



АО "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ОХТА"
СТОЛОВАЯ № 4 ШКОЛА № 182
МЕНЮ



02 МАЯ 2024 ГОД

ЛЬГОТНОЕ ПИТАНИЕ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ МЛАДШИХ КЛАССОВ
ЗАВТРАК 99руб.90коп.

4

Наименование	Выход продук (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	15/15	4.5	4.5	7.4	88.1	2008,3
ОМЛЕТ С СЫРОМ	150	17.4	27.0	2.5	322.4	2008,215
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/7	0.3	0.1	15.2	62.9	2008,431
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	2.0	1.2	13.0	70.44	к/к
МАНДАРИН СВЕЖИЙ	100	0.6	0.1	5.1	24.09	к/к

Итого 24.8 32.9 43.2 568.0
ОБЕД 149руб.80коп.

Наименование	Выход продук (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
ИКРА МОРКОВНАЯ	60	2.3	4.8	4.5	70.86	2008,56
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ	200/10	6.0	3.7	21.2	141.9	2008,99/73
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ СОУС МОЛОЧНЫЙ. .	90/50	13.0	9.7	14.5	197.7	2017,297326
РИС ОТВАРНОЙ	150	3.7	6.3	32.8	202.6	2008,325
СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1.0	0.2	18.0	77.8	2008,442
ХЛЕБ РЖАНО ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ_ . . МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	40	3.2	1.7	20.4	109.7	к/к
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	40	2.9	1.1	18.6	95.9	к/к

Итого 32.1 27.5 130.0 896.6
ОБЕД СТАРШИХ КЛАССОВ 294руб. 00коп.

Наименование	Выход продук (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
ИКРА МОРКОВНАЯ	100	3.8	8.1	7.5	118.1	2008,56
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, ГОВЯДИНОЙ И ГРЕНКАМИ.	250/15/10	11.3	8.6	26.5	228.5	2008,99/73
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ СОУС МОЛОЧНЫЙ. .	100/50	14.0	10.4	15.6	212.0	2017,297326
РИС ОТВАРНОЙ	200	4.9	8.4	43.7	270.0	2008,325
СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1.0	0.2	18.0	77.8	2008,442
ХЛЕБ РЖАНО ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	40	3.2	1.7	20.4	109.7	к/к
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	60	4.3	1.7	27.9	143.8	к/к
АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ	100	0.6	0.1	5.1	24.09	к/к

Итого 43.1 39.2 164.7 1184.
100.0 99.6 337.9 2648.
Зав. производством _____ Бухгалтер С. Соколова

2.0

УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР СОШ №182АО "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ОХТА"
СТОЛОВАЯ № 4 ШКОЛА № 182

М Е Н Ю

03 МАЯ 2024 ГОД

ЛЬГОТНОЕ ПИТАНИЕ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ МЛАДШИХ КЛАССОВ

ЗАВТРАК 99руб. 90коп.



5

Наименование	Выход продук (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ.	20/15	1.2	4.3	22.0	131.5	2008,2
КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛ.СЛИВ	150	4.9	7.2	18.3	158.1	2008,189
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК.	200	1.5	1.3	22.4	107.3	2008,432
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ. . .	25	2.0	1.2	13.0	70.44	К/К
ВАФЛИ ОБОГАЩЕННЫЕ.	20	0.6	0.7	15.5	70.7	К/К
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ.	100	0.4	0.4	9.8	44.4	К/К

Итого
ОБЕД 149руб 80коп.

10.6 15.1 101.0 582.5

Наименование	Выход продук (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ.	60	0.8	4.7	5.1	66.26	2017,37
СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ	200	2.6	4.0	9.9	86.42	2008,94
ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ С СОУСОМ СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ.	90/50	13.4	9.5	15.3	200.6	2008,245372
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ.	150	3.1	5.4	20.3	142.1	2008,335
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	200	0.5	0.1	28.1	115.3	2008,401
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	2.9	1.1	18.6	95.9	К/К
ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАК.МДЖ 2.5%	1/100	3.7	2.5	4.9	56.9	К/К

Итого
ОБЕД СТАРШИХ КЛАССОВ 294руб.00коп.

30.2 29.0 122.6 873.3

Наименование	Выход продук (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ.	100	1.3	7.9	8.5	110.4	2017,37
СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ И ГОВЯДИНОЙ	250/15	7.1	9.1	12.4	159.2	2008,94
ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ С СОУСОМ СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ.	100/50	14.4	10.2	16.4	215.0	2008,245372
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ.	200	4.1	7.2	27.1	189.6	2008,335
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	200	0.5	0.1	28.1	115.3	2008,401
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	60	4.3	1.6	27.9	143.8	К/К
ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАК.МДЖ 2.5%	1/100	3.7	2.5	4.9	56.9	К/К
ВАФЛИ ОБОГАЩЕННЫЕ.	40	1.2	1.4	31.0	141.4	К/К
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ.	100	0.4	0.4	9.8	44.4	К/К

Итого

40.2 42.1 186.5 1285.
81.0 86.2 410.1 2741.

Зав. производством _____

Бухгалтер _____
Соколова Ю.В.

2.0.

утверждаю
Директор
ГБОУ СОШ № 182

Л.Р. Комарова

АО "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ОХТА"
СТОЛОВАЯ № 4 ШКОЛА № 182



МЕНЮ
07 МАЯ 2024 ГОД

Льготное питание для младших классов

8

ЗАВТРАК 99руб.90коп.

Наименование	Выход продукт (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	20/15	1.2	4.3	22.0	131.5	2008,2
ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА/ЗАПЕЧЕННЫЙ/ С СОУСОМ АБРИКОСОВЫМ.	170	20.4	15.4	29.2	337.0	2008225/384
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ.	200/7	0.3	0.1	15.2	62.9	2008,431
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ. .	25	2.0	1.2	13.0	70.44	К/К
АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ.	100	0.6	0.1	5.1	24.09	К/К
		24.5	21.1	84.5	626.0	

Итого
ОБЕД 149руб.80коп.

Наименование	Выход продукт (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ.	60	0.8	6.1	3.9	73.74	2008,51
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	200/5	2.4	3.3	8.2	72.48	2008,95
ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРЫ С ОМЛЕТОМ. . .	90	12.9	13.7	8.7	209.3	2008,317
РАГУ ОВОЩНОЕ.	150	3.4	6.7	13.1	126.3	2008,351
СОК ФРУКТОВЫЙ.	200	1.0	0.2	18.0	77.8	2008,442
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ_ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	2.9	1.1	18.6	95.9	К/К
		26.6	32.8	90.9	765.3	

Итого
ОБЕД СТАРШИХ КЛАССОВ 294руб.00коп.

Наименование	Выход продукт (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ.	100	1.4	10.1	6.6	122.9	2008,51
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ	250/15/10	6.8	8.2	10.2	141.8	2008,95
ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРЫ С ОМЛЕТОМ. . .	100	14.3	15.2	9.7	232.6	2008,317
РАГУ ОВОЩНОЕ.	200	4.5	8.9	17.5	168.0	2008,351
СОК ФРУКТОВЫЙ.	200	1.0	0.2	18.0	77.8	2008,442
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ_ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	60	4.3	1.7	27.9	143.9	К/К
АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ.	100	0.6	0.1	5.1	24.09	К/К
		36.1	46.1	115.4	1020.	
		87.2	100.0	290.8	2412.	

Итого
Зав. производством _____

Бухгалтер Соколова



АО "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ОХТА"

СТОЛОВАЯ № 4 ШКОЛА № 182

МЕНЮ
08 МАЯ 2024 ГОД

ПЬЛОТНОЕ ПИТАНИЕ ДЛЯ МЛАДШИХ КЛАССОВ

ЗАВТРАК 99руб. 90коп.



9

Наименование	Выход продукт (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ.	10/15	1.1	8.4	7.5	110.0	2008,1
КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧ	150	3.8	6.1	20.9	153.4	2008,189
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК.	200	1.5	1.3	22.4	107.3	2008,432
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	25	2.0	1.2	13.0	70.44	К/К
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ.	100	0.4	0.4	9.8	44.4	К/К

Итого 8.8 17.4 73.6 485.6
ОБЕД 149руб. 80коп.

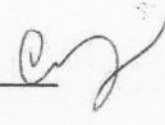
Наименование	Выход продукт (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МОРКОВЬЮ И ЗЕЛЕНЬМ ГОРОШКОМ.	60	1.6	4.2	5.8	67.67	2017,40
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	200/5	2.5	4.5	6.4	75.84	2008,84
РЫБА ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ. . . .	90/50	15.3	6.7	5.7	144.4	2008,231
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150	2.9	4.7	23.5	147.9	2008,333
НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА.	200	0.7	0.3	24.4	103.1	2008,441
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	40	2.9	1.1	18.6	95.9	К/К
ЙОГУРТ В ИНД.УПАК.МДЖ 2.5%	1/100	3.7	2.5	4.9	56.9	К/К

Итого 32.8 25.7 109.7 801,5
ОБЕД СТАРШИХ КЛАССОВ 294руб.00коп.

Наименование	Выход продукт (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МОРКОВЬЮ И ЗЕЛЕНЬМ ГОРОШКОМ.	100	2.7	7.1	9.6	112.9	2017,40
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	250/15/10	6.9	9.6	8.0	145.9	2008,84
РЫБА ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ. . . .	100/50	16.4	7.2	6.2	154.8	2008,231
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	200	3.9	6.3	31.3	197.1	2008,333
НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА.	200	0.7	0.3	24.4	103.1	2008,441
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	60	4.3	1.7	27.9	143.8	К/К
ЙОГУРТ В ИНД.УПАК.МДЖ 2.5%	1/100	3.7	2.5	4.9	56.9	К/К
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ.	100	0.4	0.4	9.8	44.4	К/К

Итого 42.2 36.8 142.5 1068.
83.8 79.9 325.8 2355.

Зав. производством _____

Бухгалтер Соколова Ю.В. 



АО "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ОХТА"

СТОЛОВАЯ №4 ШКОЛА № 182
М Е Н Ю
13 МАЯ 2024 ГОД



ЛЬГОТНОЕ ПИТАНИЕ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ МЛАДШИХ КЛАССОВ
ЗАВТРАК 99 РУБ. 90КОП.

1

Наименование	Выход продук (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	15/15	4.5	4.5	7.4	88.1	2008,3
КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАЛОМ СЛИВОЧНЫ	150	5.4	6.7	23.6	176.1	2008,189
КАКАО С МОЛОКОМ	200	2.9	2.5	24.8	133.3	2008,433
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	2.0	1.2	13.0	70.4	К/К
ПЕЧЕНЬЕ ОБОГАЩЕННОЕ	20	1.5	2.0	14.9	83.4	К/К
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0.4	0.4	9.8	44.4	К/К

Итого 16.7 17.3 93.5 595.8
ОБЕД 149 РУБ. 80 КОП.

Наименование	Выход продук (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	0.9	3.1	4.6	49.62	2008,40
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	200/5	2.4	4.6	13.8	106.4	2008,91
ШНИЦЕЛЬ РУБЛЕННЫЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ.	90	13.5	14.4	11.7	230.6	2017,273
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5.5	4.8	31.3	190.4	2008,331
НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	200	0.7	0.3	24.4	103.1	2008,441
ХЛЕБ РЖАНО -ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	40	2.9	1.1	18.6	95.9	К/К

Итого 29.1 30.0 124.8 885.7
ЛЬГОТНОЕ ПИТАНИЕ ДЛЯ СТАРШИХ КЛАССОВ ОБЕД 294 РУБ.00 КОП.

Наименование	Выход продук (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ.	100	1.5	5.1	7.7	82.7	2008,40
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ.	250/15/10	6.8	9.8	17.2	184.1	2008,91
ШНИЦЕЛЬ РУБЛЕННЫЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ ЗАПЕЧЕННЫЙ.	100	15.0	16.0	13.0	256.3	2017,273
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	7.3	6.4	41.7	253.8	2008,331
НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	200	0.7	0.3	24.4	103.1	2008,441
ХЛЕБ РЖАНО -ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3.2	1.7	20.4	109.	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	60	4.3	1.7	27.9	143.8	К/К
ПЕЧЕНЬЕ ОБОГАЩЕННОЕ	40	3.0	4.0	29.8	167.2	К/К
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ.	100	0.4	0.4	9.8	44.4	К/К

Итого 42.2 45.4 191.9 1345.
88.0 92.7 410.2 2826.

