

СОГЛАСОВАНО:

Директор общеобразовательного учреждения \_\_\_\_\_ /Черева Н.С./



"КОМБИНАТ ПИТАНИЯ "КИРОВСКИЙ "

ЛИЦЕЙ № 384 Кировского района Санкт-Петербурга

20-Ноября-2024 г.

## М Е Н Ю

Рецептура	Завтрак (младшие классы)	В ы х о д (г)	Бел- ки (г)	Жи- ры (г)	Угле- воды (г)	Энерг. ценн. Ккал
184/2008	Каша геркулесовая молочная вязкая с маслом сливочным	180/5	10.31	10.4	35.1	237.51
14/2008	Сыр порциями	15	3.45	4.4	0	54.5
ТТК 15.3	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	25	2.0	1.16	12.99	68.0
430/2008	Чай с сахаром	200	0.2	0.1	15.0	60.0
338/2011	Груша свежая	130	0.52	0.4	13.4	61.1
Цена 104-40		555	16.48	16.46	76.49	481.11

Рецептура	обед младшие классы	В ы х о д (г)	Бел- ки (г)	Жи- ры (г)	Угле- воды (г)	Энерг. ценн. Ккал
52/2011	Салат из свеклы отварной с маслом растительным	60	2.7	6.53	3.6	54.4
64/2012	Суп из овощей с курицей отварной и сметаной	200/5/5	2.55	4.11	8.36	80.8
ТТК 9.4	Печень по-строгановски	90/30	10.3	7.11	14.23	161.92
325/2008	Рис отварной	150	3.7	6.3	26.18	203.0
ТТК 15.2	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	3.2	1.7	20.4	92.0
ТТК 15.1	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	50	4.0	2.32	25.98	136.0
ТТК 13.2	Компот из апельсинов	200	0.5	0.1	24.1	95.2
Цена 156-50		830	26.95	28.17	122.85	823.32
Итого за день ...		1385	43.43	44.63	199.34	1304.43

Рецептура	Обед (старшие классы)	В ы х о д (г)	Бел- ки (г)	Жи- ры (г)	Угле- воды (г)	Энерг. ценн. Ккал
52/2011	Салат из свеклы отварной с маслом растительным	100	4.1	8.61	6.0	90.6
64/2012	Суп из овощей с курицей отварной и сметаной	250/15/10	5.1	6.0	10.9	112.1
ТТК 9.1	Печень по-строгановски	100/40	12.02	17.74	16.60	264.40
325/2008	Рис отварной	200	7.2	8.4	34.9	255.50
ТТК 15.4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	4.8	2.55	30.6	138.0
ТТК 15.1	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	50	4.0	2.32	25.98	136.0
ТТК 13.2	Компот из апельсинов	200	0.5	0.1	24.1	95.2
338/2011	Груша свежая	150	0.6	0.45	15.45	70.50
ТТК 12.3	Пряник	60	3.6	1.8	46.8	201.6
Цена 306-80		1235	41.92	47.97	211.33	1363.90

Ген. Директор:

Зав. производством:

Гл. технолог:

/Жданова Е.Е./

/Чусовитина Е.А. /

/Зубрева М.И./