

"УТВЕРЖДЕНО"

Генеральный директор ООО "СП Выборгский"

Сорокина Н.Е.



"СОГЛАСОВАНО"

Директор ГБОУ ИТЦ №777" Санкт-Петербурга

В. В. Клезува



МЕНЮ
бюджетное питание 12-18 лет (комплексный обед)

На " 10 " 03 2024-2025 год

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
I день							
Обед							
Салат из соленых огурцов с луком (огурцы соленые, лук репчатый, 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
Котлеты рубленые из говядины, запеченные с молочным соусом (говядина, хлеб пшеничный, масло сливочное, сыр, соль)	120	ТТК	20	17,9	15,1	19,3	283,8
Пюре картофельное (картофель, молоко, масло сливочное, соль)	200	2008	335	4,1	7,2	27,1	188,0
Кисель из кураги (курага, сахар)	200	2008	406	0,7	0,1	37,0	151,0
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами (хлеб ржаной)	60	ТТК	2	4,1	0,5	27,5	132,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	50	ТТК	1	3,6	1,3	24,8	126,5
Фрукты свежие (груши)	100	2015	338	0,4	0,3	10,3	47,0
Итого за прием пищи:	1105			36,0	36,3	162,0	1119,2
Всего за день:				36,0	36,3	162,0	1119,2

Зав. производством

Калькулятор

"УТВЕРЖДЕНО"

Генеральный директор ООО "СП Выборгский"

Сорокина Н.Е.



"СОГЛАСОВАНО"

Директор ГБОУ ЦГП №777" Санкт-Петербурга

В.В. Киселева



МЕНЮ

бюджетное питание 12-18 лет (комплексный обед)

На " 11 " 03 2024-2025 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	
2 день							
Обед							
Салат из свежих помидоров и огурцов (огурцы свежие, помидоры свежие, лук репчатый, масло растительное, соль)	120	2016	15	1,2	7,4	4,5	89,0
Рассольник ленинградский с говядиной отварной и сметаной (картофель, крупа, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, масло сливочное, сметана, говядина, соль)	250/10/5	2008	91/252	5,4	6,8	17,0	150,4
Рыба, запеченная в сметанном соусе (филе минтая, масло растительное, яйца, сыр, сметана, мука пшеничная, соль)	120	ТТК	21	13,7	7,4	2,9	133,6
Рис отварной (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	200	2008	325	4,9	8,4	43,7	270,7
Сок фруктовый (виноградный)	200	2015	389	0,6	0,4	32,6	136,4
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами (хлеб ржаной)	60	ТТК	2	4,1	0,5	27,5	132,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	50	ТТК	1	3,6	1,3	24,8	126,5
Плоды свежие (мандарины)	100	ТТК	4	0,8	0,2	7,5	38,0
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5 %	125	ТТК	6	3,5	3,1	13,8	100,0
Итого за прием пищи:	1240			37,8	35,5	174,3	1176,6
Всего за день:				37,8	35,5	174,3	1176,6

Зав. производством

Калькулятор

"УТВЕРЖДЕНО"

Генеральный директор ООО "СП Выборгский"

Сорокина Н.Е.



"СОГЛАСОВАНО"

Директор ГБОУ "ИТШ №777" Санкт-Петербурга



МЕНЮ

бюджетное питание 12-18 лет (комплексный обед)

На " 12 " 03 2024-2025 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	
3 день							
Обед							
Винегрет овощной (картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, капуста квашеная, лук репчатый, масло растительное)	120	2008	51	1,7	12,1	7,9	147,6
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
Суфле куриное (кура потрошенная, яйца, масло сливочное, соус (молоко, мука пшеничная, масло сливочное, вода, соль)	120	ТТК	22	20,5	10,7	13,3	192,0
Рагу овощное (3-й вариант) (картофель, морковь, лук репчатый, репа, капуста свежая, масло сливочное, масло растительное, мука пшеничная, томатная паста, сахар, соль)	200	2008	351	4,5	8,9	17,5	170,7
Компот из апельсинов (апельсины, сахар)	200	2008	399	0,5	0,1	34,0	141,0
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами (хлеб ржаной)	60	ТТК	2	4,1	0,5	27,5	132,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	50	ТТК	1	3,6	1,3	24,8	126,5
Фрукты свежие (яблоки)	100	2015	338	0,4	0,4	9,8	47,0
Печенье обогащенное (порционно)	30	ТТК	7	2,1	3,9	21,9	132,0
Итого за прием пищи:	1130			40,0	40,7	172,4	1197,8
Всего за день:				40,0	40,7	172,4	1197,8
Зав. производством				40,0	40,7	172,4	1197,8

Калькулятор

"УТВЕРЖДЕНО"

Генеральный директор ООО "СП Выборгский"

Сорокина Н.Е.



"СОГЛАСОВАНО"

Директор ГБОУ "ИТЦ №777" Санкт-Петербурга



МЕНЮ

бюджетное питание 12-18 лет (комплексный обед)

На " 13 " 03 2024-2025 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	
4 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
Суп картофельный с бобовыми (горох) (картофель, горох сухой, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль)	250	2015	102	5,5	5,3	16,5	148,3
Биточки паровые из говядины (говядина, хлеб пшеничный, молоко, масло сливочное, сметана, мука пшеничная, соль)	120	ТТК	12	12,2	16,7	10,1	271,2
Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	200	2015	302	11,5	8,1	51,5	325,0
Сок фруктовый (яблочный)	200	2015	389	1,0	0,0	20,2	84,8
Хлеб ржаной обогащенный микроэлементами (хлеб ржаной)	60	ТТК	2	4,1	0,5	27,5	132,0
Батон обогащенный микроэлементами (хлеб пшеничный)	50	ТТК	1	3,6	1,3	24,8	126,5
Плоды свежие (бананы)	100	ТТК	5	1,5	0,2	21,8	95,0
Итого за прием пищи:	1100			40,8	38,3	183,8	1290,8
Всего за день:				40,8	38,3	183,8	1290,8

Зав. производством

Калькулятор

"УТВЕРЖДЕНО"

Генеральный директор ООО "СП Выборгский"

Сорокина Н.Е.



"СОГЛАСОВАНО"

Директор ГБОУ ИТЦ №777 Санкт-Петербурга

В. В. Химзева



МЕНЮ

бюджетное питание 12-18 лет (комплексный обед)

На " 14 " 03 2024-2025 год

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
5 день							
Обед							
Салат овощной с яблоками (картофель, огурец свежий, яблоки, горошек зеленый консервированный, масло растительное)	120	2015	56	1,4	0,2	8,6	42,1
Суп картофельный с рыбой отварной (картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, филе минтая, соль)	250/20	2016	83/256	5,9	3,0	16,8	117,3
Печень по-строгановски (печень говяжья, масло сливочное, мука пшеничная, томатная паста, сметана, соль)	120	ТТК	14	12,0	15,5	10,9	217,0
Картофель отварной (картофель, масло сливочное, соль)	200	2008	333	3,9	6,3	31,3	197,3
Сок фруктовый (мультифрукт)	200	ТТК	18	0,2	0,0	20,1	93,0
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами (хлеб ржаной)	60	ТТК	2	4,1	0,5	27,5	132,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	50	ТТК	1	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	6	3,5	3,1	13,8	100,0
Итого за прием пищи:	1245			35,0	30,3	163,6	1072,2
Всего за день:				35,0	30,3	163,6	1072,2

Зав. производством

Калькулятор

"УТВЕРЖДЕНО"

Генеральный директор ООО"СП Выборгский"

Сорокина Н.Е.



"СОГЛАСОВАНО"

Директор ГБОУ "ИТШ №777" Санкт-Петербурга

В. В. Князев



МЕНЮ

бюджетное питание 12-18 лет (комплексный обед)

На " 15 " 03 2024-2025 год

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
6 день							
Обед							
Салат "Степной" из разных овощей (картофель, морковь, огурцы соленые, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло растительное)	120	2008	30	4,3	12,2	9,4	164,4
Суп крестьянский с крупой, с курицей отварной и сметаной (капуста свежая, картофель, крупа, морковь, лук репчатый, курица, сметана, соль)	250//10/5	2015	98/288	3,9	7,6	6,3	110,5
Зразы рыбные с яйцом (филе минтая, хлеб пшеничный, молоко, яйцо куриное, лук репчатый, мука пшеничная, масло растительное, масло сливочное, томатная паста, соль)	120	2016	281	15,7	7,0	18,1	198,0
Пюре картофельное с морковью (картофель, морковь, молоко, масло сливочное, соль)	200	2016	340	3,8	6,2	24,0	166,8
Компот из плодов или ягод сушеных (изюм) (изюм, сахар)	200	2008	401	0,5	0,1	28,1	116,0
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами (хлеб ржаной)	60	ТТК	2	4,1	0,5	27,5	132,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	50	ТТК	1	3,6	1,3	24,8	126,5
Плоды свежие (мандарины)	100	ТТК	4	0,8	0,2	7,5	38,0
Итого за прием пищи:	1115			36,7	35,1	145,7	1052,2
Всего за день:				36,7	35,1	145,7	1052,2

Зав. производством

Калькулятор

"УТВЕРЖДЕНО"

Генеральный директор ООО "СП Выборгский"

Сорокина Н.Е.



"СОГЛАСОВАНО"

Директор ГБОУ ИТЦ №777 Санкт-Петербурга

В.В. Киселева



МЕНЮ

бюджетное питание 12-18 лет (комплексный обед)

На " 17 " 03 2024-2025 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	
7 день							
Обед							
Овощи натуральные свежие (огурцы) (огурцы свежие)	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 сливочное, сметана, соль)	250/5	2016	73	1,9	5,6	8,7	92,8
Мясо (говядина) тушеное с овощами в соусе (говядина, морковь, картофель, зеленый горошек, томатная паста, мука пшеничная, лук репчатый, масло сливочное, соль)	320	ТТК	11	27,0	19,5	45,9	544,8
Компот из свежих плодов (яблоки) (яблоки, сахар)	200	2008	394	0,2	0,2	27,9	115,0
Хлеб ржаной обогащенный микроэлементами (хлеб ржаной)	60	ТТК	2	4,1	0,5	27,5	132,0
Батон обогащенный микроэлементами (хлеб пшеничный)	50	ТТК	1	3,6	1,3	24,8	126,5
Плоды свежие (груши)	100	2015	338	0,4	0,3	10,3	47,0
Вафли обогащенные (порционно)	30	ТТК	9	1,4	8,7	18,9	159,0
Итого за прием пищи:	1135			39,4	36,2	166,3	1231,5
Всего за день:				39,4	36,2	166,3	1231,5

Зав. производством

Калькулятор

"УТВЕРЖДЕНО"

Генеральный директор ООО "СП Выборгский"

Сорокина Н.Е.



"СОГЛАСОВАНО"

Директор ГБОУ "ИТШ" №777" Санкт-Петербурга



МЕНЮ

бюджетное питание 12-18 лет (комплексный обед)

На " 18 " 03 2024-2025 год

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
8 день							
Обед							
Салат из квашеной капусты (капуста квашеная, масло растительное, сахар)	120	2008	40	1,9	6,1	9,2	99,6
Суп картофельный с клецками (картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная, масло сливочное, яйца)	250/25	2016	91/128	2,1	3,4	12,1	87,3
Тефтели рыбные тушеные в сметанном соусе (филе рыбы, хлеб пшеничный, молоко или вода, лук , мука пшеничная, масло растительное, сметана, соль)	120	ТТК	10	16,8	11,5	8,5	156,1
Рис отварной (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	200	2008	325	4,9	8,4	43,7	270,7
Компот из мандаринов (мандарины, сахар)	200	2008	399	0,5	0,1	34,0	141,0
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами (хлеб ржаной)	60	ТТК	2	4,1	0,5	27,5	132,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	50	ТТК	1	3,6	1,3	24,8	126,5
Фрукты свежие (апельсины)	100	ТТК	3	0,9	0,2	8,1	43,3
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5 %	125	ТТК	6	3,5	3,1	13,8	100,0
Итого за прием пищи:	1250			38,3	34,6	181,7	1156,5
Всего за день:				38,3	34,6	181,7	1156,5

Зав. производством

Калькулятор

"УТВЕРЖДЕНО"

Генеральный директор ООО"СП Выборгский"

Сорокина Н.Е.



"СОГЛАСОВАНО"

Директор ГБОУ "ИТШ" №777" Санкт-Петербурга

В.В. Козлова



МЕНЮ

бюджетное питание 12-18 лет (комплексный обед)

На " 19 " 03 " 2024-2025 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	
9 день							
Обед							
Салат из свеклы отварной (свекла, масло растительное)	120	2015	52	1,7	7,2	9,9	111,4
Щи по-уральски (с крупой), с говядиной отварной и сметаной (крупа, томатная паста , капуста квашеная, морковь, лук репчатый, масло растительное, говядина, сметана, соль)	250/5/5	2016	78/289	3,5	5,8	7,6	95,9
Птица, тушенная в соусе с овощами (грудка куриная, морковь, картофель, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, сметана, томатная паста, мука пшеничная, соль)	320	ТТК	16	20,0	18,9	41,6	402,7
Сок фруктовый (яблочный)	200	2015	389	1,0	0,0	20,2	84,8
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами (хлеб ржаной)	60	ТТК	2	4,1	0,5	27,5	132,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	50	ТТК	1	3,6	1,3	24,8	126,5
Плоды свежие (мандарины)	100	ТТК	4	0,8	0,2	7,5	38,0
Печенье обогащенное (порционно)	20	ТТК	8	1,4	2,6	14,6	88,0
Итого за прием пищи:	1130			36,1	36,5	153,7	1079,3
Всего за день:				36,1	36,5	153,7	1079,3

Зав. производством

Калькулятор

"УТВЕРЖДЕНО"

Генеральный директор ООО "СП Выборгский"

Сорокина Н.Е.