Зав. производством

Бухгалтер
Соколова Ю.В.



И.Д. Колева
 АО "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ОХТА"

СТОЛОВАЯ № 4 ШКОЛА № 182

М Е Н Ю
 14 МАЯ 2024 ГОД
 ЛЬГОТНОЕ ПИТАНИЕ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ МЛАДШИХ КЛАССОВ



ЗАВТРАК 99руб.90коп.

Наименование	Выход продук (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	20/15	1.2	4.3	22.0	131.5	2008,2
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С СОУСОМ АБРИКОСОВЫМ	170	25.7	13.1	39.1	377.1	2008,224384
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0.2	0.1	15.0	61.7	2008,430
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	25	2.0	1.2	13.0	70.4	К/К
МАНДАРИН СВЕЖИЙ.	100	0.5	0.1	5.1	23.53	К/К

Итого 29.6 18.8 94.2 664.3
 ОБЕД 149руб.80коп.

Наименование	Выход продук (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ И ЯЙЦОМ ВАРЕН	80	2.5	4.9	4.8	73.71	2017,56/209
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, И СМЕТАНОЙ.	200/5	2.6	4.5	9.7	89.28	2008,76
РЫБА /ФИЛЕ ТРЕСКИ/ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ /ГАРНИР-КАРТОФЕЛЬ ОТВ/	250	17.8	17.6	24.9	329.3	2008, 237/333/371
СОК ФРУКТОВЫЙ.	200	1.0	0.2	18.0	77.8	2008,442
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ . . МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	40	2.9	1.1	18.6	95.9	К/К

Итого 30.0 30.0 96.4 775.7
 ОБЕД СТАРШИХ КЛАССОВ 294руб.00коп.

Наименование	Выход продук (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ И ЯЙЦОМ ВАРЕН	120	3.8	7.4	7.2	110.6	2008,56/209
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ.	250/15/10	7.0	9.6	12.1	162.7	2008,76
РЫБА /ФИЛЕ ТРЕСКИ/ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ /ГАРНИР-КАРТОФЕЛЬ ОТВ	300	21.3	21.2	29.8	395.2	2008, 237/333/371
СОК ФРУКТОВЫЙ.	200	1.0	0.2	18.0	77.8	2008,442
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ . . МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	60	4.4	1.6	27.9	143.8	К/К
МАНДАРИН СВЕЖИЙ.	100	0.5	0.1	5.1	23.53	К/К

Итого 41.2 41.8 120.5 1023.
 100.8 90.6 311.1 2463.

Зав. производством _____

Бухгалтер _____
 Соколова Ю.В.

И.О.

ДИРЕКТОР
ГБОУ СОШ № 182

И.Р. Хоссарова



АО "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ОХТА"

СТОЛОВАЯ № 4 ШКОЛА № 182

М Е Н Ю

15 МАЯ 2024 ГОД

Льготное питание для учащихся младших классов

ЗАВТРАК 99руб.90коп.

3

Наименование	Выход продукт (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ.	10/15	1.1	8.4	7.5	110.0	2008,1
КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ, МАСЛОМ СЛИВ	150	5.4	6.2	24.0	173.4	2008,189
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	1.5	1.3	22.4	107.3	2008,432
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	25	2.0	1.2	13.0	70.44	К/К
ГРУША СВЕЖАЯ.	100	0.4	0.3	10.3	45.5	К/К

Итого
ОБЕД 149руб 80коп.

10.4 17.4 77.2 506.7

Наименование	Выход продукт (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С СЕЛЬДЬЮ С/С	80	4.2	7.8	4.0	102.8	2008,52
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ.	200	3.2	2.2	15.2	93.44	2008,101
ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ СМЕТАННОМ С ТОМАТОМ И ЛУКОМ	90/50	25.0	16.1	16.6	310.8	2008,261373
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ.	150	3.6	4.6	37.7	206.5	2008,323
НАПИТОК ЛИМОННЫЙ.	200	0.2	0.0	25.7	103.6	2008,436
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ_ . . МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	40	2.9	1.1	18.6	95.9	К/К
ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАК.МДЖ 2.5%	1/100	3.7	2.5	4.9	56.9	К/К

Итого
ОБЕД СТАРШИХ КЛАССОВ 294руб.00 коп.

46.0 36.0 143.1 1079.

Наименование	Выход продукт (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С СЕЛЬДЬЮ С/С	120	6.4	11.6	6.0	154.2	2008,52
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ КАРТОФЕЛЕМ И ГОВЯДИНОЙ.	250/15	7.7	6.8	19.0	167.9	2008,101
ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ СМЕТАННОМ С ТОМАТОМ И ЛУКОМ	100/100	26.8	17.2	17.8	333.2	2008,261373
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ.	200	4.8	6.1	50.3	275.3	2008,323
НАПИТОК ЛИМОННЫЙ.	200	0.2	0.0	25.7	103.6	2008,436
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ_ . . МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	60	4.3	1.7	27.9	143.8	К/К
ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАК.МДЖ 2.5%	1/100	3.7	2.5	4.9	56.9	К/К
ГРУША СВЕЖАЯ.	100	0.4	0.3	10.3	45.5	К/К

Итого

57.5 47.9 182.3 1390.
113.9 101.3 402.6 2976.

Зав. производством _____

Бухгалтер _____



АО "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ОХТА"
СТОЛОВАЯ № 4 ШКОЛА № 182
М Е Н Ю



16 МАЯ 2024 ГОД

Льготное питание для учащихся младших классов
ЗАВТРАК 99руб. 90коп.

4

Наименование	Выход продукт (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	15/15	4.5	4.5	7.4	88.1	2008, 3
ОМЛЕТ С СЫРОМ	150	17.4	27.0	2.5	322.4	2008, 215
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/7	0.3	0.1	15.2	62.9	2008, 431
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	2.0	1.2	13.0	70.44	к/к
МАНДАРИН СВЕЖИЙ	100	0.6	0.1	5.1	24.09	к/к

Итого 24.8 32.9 43.2 568.0
ОБЕД 149руб. 80коп.

Наименование	Выход продукт (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
ИКРА МОРКОВНАЯ	60	2.3	4.8	4.5	70.86	2008, 56
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ	200/10	6.0	3.7	21.2	141.9	2008, 99/73
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ СОУС МОЛОЧНЫЙ. .	90/50	13.0	9.7	14.5	197.7	2017, 297326
РИС ОТВАРНОЙ	150	3.7	6.3	32.8	202.6	2008, 325
СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1.0	0.2	18.0	77.8	2008, 442
ХЛЕБ РЖАНО ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ_ . .	40	3.2	1.7	20.4	109.7	к/к
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	40	2.9	1.1	18.6	95.9	к/к

Итого 32.1 27.5 130.0 896.6
ОБЕД СТАРШИХ КЛАССОВ 294руб. 00коп.

Наименование	Выход продукт (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
ИКРА МОРКОВНАЯ	100	3.8	8.1	7.5	118.1	2008, 56
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, ГОВЯДИНОЙ И ГРЕНКАМИ.	250/15/10	11.3	8.6	26.5	228.5	2008, 99/73
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ СОУС МОЛОЧНЫЙ. .	100/50	14.0	10.4	15.6	212.0	2017, 297326
РИС ОТВАРНОЙ	200	4.9	8.4	43.7	270.0	2008, 325
СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1.0	0.2	18.0	77.8	2008, 442
ХЛЕБ РЖАНО ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	40	3.2	1.7	20.4	109.7	к/к
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	60	4.3	1.7	27.9	143.8	к/к
АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ	100	0.6	0.1	5.1	24.09	к/к

Итого 43.1 39.2 164.7 1184.
100.0 99.6 337.9 2648.

