, мука пшеничная, лук репчатый, масло сливочное, соль)	240	ТТК	22	20,2	14,7	34,5							408,6
Компот из свежих плодов (яблоко) (яблоки, сахар)	200	2008	394	0,2	0,2	27,9							115,0
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами (хлеб ржаной)	40	ТТК	3	2,7	0,4	18,3							88,0
Вафли обогащенные (порционно)	20	ТТК	11	0,9	5,8	12,6							106,0
Итого за прием пищи:	765			25,9	25,9	101,4							800,6
Всего за день:	149,80												

Зав. производством

Калыгулятор

Директор ГБОУ "ИПЦ "САНКТ-ПЕТЕРБУРГ"

В.В.Князева



МЕНЮ
ПЛАТНОЕ ПИТАНИЕ (обед)

На " 22 " 10 2024-2025 год

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры или технологической карты	Белки			Жиры			Углеводы,			Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	г	Всего	г	Всего	г				
7 день													
Обед													
Салат из квашеной капусты (капуста квашеная, масло растительное, сахар,)	60	2008	40	1,0	3,1	4,6	49,8						
Суп картофельный с клецками (картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная, масло сливочное, яйца, соль)	200/20	2016	91/128	1,7	2,7	9,7	69,8						
Террины рыбные тушеные в сметанном соусе (филе рыбы, хлеб пшеничный, молоко, лук репчатый, мука пшеничная, масло растительное, сметана, мука пшеничная, соль)	110	ТТК	20	15,4	11,5	7,8	143,1						
Рис отварной (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	2008	325	3,7	6,3	32,8	203,0						
Компот из мандаринов (мандарины, сахар, цедра, вода)	200	2008	399	0,5	0,1	34,0	141,0						
Хлеб ржаной обогащенный микроэлементами (хлеб ржаной)	40	ТТК	4	2,7	0,4	18,3	88,0						
Флоды свежие (апельсины)	100	ТТК	7	0,9	0,2	8,1	43,3						
Итого за прием пищи:	880			25,9	24,3	115,3	738,0						
Всего за день:	149,80												

Зав. производством

Калькулятор

Директор БОУ "Центр государственного бюджетного учреждения "Санкт-Петербургский институт по образованию, науке и культуре"

В.В.Князева



МЕНЮ
ПЛАТНОЕ ПИТАНИЕ (обед)

На " 23 " 10 2024-2025 год

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры или технологической карты	Белки			Жиры			Углеводы,			Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	г	Всего	г	Всего	г				
8 день													
Обед													
Салат из свеклы отварной (свекла, масло растительное, соль)	60	2015	52	0,8	3,6	5,0							55,7
Щи по-уральски (с крупой), с говяжьей отварной и сметаной (крупка, томатное пюре, капуста квашеная, морковь, лук репчатый, масло растительное, говядина, сметана, соль)	200/5/5	2016	78/289	3,1	4,8	6,1							79,8
Птица, тушенная в соусе с овощами (грудка куриная, морковь, картофель, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, сметана, томатное пюре, мука пшеничная, соль)	240	ТТК	26	15,0	14,1	31,2							302,1
Сок фруктовый (яблочный)	200	2015	389	1,0	0,0	20,2							84,8
Хлеб ржаной обогащенный микроэлементами (хлеб ржаной)	40	ТТК	4	2,7	0,4	18,3							88,0
Вагон обогащенный микроэлементами (хлеб пшеничный)	20	ТТК	2	1,4	0,5	9,9							50,6
Печенье обогащенное	20	ТТК	10	1,4	2,6	14,6							88,0
Итого за прием пищи:	790			25,4	26,0	105,3							749,0
Всего за день:	149,80												

Зав. производством

Калыкулятов

Директор ГБОУ ИТЦ "Сайт-Петербург" В.В. Князева

МЕНЮ
ПЛАТНОЕ ПИТАНИЕ (обед)На " 24 " 10 2024-2025 год

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры или технологической карты	Белки			Жиры			Углеводы,			Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	г	Всего	г	Всего	г				
9 день													
Обед													
Салат из моркови и яблок с яйцом (морковь, яблоки свежие, яйцо, масло растительное, соль)	60	2015	65	1,0	0,7	7,3							39,7
Суп картофельный с бобовыми (фасоль) (картофель, фасоль, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль)	200	2016	87	4,1	4,3	12,9							106,6
Бефстроганов из отварной говядины (говядина, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная, сметана, соль)	100	ТТК	25	10,8	14,5	2,3							163,0
Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	2008	331	5,5	4,8	31,3							191,0
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 (хлеб ржаной)	40	ТТК	4	2,7	0,4	18,3							88,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	20	ТТК	2	1,4	0,5	9,9							50,6
Итого за прием пищи:	770			26,1	25,3	113,7							769,9
Всего за день:	149,80												

Зав. производством

Калькулятор

МЕНЮ

ПЛАТНОЕ ПИТАНИЕ (обед)

На " 25 " 10 2024-2025 год



10 день

Обед

Наименование	Выход,	Технологическая нормативная документация	№ рецептуры или технологическ ой карты	Белки			Жиры			Углеводы,			Энергетическая ценность, ккал.
	г			г	г	г	г	г	г	г			
Салат из свежих помидоров и огурцов (помидоры свежие, огурцы свежие, лук репчатый, масло растительное, соль)	60	2016	15	0,6	3,7	2,2	44,5						
Суп из овощей со сметаной (капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло сливочное, сметана, соль)	200/5	2008	95	2,6	4,1	8,4	80,8						
Плов из пшеницы (кружка куринная, масло сливочное, морковь, лук репчатый, томатное пюре, крупа рисовая, соль)	240	ТТК	27	14,4	12,8	24,8	296,0						
Компот из плодов или ягод сушеных (курага) (курага сушеная, сахар)	200	2008	401	1,0	0,1	34,2	142,0						
Хлеб ржаной обогащенный микроэлементами (хлеб ржаной)	40	ТТК	4	2,7	0,4	18,3	88,0						
Батон обогащенный микроэлементами (хлеб пшеничный)	20	ТТК	2	1,4	0,5	9,9	50,6						
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5 %	125	ТТК	9	3,5	3,1	13,8	100,0						
Итого за прием пищи:	890			26,2	24,7	111,6	801,9						
Всего за день:													

Зав. производством

Калькулятор