"СОГЛАСОВАНО"

Директор ГБОУ "ИТЦ №777" Санкт-Петербурга

В.В. Клежва



МЕНИО

бюджетное питание 12-18 лет (комплексный обед)

На " 20 " 03 2024-2025 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	
10 день							
Обед							
Салат из моркови и яблок с яйцом (морковь, яблоки свежие, яйцо, масло растительное)	120	2015	65	2,1	1,4	14,7	79,3
Суп картофельный с бобовыми (фасоль) (картофель, фасоль, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль)	250	2016	87	5,1	5,3	16,1	133,3
Бефстроганов из отварной говядины (говядина, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная, сметана, соль)	120	ТТК	13	12,9	17,4	2,7	195,6
Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	200	2008	331	7,3	6,4	41,7	254,7
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)	60	ТТК	2	4,1	0,5	27,5	132,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	50	ТТК	1	3,6	1,3	24,8	126,5
Плоды свежие (бананы)	100	ТТК	5	1,5	0,2	21,8	95,0
Итого за прием пищи:	1100			37,2	32,6	181,0	1147,4
Всего за день:				37,2	32,6	181,0	1147,4

Зав. производством

Калькулятор

"УТВЕРЖДЕНО"

Генеральный директор ООО "СП Выборгский"

Сорокина Н.Е.



"СОГЛАСОВАНО"

Директор ГБОУ "ИТЦ №777" Санкт-Петербурга

В.В. Клеверова



МЕНЮ

бюджетное питание 12-18 лет (комплексный обед)

На " 21 " 03 2024-2025 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	
11 день							
Обед							
Салат из свежих помидоров и огурцов (помидоры свежие, огурцы свежие, лук репчатый, масло растительное, соль)	120	2016	15	1,2	7,4	4,5	89,0
Суп из овощей со сметаной (капуста свежая б/к, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло сливочное, сметана, соль)	250/5	2008	95	3,2	5,0	10,4	99,0
Плов из птицы (грудка куриная, масло сливочное, морковь, лук репчатый, томатная паста, крупа рисовая, соль)	320	ТТК	17	19,2	17,0	33,0	394,6
Компот из плодов или ягод сушеных (курага) (курага, сахар)	200	2008	401	1,0	0,1	34,2	142,0
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами (хлеб ржаной)	60	ТТК	2	4,1	0,5	27,5	132,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	50	ТТК	1	3,6	1,3	24,8	126,5
Плоды свежие (апельсины)	100	ТТК	3	0,9	0,2	8,1	43,3
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5 %	125	ТТК	6	3,5	3,1	13,8	100,0
Итого за прием пищи:	1230			36,7	34,6	156,3	1126,4
Всего за день:				36,7	34,6	156,3	1126,4

Зав. производством

Калькулятор

"УТВЕРЖДЕНО"

Генеральный директор ООО "СП Выборгский"

Сорокина Н.Е.



"СОГЛАСОВАНО"

Директор ГБОУ "ИТШ №777" Санкт-Петербурга



МЕНИО

бюджетное питание 12-18 лет (комплексный обед)

На " 22 " 03 2024-2025 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	
12 день							
Обед							
Винегрет овощной (картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, капуста квашеная, лук репчатый, масло растительное)	120	2008	51	1,7	12,1	7,9	147,6
Рассольник домашний со сметаной (капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, сметана, соль)	250/5	2016	81	2,2	5,8	15,0	121,3
Запеканка картофельная с печенью (печень говяжья, масло растительное, картофель, лук репчатый, сухари панировочные, масло сливочное, соль)	320	ТТК	15	21,7	15,9	54,3	432,0
Сок фруктовый (мультифрукт)	200	ТТК	18	0,2	0,0	20,1	93,0
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами (хлеб ржаной)	60	ТТК	2	4,1	0,5	27,5	132,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	50	ТТК	1	3,6	1,3	24,8	126,5
Плоды свежие (яблоки)	100	2015	338	0,4	0,4	9,8	47,0
Итого за прием пищи:	1105			33,9	36,0	159,4	1099,4
Всего за день:				33,9	36,0	159,4	1099,4

Зав. производством

Калькулятор