Зав. производством _____

Бухгалтер Соколова

2.0.

УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР СОШ № 182АО "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ОХТА"
СТОЛОВАЯ № 4 ШКОЛА № 182

М Е Н Ю

17 МАЯ 2024 ГОД

Льготное питание для учащихся младших классов

ЗАВТРАК 99руб, 90коп.



5

Наименование	Выход продук (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ.	20/15	1.2	4.3	22.0	131.5	2008,2
КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛ.СЛИВ	150	4.9	7.2	18.3	158.1	2008,189
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК.	200	1.5	1.3	22.4	107.3	2008,432
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ. .	25	2.0	1.2	13.0	70.44	к/к
ВАФЛИ ОБОГАЩЕННЫЕ.	20	0.6	0.7	15.5	70.7	к/к
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ.	100	0.4	0.4	9.8	44.4	к/к

Итого
ОБЕД 149руб 80коп.

10.6 15.1 101.0 582.5

Наименование	Выход продук (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ.	60	0.8	4.7	5.1	66.26	2017,37
СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ	200	2.6	4.0	9.9	86.42	2008,94
ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ С СОУСОМ СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ.	90/50	13.4	9.5	15.3	200.6	2008,245372
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ.	150	3.1	5.4	20.3	142.1	2008,335
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	200	0.5	0.1	28.1	115.3	2008,401
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3.2	1.7	20.4	109.7	к/к
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	2.9	1.1	18.6	95.9	к/к
ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАК.МДЖ 2.5%	1/100	3.7	2.5	4.9	56.9	к/к

Итого
ОБЕД СТАРШИХ КЛАССОВ 294руб.00коп.

30.2 29.0 122.6 873.3

Наименование	Выход продук (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ.	100	1.3	7.9	8.5	110.4	2017,37
СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ И ГОВЯДИНОЙ	250/15	7.1	9.1	12.4	159.2	2008,94
ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ С СОУСОМ СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ.	100/50	14.4	10.2	16.4	215.0	2008,245372
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ.	200	4.1	7.2	27.1	189.6	2008,335
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	200	0.5	0.1	28.1	115.3	2008,401
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3.2	1.7	20.4	109.7	к/к
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	60	4.3	1.6	27.9	143.8	к/к
ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАК.МДЖ 2.5%	1/100	3.7	2.5	4.9	56.9	к/к
ВАФЛИ ОБОГАЩЕННЫЕ.	40	1.2	1.4	31.0	141.4	к/к
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ.	100	0.4	0.4	9.8	44.4	к/к

Итого

40.2 42.1 186.5 1285.
81.0 86.2 410.1 2741.

Зав. производством

Бухгалтер
Соколова Ю.В.



АО "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ОХТА"

СТОЛОВАЯ № 4 ШКОЛА № 182

МЕНЮ

20 МАЯ 2024 ГОД

ЛЬГОТНОЕ ПИТАНИЕ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ МЛАДШИХ КЛАССОВ



ЗАВТРАК 99руб.90коп.

7

Наименование	Выход продук (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	15/15	4.5	4.5	7.4	88.1	2008,3
КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧ.	150	5.4	6.7	23.6	176.1	2008,189
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0.2	0.0	15.0	61.7	2008,430
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	25	2.0	1.2	13.0	70.44	К/К
ПЕЧЕНЬЕ ОБОГАЩЕННОЕ.	20	1.5	2.0	14.9	83.6	К/К
ГРУША СВЕЖАЯ	100	0.4	0.3	10.3	45.5	К/К

Итого 14.0 14.7 84.2 525.4
ОБЕД 149руб.80коп.

Наименование	Выход продук (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ.	60	0.9	3.1	4.6	49.62	2008,40
БОРЩ СИБИРСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	200/5	6.8	5.7	8.6	113.6	К/К
ПЛОВ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ.	250	13.8	12.7	45.5	351.4	2017,291
КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ.	200	0.5	0.1	34.0	138.9	2008,399
ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ. . МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	40	2.9	1.1	18.6	95.9	К/К

Итого 28.1 24.4 131.7 859.1
ОБЕД СТАРШИХ КЛАССОВ 294руб.00коп.

Наименование	Выход продук (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ.	100	1.5	5.1	7.7	82.7	2008,40
БОРЩ СИБИРСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ.	250/15/10	12.3	11.2	10.8	193.1	К/К
ПЛОВ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ.	300	16.5	15.2	54.6	421.8	2017,291
КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ.	200	0.5	0.1	34.0	138.9	2008,399
ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ. . МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	60	4.4	1.7	27.9	143.8	К/К
ПЕЧЕНЬЕ ОБОГАЩЕННОЕ.	40	3.0	4.0	29.8	167.2	К/К
ГРУША СВЕЖАЯ	100	0.4	0.3	10.3	45.5	К/К

Итого 41.8 39.3 195.5 1302.
83.9 78.4 411.4 2687.

Зав. производством _____

Бухгалтер Соколова



АО "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ОХТА"
СТОЛОВАЯ № 4 ШКОЛА № 182

МЕНЮ
21 МАЯ 2024 ГОД

ЛЬГОТНОЕ ПИТАНИЕ ДЛЯ МЛАДШИХ КЛАССОВ



ЗАВТРАК 99руб.90коп.

Наименование	Выход продукт (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	20/15	1.2	4.3	22.0	131.5	2008,2
ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА/ЗАПЕЧЕНЬИ/ С СОУСОМ АБРИКОСОВЫМ.	170	20.4	15.4	29.2	337.0	2008225/384
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ.	200/7	0.3	0.1	15.2	62.9	2008,431
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ.	25	2.0	1.2	13.0	70.44	К/К
АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ.	100	0.6	0.1	5.1	24.09	К/К
Итого		24.5	21.1	84.5	626.0	

ОБЕД 149руб.80коп.

Наименование	Выход продукт (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ.	60	0.8	6.1	3.9	73.74	2008,51
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	200/5	2.4	3.3	8.2	72.48	2008,95
ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРЫ С ОМЛЕТОМ.	90	12.9	13.7	8.7	209.3	2008,317
РАГУ ОВОЩНОЕ.	150	3.4	6.7	13.1	126.3	2008,351
СОК ФРУКТОВЫЙ.	200	1.0	0.2	18.0	77.8	2008,442
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ_	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	2.9	1.1	18.6	95.9	К/К
Итого		26.6	32.8	90.9	765.3	

ОБЕД СТАРШИХ КЛАССОВ 294руб.00коп.

Наименование	Выход продукт (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ.	100	1.4	10.1	6.6	122.9	2008,51
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ	250/15/10	6.8	8.2	10.2	141.8	2008,95
ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРЫ С ОМЛЕТОМ.	100	14.3	15.2	9.7	232.6	2008,317
РАГУ ОВОЩНОЕ.	200	4.5	8.9	17.5	168.0	2008,351
СОК ФРУКТОВЫЙ.	200	1.0	0.2	18.0	77.8	2008,442
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ_	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	60	4.3	1.7	27.9	143.9	К/К
АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ.	100	0.6	0.1	5.1	24.09	К/К
Итого		36.1	46.1	115.4	1020.	
		87.2	100.0	290.8	2412.	

Зав. производством _____

Бухгалтер С Соколова

22.0

Директор
ГБОУ СОШ № 182

А.В. Соколова

АО "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ОХТА"
СТОЛОВАЯ № 4 ШКОЛА № 182

М Е Н Ю

23 МАЯ 2024 ГОД

ЛЬГОТНОЕ ПИТАНИЕ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ МЛАДШИХ КЛАССОВ

ЗАВТРАК 99руб.90коп.

10

Наименование	Выход продук (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
БУТЕРБРОД С СЫРОМ.	15/15	4.5	4.5	7.4	88.1	2008,3
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ.	150	14.5	23.8	2.7	283.3	2008,214
КАКАО С МОЛОКОМ.	200	2.9	2.5	24.8	133.3	2008,433
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	2.0	1.2	13.0	70.44	К/К
МАНДАРИ СВЕЖИЙ.	100	0.5	0.1	5.1	23.4	К/К

Итого
ОБЕД 149руб.80коп. 24.4 32.1 53.0 598.6

Наименование	Выход продук (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	60	2.3	4.8	4.5	70.89	2008,56
СУП КАРТОФЕЛНЫЙ С ФАСОЛЬЮ	200	5.1	3.6	14.9	112.4	2008,99
БИТОЧКИ С ЛУКОМ ЗАПЕЧЕННЫЕ.	90	14.1	20.3	11.9	286.2	2017,268
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ.	150	3.6	4.6	37.7	206.6	2008,323
СОК ФРУКТОВЫЙ.	200	1.0	0.2	18.0	77.8	2008,442
ХЛЕБ РЖАНО ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	2.9	1.1	18.6	95.9	К/К

Итого
ОБЕД СТАРШИХ КЛАССОВ 294руб.00коп. 32.2 36.3 126.0 959.6

Наименование	Выход продук (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	100	3.8	8.1	7.5	118.1	2008,56
СУП КАРТОФЕЛНЫЙ С ФАСОЛЬЮ И ГОВЯДИНОЙ	250/15	10.2	8.5	18.6	191.6	2008,99
БИТОЧКИ С ЛУКОМ ЗАПЕЧЕННЫЕ.	100	15.7	22.5	13.2	318.1	2017,268
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ.	200	4.8	6.1	50.3	275.3	2008,323
СОК ФРУКТОВЫЙ.	200	1.0	0.2	18.0	77.8	2008,442
ХЛЕБ РЖАНО ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	60	4.3	1.7	27.9	143.9	К/К
МАНДАРИ СВЕЖИЙ.	100	0.5	0.1	5.0	23.41	К/К

Итого
43.5 48.9 160.9 1258.
100.1 117.3 339.9 2816.

Зав. производством

Бухгалтер
Соколова Ю.В.



АО "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ОХТА"

СТОЛОВАЯ № 4 ШКОЛА № 182



МЕНЮ
24 МАЯ 2024 ГОД

ЛЬГОТНОЕ ПИТАНИЕ ДЛЯ МЛАДШИХ КЛАССОВ

ЗАВТРАК 99руб.90коп.

11

Наименование	Выход продук (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	20/15	1.2	4.3	22.0	131.5	2008,2
КАША "ДРУЖБА" С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ.	150	4.7	7.5	20.1	166.5	2008,190
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	1.5	1.3	22.4	107.3	2008,432
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	2.0	1.2	13.0	70.44	К/К
ГРУША СВЕЖАЯ.	100	0.4	0.3	10.3	45.5	К/К

Итого 9.8 14.6 87.8 521.2
ОБЕД 149руб.80коп.

Наименование	Выход продук (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ СОЛЕННЫХ С ЛУКОМ.	60	1.6	3.1	1.6	40.2	2008,20
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ.	200	3.0	2.2	15.7	94.72	2008,98
ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С СУБПРОДУКТАМИ /ПЕЧЕНЬЮ ГОВЯЖЬЕЙ/	250	20.2	19.8	44.6	437.4	2008,299
КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0.6	0.1	31.7	130.1	2008,402
ХЛЕБ РЖАНО ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ_ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	40	2.9	1.1	18.6	95.9	К/К

Итого 31.5 28.0 132.6 908.0
ОБЕД СТАРШИХ КЛАССОВ 294руб.00коп

Наименование	Выход продук (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ СОЛЕННЫХ С ЛУКОМ	100	2.7	5.1	2.6	67.0	2008,20
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ГОВЯДИН	250/15	7.5	6.8	19.6	169.5	2008,98
ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С СУБПРОДУКТАМИ /ПЕЧЕНЬЮ ГОВЯЖЬЕЙ/	300	24.2	23.8	53.5	524.7	2008,299
КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0.6	0.1	31.7	130.1	2008,402
ХЛЕБ РЖАНО ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ_ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3.2	1.7	20.4	109.7	К/К
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ .	60	4.4	1.6	27.9	143.8	К/К
ГРУША СВЕЖАЯ.	100	0.4	0.3	10.3	45.50	К/К

Итого 43.0 39.4 166.0 1190.
84.3 82.0 386.4 2619

Зав. производством

Бухгалтер Соколова