

АО " ФИРМА ФЛОРИДАН"

"СОГЛАСОВАНО"  
 Директор ГБОУ



**Меню**

Абонементное питание  
 стоимостью 50 рублей.

На " 05 февраля 2028 г.

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Полдник</b>							
2008	451	ПИРОЖОК ПЕЧЕНЬИЙ С ПОВИДЛОМ	60	3,4	1	36	166,9
к/к	к/к	НАПИТОК ИЗ БРУСНИКИ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ	200	0,1	0,0	2,9	12,2
к/к	к/к	ПЕЧЕНЬЕ	20	1,5	1,9	14,5	80,9
Итого за прием пищи:				5	2,9	53,4	260

Зав. производством:  
 Калькулятор:

*(Handwritten signature)*

"Согласовано"  
Директор ГБОУ

*С. С. Стариков*

**Ежедневное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся младших классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

*"01" февраля 2023 г*

9 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2008	189	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	4,00	5,40	14,30	128,00
2008	225	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	70/15	9,40	8,30	21,70	194,80
2021	576	БАТОН НАРЕЗНОЙ	20	1,50	0,50	10,60	53,60
2021	465	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2,80	1,70	12,40	80,90
ТТК	1	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>515</b>	<b>18,10</b>	<b>16,30</b>	<b>68,80</b>	<b>504,30</b>
<b>Обед</b>							
2017	70	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	0,50	0,10	1,00	6,00
2008	95	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С МЯСОМ	200	2,90	5,60	7,80	105,20
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	90	14,00	5,90	2,10	126,60
2016	340	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	150	2,40	4,70	19,00	126,40
2021	575	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,60	0,40	18,50	88,40
2021	576	БАТОН НАРЕЗНОЙ	40	3,00	1,10	21,20	107,20
2013	601	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0,70	0,00	16,80	68,50
2022	287	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	60	4,10	4,10	23,80	121,90
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>820</b>	<b>30,20</b>	<b>21,90</b>	<b>110,20</b>	<b>750,20</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>48,30</b>	<b>38,20</b>	<b>179,00</b>	<b>1 254,50</b>

Зав.производством:

*Железняк*

Калькулятор:



АО " ФИРМА ФЛОРИДАН"

"Согласовано"  
 Директор ГБОУ

*Ю. В. Стариков*

**АБОНЕМЕНТНОЕ ПИТАНИЕ**  
**(ЗАВТРАК - 96,00 РУБ, ОБЕД - 145,00 РУБ)**



*"01" февраля 2023 г*

9 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2008	189	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	4,00	5,40	14,30	128,00
2008	225	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	70/15	9,40	8,30	21,70	194,80
2021	576	БАТОН НАРЕЗНОЙ	20	1,50	0,50	10,60	53,60
2021	465	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2,80	1,70	12,40	80,90
ТТК	1	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого за прием пищи:			<b>515</b>	<b>18,10</b>	<b>16,30</b>	<b>68,80</b>	<b>504,30</b>
<b>Обед</b>							
2017	70	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	0,50	0,10	1,00	6,00
2008	95	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С МЯСОМ	200	2,90	5,60	7,80	105,20
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	90	14,00	5,90	2,10	126,60
2016	340	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	150	2,40	4,70	19,00	126,40
2021	575	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,60	0,40	18,50	88,40
2021	576	БАТОН НАРЕЗНОЙ	40	3,00	1,10	21,20	107,20
2013	601	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0,70	0,00	16,80	68,50
2022	287	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	60	4,10	4,10	23,80	121,90
Итого за прием пищи:			<b>820</b>	<b>30,20</b>	<b>21,90</b>	<b>110,20</b>	<b>755,20</b>
Всего за день:				<b>48,30</b>	<b>38,20</b>	<b>179,00</b>	<b>1 254,50</b>

Зав.производством: *Мещеряков*

Калькулятор:

"Согласовано"  
Директор ГБОУ

*Сулф*  
*В.С. Стариков*

**Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)  
для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 лет)  
общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга с компенсацией его  
стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

*"01" февраля 2023 г.*

10 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
2017	70	ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	100	0,80	0,10	1,70	10,00
2008	95	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С МЯСОМ	250	3,40	6,00	9,80	118,40
2012	34	ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ	120	18,90	12,70	8,10	191,30
2016	340	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	200	3,20	6,20	25,30	168,80
2021	575	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	60	3,90	0,70	27,80	132,60
2021	576	БАТОН НАРЕЗНОЙ	40	3,00	1,10	21,20	107,20
2013	601	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,70	0,00	18,70	76,20
2022	287	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	60	4,10	4,10	23,80	121,90
ТТК	1	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого за прием пищи:			1130	38,40	31,30	146,20	973,40
Всего за день:				38,40	31,30	146,20	973,40

Зав. производством:

*М.В. Косов*

Калькулятор: