

Меню



Пищевая ценность				Помер рецепт	Наименование блюда	Выход
Белки	Жиры	Углеб.	ККал			
Завтрак б/п (12-18 лет)						
7.3	7.6	47.4	288	184	Каши рисовая молочная с маслом сливочным	250/5
0.3	0	14.7	61	431	Чай с сахаром и лимоном	200/7
0.2	0	15	60	430	Чай с сахаром*	200
2.4	1.9	30	146		Кондитерские изделия (пряники)	40
3	0.8	19.4	105		Хлеб ржано-пшеничный	40
13	10	126	660			
Обед б/п (12-18 лет)						
0.5	0.1	1	8		Огурец соевый	60
6.47	3.95	18.32	178	99	Суп картофельный с фасолью и курой	250/5
8.29	7.83	15.92	162	234	Котлета рыбная	90
8.2	20.7	7.4	255	278	Тефтели мясные с соусом томатным *	70/30
3.87	4.5	34.19	223	335	Пюре картофельное с маслом сливочным	180
1	0.2	19.2	92	442	Сок натуральный	200
0.2	0	15	60	430	Чай с сахаром*	200
2.64	0.44	17	82		Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	40
31	38	128	1060			
Стоимость питания						137-00

Завтрак: один напиток на выбор *
 Обед: одно горячее (второе) блюда на выбор *
 один напиток на выбор *

Зав. производством
 Ов. Я. Мет

Иванова Г. В.
 Подпись И. П.
 Иванова Г. В.

Меню



Пищевая ценность				Номер рецепта	Наименование блюда	Выход
Белки	Жиры	Углеб.	ККал			
Завтрак б/п (12-18 лет)						
8.2	7.5	40.3	263	184	Каша ячневая вязкая молочная с маслом	250/5
0.2	0	15	60	430	Чай с сахаром	200
3.8	3	24.5	141	382	Какао с молоком *	200
2.2	2.8	21.6	121		Кондитерские изделия (печенье обогащенное)	30
3	0.8	19.4	105		Батон обогащенный	40
17	14	121	690			
Обед б/п (12-18 лет)						
0.7	3	4.8	50	41	Салат Витаминный	60
2.69	3.1	5.18	82	85	Щи из квашеной капусты со сметаной и свиной	250/5
27.39	21.01	42.45	468	311	Плов из птицы	220
14.7	15.1	51.5	402	204	Макаронь, аптечные с сыром *	250
0.3	0	14.7	61	431	Чай с сахаром и лимоном	200/7
0.2	0.2	27.9	115	394	Компот из свежих плодов *	200
2.64	0.44	17	82		Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	40
49	43	164	1260			
Стоимость питания						137-00

Завтрак: один напиток на выбор *
 Обед: одно горячее (второе) блюда на выбор *
 один напиток на выбор *

Зав. прот. подетвом

Николен И.И.

Отв. за лит:

Гришилов Е.В.



Меню



Пищевая ценность				Номер рецепта	Наименование блюда	Выход
Белки	Жиры	Углеб.	Ккал			

Завтрак б/п (12-18 лет)						
5.62	5.2	21.4	156	112	Суп молочный с макаронными изделиями	250
0.3	0	14.7	61	431	Чай с сахаром и лимоном	200/7
0.2	0	15	60	430	Чай с сахаром*	200
0.8	1	23.2	106		Кондитерские изделия (вафли)	30
3	0.8	19.4	105		Батон обоглащенный	40
10	7	41	388			

Обед б/п (12-18 лет)						
1.6	5	8.1	88	45	Салат из квашеной капусты	100
2.3	3.1	11.7	86	138	Суп рисовый с курицей	250/5
11.9	32.3	5.5	362	359	Гуляш из свинины	50/50
7.9	23.9	11.2	291	283	Биточки мясные с соусом томатным*	60/40
6.5	4.8	41.8	237	309	Макаронные изделия отварные	180
0.6	0.1	31.7	131	402	Компот из сушеных плодов	200
0.3	0	14.7	61	431	Чай с сахаром и лимоном*	200/7
2.64	0.44	17	82		Хлеб ржано-пшеничный обоглащенный	40
34	70	112	1338			

Стоимость питания						• 137-00
-------------------	--	--	--	--	--	----------

Завтрак: один напиток на выбор*
 Обед: одно горячее (второе) блюда на выбор*
 один напиток на выбор*

Зав.проектными Никитин И.П.
 Отв. за пед.: Фин /Филимонова Е.В.



Меню



Пищевая ценность				Номер рецепт	Наименование блюда	Выход
Белки	Жиры	Углеб.	ККал			
Завтрак б/п (12-18 лет)						
8.5	7.5	40.9	266	96	Каша пшеничная жидкая молочная с маслом	250/5
3.8	3	24.5	141	382	Какао с молоком	200
0.2	0	15	60	430	Чай с сахаром*	200
2.2	2.8	21.6	121		Кондитерские изделия (печенье обогащенное)	30
3	0.8	19.4	105		Батон обогащенный	40
18	14	121	693			
Обед б/п (12-18 лет)						
1.1	3	7.5	61	50	Салат из свеклы с маслом растительным	60
4.5	6	15.4	138	80	Борщ Спирский со свининой и сметаной	250/5
11.1	11.5	14.8	210	272	Шницель мясной	90
12.7	32.7	6.2	372	252	Мясо тушеное*	50/50
10.6	6.8	47.8	294	181	Каша гречневая рассычатая	180
0.3	0	14.7	61	431	Чай с сахаром и лимоном	200/7
1	0.2	19.2	92	442	Сок натуральный*	200
2.64	0.44	17	82		Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	40
44	61	133	1310			
Стоимость питания						137-00

Завтрак: один напиток на выбор*
 Обед: одно горячее (второе) блюда на выбор*
 один напиток на выбор*

Зам. производством



Нюсанен И.П.

Отв за пест: Грция Юрилликов Е.В.)

Меню

Пищевая ценность				Номер рецепта	Наименование блюда	Выход
Белки	Жиры	Углеб.	Ккал			
Завтрак б/п (12-18 лет)						
7.1	8.7	31.6	235	190	Каша "Дружба" с маслом сливочным	250/5
0.2	0	15	60	430	Чай с сахаром	200
0.3	0	14.7	61	431	Чай с сахаром и лимоном*	200/7
0.5	0.5	12.7	64	912	Фрукты свежие (яблоко)	130
3	0.8	19.4	105		Батон обогащенный	40
11	10	93	525			
Обед б/п (12-18 лет)						
0.5	0.1	1.5	8	53	Огурец свежий	60
6.4	3.8	17.5	131	99	Суп картофельный с горохом и курой	250/5
12.7	32.7	6.2	372	252	Мясо тушеное	50/50
26.3	30.5	23	472	258	Жаркое по-домашнему*	250
6.5	4.8	41.8	237	309	Макаронные изделия отварные	180
0.2	0	15	60	430	Чай с сахаром	200
0.6	0.1	31.7	131	402	Компот из сушеных плодов*	200
2.64	0.44	17	82		Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	40
56	72	154	1493			
Стоимость питания						137-00

Завтрак: один напиток на выбор*
 Обед: одно гарнире (второе) блюда на выбор*
 один напиток на выбор*

Зав. производством Носов И.П. Носов И.П.
 Отв за мет: Филиппов Е.В. (Филиппов Е.В.)



Меню


 ДИРЕКТОР
 Губинская Г.В.
 МБОУ Гатчинский СОШ №2
 28 Сентября 2024 г.

Пищевая ценность				Номер рецепта	Наименование блюда	Выход
Белки	Жиры	Углеб.	ККал			
Завтрак б/п (12-18 лет)						
8.5	7.3	52.8	311	184	Каши манная молочная с маслом сливочным	250/5
0.2	0	15	60	430	Чай с сахаром	200
0.3	0	14.7	61	431	Чай с сахаром и лимоном*	200/7
2.2	2.8	21.6	121		Кондитерские изделия (печенье обогащенное)	30
11	10	104	553			
Обед б/п (12-18 лет)						
1.1	3	7.5	61	50	Салат из свеклы с маслом растительным	60
6.2	3.5	17.8	129	100	Суп картофельный с курой и вермишелью	250/5
26.3	30.5	23	472	258	Жаркое по-домашнему	250
26.2	20.1	40.6	448	291	Плов из птицы *	220
0.3	0	14.7	61	431	Чай с сахаром и лимоном	200/7
0.6	0.1	31.7	131	402	Компот из сушеных плодов *	200
2.64	0.44	17	82		Хлеб ржаной-пшеничный обогащенный	10
63	55	152	1384			
Стоимость питания						137-00

Завтрак: один напиток на выбор *
 Обед: одно горячее (второе) блюда на выбор *
 один напиток на выбор *

За подписью _____ (Подпись И.П.)
 Ответ: Губинская Г.В. (Губинская Г.В.)