

ООО "СП "Выборгский"

"СОГЛАСОВАНО"  
Директор "БООУ "ЦН 3677" Санкт-Петербурга  
В.В.Князева



**МЕНЮ**  
платное питание (полдник)

На « 10 » 02 2025 год

1 день

Наименование	Выход (г)	Технологический	Номер рецептуры	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы ( г )	Энергетическая ценность
				Всего	Всего		
<b>Полдник</b>							
Булочка с корицей (мука пшеничная высший сорт, сахар, яйцо куриное, дрожжи сухие, корица, ванилин, масло сливочное, соль)	75	2008	469	7,3	3,0	53,1	271,0
Компот из свежих плодов (яблоки) (яблоки, сахар)	200	2008	394	0,2	0,2	27,9	115,0
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>275</b>			<b>7,5</b>	<b>3,2</b>	<b>81,0</b>	<b>386,0</b>
<b>Цена:</b>	<b>75-00</b>						

Зав. производством:

Калькулятор:

ООО "СП "Выборгский"



"СОГЛАСОВАНО"  
Директор ФБУ "ВНИИ № 77" Санкт-Петербурга  
В.В.Князева

**МЕНЮ**  
платное питание (полдник)

На « 11 » 02 2025 год

2 день

Наименование	Выход (г)	Технологический	Номер рецептуры	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность
				Всего	Всего		
<b>Полдник</b>							
Ватрушка с творогом (мука пшеничная высший сорт, сахар, масло сливочное, яйца, дрожжи сухие, творог, сахар, масло растительное, соль)	75	2017	410	9,2	5,5	29,2	202,0
Чай с сахаром (чай, сахар)	200	2008	430	0,2	0,1	15,0	60,0
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>275</b>			<b>9,4</b>	<b>5,6</b>	<b>44,2</b>	<b>262,0</b>
<b>Цена:</b>	<b>75-00</b>						

Зав. производством:

Калькулятор:

ООО "СП "Выборгский"



**МЕНЮ**  
платное питание (полдник)

На « 12 » 02 2025 год

3 день

Наименование	Выход (г)	Технологический	Номер рецептуры	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность
				Всего	Всего		
<b>Полдник</b>							
Ватрушка с джемом (мука пшеничная высший сорт, яйцо куриное, сахар, дрожжи сухие, джем, масло сливочное, соль)	75	2008	453	4,0	1,5	46,0	214,0
Сок фруктовый (яблочный)	200	2015	389	1,0	0,0	20,2	84,8
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>275</b>			<b>5,0</b>	<b>1,5</b>	<b>66,2</b>	<b>298,8</b>
<b>Цена:</b>	<b>75-00</b>						

Зав. производством:

Калькулятор:

ООО "СП "Выборгский"



**МЕНЮ**  
платное питание (полдник)

На « 13 » 02 2025 год

4 день

Наименование	Выход (г)	Технологический	Номер рецептуры	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность
				Всего	Всего		
<b>Полдник</b>							
Пирожок с яблоками( мука пшеничная высший сорт, яйцо куриное, сахар, дрожжи сухие, масло сливочное, яблоки, соль)	75	2008	451	4,0	1,5	43,1	202,0
Чай с сахаром (чай, сахар )	200	2008	430	0,2	0,1	15,0	60,0
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>275</b>			<b>4,2</b>	<b>1,6</b>	<b>58,1</b>	<b>262,0</b>
<b>Цена:</b>	<b>75-00</b>						

Зав. производством:

Калькулятор:

ООО "СП "Выборгский"



"СОГЛАСОВАНО"  
Директор БОУ ИГиШ №777 Санкт-Петербурга  
В.В.Князева

**МЕНЮ**

платное питание (полдник)

На « 14 » 02 2025 год

5 день

Наименование	Выход (г)	Технологический	Номер рецептуры	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность
				Всего	Всего		
<b>Полдник</b>							
Булочка «Московская» (мука пшеничная высший сорт, сахар, масло сливочное, яйцо куриное, дрожжи сухие, соль)	75	2008	465	7,1	8,0	53,3	316,0
Компот из апельсинов (апельсины, сахар)	200	2008	399	0,5	0,1	34,0	141,0
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>275</b>			<b>7,6</b>	<b>8,1</b>	<b>87,3</b>	<b>457,0</b>
<b>Цена:</b>	<b>75-00</b>						

Зав. производством:

Калькулятор:

ООО "СП "Выборгский"

"СОГЛАСОВАНО"  
Директор РБОУ "Центр №777" Санкт-Петербурга  
В.В.Князева



**МЕНЮ**  
платное питание (полдник)

На « 17 » 02 2025 год

6 день

Наименование	Выход (г)	Технологический	Номер рецептуры	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность
				Всего	Всего		
<b>Полдник</b>							
Ватрушка с творогом (мука пшеничная высший сорт, сахар, масло сливочное, яйца, дрожжи сухие, творог, сахар, масло растительное, соль)	75	2017	410	9,2	5,5	29,2	202,0
Чай с сахаром (чай, сахар)	200	2008	429	0,2	0,1	15,0	60,0
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>275</b>			<b>9,4</b>	<b>5,6</b>	<b>44,2</b>	<b>262,0</b>
<b>Цена:</b>	<b>75-00</b>						

Зав. производством:

Калькулятор:

ООО "СП "Выборгский"



**МЕНЮ**  
платное питание (полдник)

На « 18 » 02 2025 год

7 день

Наименование	Выход (г)	Технологический	Номер рецептуры	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность
				Всего	Всего		
<b>Полдник</b>							
Булочка с корицей (мука пшеничная высший сорт, сахар, яйцо куриное, дрожжи сухие, корица, ванилин, масло сливочное, соль)	75	2008	469	7,3	3,0	53,1	271,0
Компот из смеси сухофруктов (яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм, сахар)	200	2008	402	0,6	0,1	31,7	131,0
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>275</b>			<b>7,7</b>	<b>4,0</b>	<b>69,1</b>	<b>348,0</b>
<b>Цена:</b>	<b>75-00</b>						

Зав. производством:

Калькулятор:

ООО "СП "Выборгский"

"СОГЛАСОВАНО"  
Директор ГБОУ "ИИП № 777" Санкт-Петербурга  
В.В.Князева



**МЕНЮ**  
платное питание (полдник)

На « 19 » 02 \_\_\_\_\_ 2025 год

8 день

Наименование	Выход (г)	Техноло- гический	Номер рецептуры	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы ( г )	Энергетическ ая ценность
				Всего	Всего		
<b>Полдник</b>							
Ватрушка с джемом (мука пшеничная высший сорт, яйцо куриное, сахар, дрожжи сухие, джем, масло сливочное, соль)	75	2008	453	4,0	1,5	46,0	214,0
Чай с сахаром (чай, сахар)	200	2008	429	0,2	0,1	15,0	60,0
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>275</b>			<b>4,2</b>	<b>1,6</b>	<b>61,0</b>	<b>274,0</b>
<b>Цена:</b>	<b>75-00</b>						

Зав. производством:

Калькулятор:



ООО "СП "Выборгский"



**МЕНЮ**  
платное питание (полдник)

На « 20 » 02 2025 год

9 день

Наименование	Выход (г)	Технологический	Номер рецептуры	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность
				Всего	Всего		
<b>Полдник</b>							
Булочка «Московская» (мука пшеничная высший сорт, сахар, масло сливочное, яйцо куриное, дрожжи сухие, соль )	75	2008	465	7,1	8,0	53,3	316,0
Сок фруктовый (мультифрукт)	200	ТТК	28	0,2	0,0	20,1	93,0
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>275</b>			<b>7,3</b>	<b>8,0</b>	<b>73,4</b>	<b>409,0</b>
<b>Цена:</b>	<b>75-00</b>						

Зав. производством:

Калькулятор:

ООО "СП "Выборгский"

"СОГЛАСОВАНО"  
Директор ГБОУ ДПО "Центр №777" Санкт-Петербурга  
В.В.Князева



**МЕНЮ**  
платное питание (полдник)

На « 21 » 02 2025 год

10 день

Наименование	Выход (г)	Техноло- гический	Номер рецептуры	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы ( г )	Энергетическ ая ценность
				Всего	Всего		
<b>Полдник</b>							
Пирожок с яблоками( мука пшеничная высший сорт, яйцо куриное, сахар, дрожжи сухие, масло сливочное, яблоки, соль)	75	2008	451	4,0	1,5	43,1	202,0
Чай с сахаром (чай, сахар)	200	2008	429	0,2	0,1	15,0	60,0
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>275</b>			<b>4,2</b>	<b>1,6</b>	<b>58,1</b>	<b>262,0</b>
<b>Цена:</b>	<b>75-00</b>						

Зав. производством:

Калькулятор: