

Утверждаю»

Генеральный директор АО КСП «Волна»

_____ Н.О. Яхина

« _____ » _____ 202_ г.

*Сотникова Н.О. директор
Яхина Н.О.
№ 5/16
Невского района г. СПб*



**АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ
БЛЮД СВОБОДНОГО ВЫБОРА ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ С РАЗДАЧИ
ЧЕРЕЗ ТЕРМИНАЛЫ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ
НЕВСКОГО РАЙОНА Г. САНКТ – ПЕТЕРБУРГА
(2024 – 2025 г.)**

№ п/	Наименование	№ Технологической карты, рецептуры	Сборник	Рекомендуемый выход г
1-я неделя				
ПОНЕДЕЛЬНИК 1- день				
1 БЛЮДА				
1	Суп картофельный с фасолью и курой (филе)	108	2013	250/15
2	Щи -со свиной и сметаной	83	2008	250/10/5
2 БЛЮДА				
1	Рыба, запечённая с помидорами	351	2013	100
2	Кура запечённая (крылышки куриные)	450 т/т/к	1996	150
3	Котлета натуральная из филе птицы (на шпажке)	454	1996	100
4	Гуляш из говядины	259	2008	60/60
5	Свинина по - деревенски	9.212 т/т/к	2005	100
6	Говядина отварная	252	2008	100
7	Капуста цветная, запеченная под соусом	287	2004	210
ГАРНИРЫ				
1	Ризотто с овощами	548	2011	180
2	Картофель запечённый (с чесноком и укропом)	474 т/т/к	1996	180
3	Каша гречневая рассыпчатая	302	2011	180
Соуса				
4	Соус сметанный с томатом	372	2008	50
3 БЛЮДА				
1	Компот из кураги	401	2008	200
2	Напиток клюквенный	437	2008	200
3	Чай с сахаром	430	2008	200
	Выпечные изделия собственного производства 2-вида			

	Наименование	№ Технологи чес кой карты, рецептуры	Сборник	Рекоменд уемый выход г
1-я неделя				
Вторник 2-й день				
1 БЛЮДА				
1	Борщ сибирский с мясными фрикадельками и сметаной	80/68	2008	250/30/10
2	Уха карельская со сливками и филе рыбы (горбуша, треска)	204 т/т/к	1997	200/30
2 БЛЮДА				
1	Пельмени из говядины и свинины «Домашние» отварные с маслом сливочным	661	1996	200/10
2	Рыба (филе трески) отварная	228	2008	100
3	Шницель натуральный рубленый из говядины	271	2008	100
4	Птица по – столичному (филе курицы, запечённое в белой панировке)	456т/т/к	1996	100
5	Рыба, запечённая по - уральски	319 т/т/к	1996	100
6	Поджарка из свинины	376	1996	75/25
7	Овощи фаршированные мясом и рисом (перец и помидоры свежие, соус сметанный)	303 т/т/к	2008	245
ГАРНИРЫ				
1	Капуста цветная отварная	126	2008	180
2	Спагетти с овощами	332 т/т/к	2008	180
3	Картофель отварной	333	2008	180
3 БЛЮДА				
1	Напиток из чёрной смородины	771	1997	200
2	Чай с сахаром	430	2008	200
3	Компот из вишни	394	2008	200
	Выпечные изделия собственного производства 2-вида			

	Наименование	№ Технологи чес кой карты, рецептуры	Сборник	Рекоменд уемый выход г
1-я неделя				
Среда 3-й день				
1 БЛЮДА				
1.	Суп картофельный с вермишелью и курой (филе)	100	2008	250/10
2.	Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной	91	2008	250/10/5
2 БЛЮДА				
1	Свинина, запеченная с сыром	9.212	2005	100
2	Шашлык из рыбы (треска, запечённая на шпажке)	371т/т/к	1997	100
3	Филе из кур в белках (запеченное в яйце)	10.15т/т/к	2005	100
4	Котлеты натуральные рубленые (колбаски на шпажке)	414 т/т/к	1996	100
5	Биточки по - белорусски	479	1997	100
6	Голубцы ленивые	306	2008	300
7	Кнели из кур паровые с маслом сливочным	319	2008	100 (90/10)
8	Запеканка капустная с маслом сливочным	155	2008	240/10
ГАРНИРЫ				
1	Макаронные изделия отварные	331	2008	180
2	Пюре картофельное	335	2008	180
3	Рагу овощное	351	2008	200
3 БЛЮДА				
1	Напиток лимонный	436	2008	200
2	Чай с сахаром	430	2008	200
3	Компот из кураги	401	2008	200
	Выпечные изделия собственного производства 2-вида			

	Наименование	№ Технологи чес- кой карты, рецептуры	Сборник	Рекоменду емый выход г
1-я неделя				
Четверг 4-й день				
1 БЛЮДА				
1	Суп крестьянский с крупой (перловой) и курой (филе)	94	2008	250/10
2	Суп картофельный с горохом и говядиной	99	2008	250/10
2 БЛЮДА				
1	Кура запечённая (ножки куриные)	450 т/т/к	1996	150
2	Шницель свиной отбивной	382	1996	100
3	Фрикадельки из птицы	308	2010	100
4	Котлеты пожарские	876т/т/к	2011	100
5	Рыба «Аппетитная»	385	2004	150
6	Говядина рубленая запеченная – «Нежная» (фарш мясной, запечённый с яйцами)	9.151т/т/к	2005	120
7	Биточки по - кишенёвски	4	2002	100 (2/50)
8	Зразы картофельные с соусом сметанным с омагом	146	2008	200/50
ГАРНИРЫ				
1	Капуста свежая тушёная	131	2008	180
2	Рис отварной	325	2008	180
3	Картофель запечённый (с чесноком и укропом)	474 т/т/к	1996	180
3 БЛЮДА				
1	Компот из вишни	394	2008	200
2	Чай с сахаром	430	2008	200
3	Напиток апельсиновый	436	2008	200
	Выпечные изделия собственного производства 2-вида			

п	Наименование	№ Технологиче с кой карты, рецептуры	Сборник	Рекоменд уемый выход г
1-я неделя				
Пятница – 5 день				
1 БЛЮДА				
1	Щи из квашеной капусты с говядиной и сметаной	85	2008	250/15/5
2	Суп из овощей со сметаной говядиной отварной	95	2008	250/10/10
2 БЛЮДА				
1	Рыба, запечённая с помидорами	351	2013	100
2	Шницель (из филе кури)	382 т/т/к	1996	100
3	Зразы рубленые из кур с омлетом и овощами	298	2011	100
4	Печень по-деревенски (запеченная в яйце)	409 т/т/тк	1996	100
5	Бефстроганов	375	1996	100
6	Запеканка картофельная с мясом			
7	Кабачки фаршированные мясом и рисом (соус сметанный)	303 т/т/к	2008	250
8	Запеканка картофельная с мясом	299	2008	250
ГАРНИРЫ				
1	Каша гречневая рассыпчатая	302	2011	180
2	Пюре картофельное	335	2008	180
3	Капуста цветная отварная	126	2008	180
3 БЛЮДА				
1	Кисель из клюквы	403	2008	200
2	Чай с сахаром	430	2008	200
3	Компот из свежих груш	394	2008	200
	Выпечные изделия собственного производства 2-вида			

№ п/	Наименование	№ Технологической карты, рецептуры	Сборник	Рекомендуемый выход г
1-ая неделя				
Суббота 6 –й день				
1 БЛЮДА				
1	Бульон овощной с яйцом и пирожком сдобным печёным с рисом	67 213 451	2008	250 20 50
2	Суп картофельный с мясными фрикадельками	97 68	2008	250 25
2 БЛЮДА				
1	Куриная грудка, фаршированная (рулетки фаршированные)	854т/т/к	2011	100
2	Рыба припущенная	227	2011	100
3	Свинина « Аппетитная»	9.25.т/т/к	2005	100
4	Лазанья по – школьному из курицы	к/к	к/к	200
5	Печень по – строгоновски	256	2008	100 (50/50)
6	Филе из кур в сыре (запеченное)	10.14т/т/к	2005	100
7	Оладьи капустные, соус сметанный	218	2013	200/50
ГАРНИРЫ				
1	Рагу овощное	351	2008	200
2	Макаронные изделия отварные	331	2008	180
3 БЛЮДА				
1	Компот из кураги	401	2008	200
2	Чай с сахаром	430	2008	200
3	Компот из чёрной смородины	375	2010	200
	Выпечные изделия собственного производства 2-вида			

№ п/	Наименование	№ Технологической карты, рецептуры	Сборник	Рекомендуемый выход г
2-ая неделя				
ПОНЕДЕЛЬНИК 7-й день				
1 БЛЮДА				
1	Суп из овощей со сметаной говядиной отварной	95	2008	250/10/10
2	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	92 69	2008	250 30
2 БЛЮДА				
1	Рыба, запеченная с яйцом и отварным картофелем с маслом сливочным	236	2008	200/10
2	Тефтели с яйцом	5.43	2002	120 (80/40)
3	Свинина, запечённая с сыром (по – французски)	9.212т/т/к	2005	100
4	Птица по – столичному (филе кури, запечённое в белой панировке)	456т/т/к	1996	100
5	Котлеты натуральные рубленые (колбаски на шпажке)	414 т/т/к	1996	100
6	Биточки рыбные	239	2008	100 (2/50)
7	Голубцы с мясом и рисом (соус сметанный с томатом)	304/372	2008	180/70
8	Птица отварная (филе)	307	2008	100
ГАРНИРЫ				
1	Рис припущенный с томатом	327	2008	180
2	Картофель отварной	333	2008	180
3	Макароны отварные с овощами	332	2008	180
3 БЛЮДА				
1	Компот из вишни	394	2008	200
2	Кисель из брусники	403	2008	200
3	Компот из апельсинов	399	2008	200
	Выпечные изделия собственного производства 2-вида			

№ п/	Наименование	№ Технологической карты, рецептуры	Сборник	Рекомендуемый выход г
2-ая неделя				
ВТОРНИК 8-й день				
1 БЛЮДА				
1	Суп картофельный с бобовыми, говядиной и гречками (с горохом)	99 73	2008	250/10/10
2	Борщ из свежей капусты с картофелем, говядиной и сметаной	76	2008	250/15/5
2 БЛЮДА				
1	Свинина по - болгарски	9.212 т/т/к	2005	100
2	Котлета натуральная из филе птицы (на шпажке)	454т/т/к	1996	100
3	Пельмени из говядины и свинины «Домашние» отварные с маслом сливочным	661	1996	200/10
4	Рыба тушёная в томате с овощами	231	2008	100
5	Котлета полтавская	427т/т/к	1996	100
6	Кура запечённая (крылышки куриные)	450 т/т/к	1996	150
7	Плов из филе птицы	304	2012	340
8	Зразы картофельные с луком и яйцом, маслом сливочным	146к/к	2008	240/10
ГАРНИРЫ				
1	Пюре картофельное	335	2008	180
2	Каша гречневая рассыпчатая	302	2011	180
3	Ризотто с овощами	548	2011	180
3 БЛЮДА				
1	Напиток апельсиновый	679	2013	200
2	Чай с сахаром	430	2008	200
3	Кисель из клюквы	403	2008	200
	Выпечные изделия собственного производства 2-вида			

№ п/	Наименование	№ Технологи чес кой карты, рецептуры	Сборник	Рекоменд уем ый выход г
2-ая неделя				
Среда 9-й день				
1 БЛЮДА				
1	Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и сметаной	84	2008	250/10/5
2	Суп картофельный с мясными фрикадельками	97 68	2008	250 25
2 БЛЮДА				
1	Рыба «Аппетитная»	385	2004	150
2	Шницель (из филе кури)	382 т/т/к	1996	100
3	Котлеты мясо – картофельные по-хлыновски	417	1996	100
4	Индейка, тушенная в соусе с овощами	308	2008	250
5	Кура запечённая (ножки куриные)	450 т/т/к	1996	150
6	Фрикадельки из говядины, тушёные в соусе	293	2008 (80/20)	100
7	Перец, фаршированный мясом и рисом (соус сметанный)	303 т/т/к	2008	250
ГАРНИРЫ				
1	Капуста цветная отварная	126	2008	180
2	Картофель тушенный	133	2008	180
3	Макаронные отварные с овощами (паста – школьная с овощами), соус томатный	332 364	2008	180 40
4	Рис отварной	325	2008	180
3 БЛЮДА				
1	Напиток клюквенный	437	2008	200
2	Чай с сахаром	430	2008	200
3	Компот из свежих мандаринов	399	2008	200
	Выпечные изделия собственного производства 2- вида			

№ п/п	Наименование	№ Технологичес кой карты, рецептуры	Сборник	Рекомендуе мый выход г
2-ая неделя				
Четверг 10 -й день				
1 БЛЮДА				
1	Рассольник ленинградский с курой (филе) и сметаной	91	2008	250/10/5
2	Суп крестьянский с крупой, говядиной и сметаной	94	2008	250/15/5
2 БЛЮДА				
1	Свинина, запеченная с овощами	9.217	2005	260
2	Филе из кур в белках (запеченное в яйце)	10.15 т/т/к	2005	100
3	Сиченики рыбные (по – капитански)	8.55.т/т/к	2005	100
4	Котлета особая (говядина, свинина)	269	2011	100
5	Битки старинные по - боярски	1.305 т/т/к	2002	100
6	Капуста цветная, запеченная под соусом	287	2004	210
ГАРНИРЫ				
1	Картофель отварной	333	2008	180
2	Рагу овощное	351	2008	200
3.	Каша гречневая рассыпчатая	302	2011	180
3 БЛЮДА				
1	Компот из вишни	394	2008	200
2	Кисель из сока плодово - ягодного	411	2008	200
3	Чай с сахаром	430	2008	200
	Выпечные изделия собственного производства 2- вида			

№ п/п	Наименование	№ Технологической карты, рецептуры	Сборник	Рекомендуемый выход г
2-ая неделя				
Пятница 11 -й день				
1 БЛЮДА				
1	Суп картофельный с рыбой	92	2008	250/25
2	Борщ сибирский с говядиной и сметаной	80	2008	250/10/10
2 БЛЮДА				
1	Котлеты натуральные в соусе запечённые (из нарезанного филе курицы с соусом сметанным, запечённые)	491т/т/к	1997	100
2	Битки « Российские»	9.161	2005	100
3	Гуляш (из говядины)	260	2011	100
4	Птица по – столичному (филе курицы, запечённое в белой панировке)	456т/т/к	1996	100
5	Филе форели припущенное, соус тар – тар	229 т/т/к	2008 т/т/к	60/ 30
6	Голубцы овощные	177	2008	250
ГАРНИРЫ				
1	Ризотто с овощами	548	2011	180
2	Капуста свежая тушёная	131	2008	180
3	Макаронные изделия отварные	331	2008	180
3 БЛЮДА				
1	Компот из свежих яблок	394	2008	200
2	Чай с сахаром	430	2008	200
3	Компот из чёрной смородины	375	2010	200
	Выпечные изделия собственного производства 2- вида			

№ п/п	Наименование	№ Технологичес кой карты, рецептуры	Сборник	Рекомендуе мый выход г
2-ая неделя				
Суббота 12 -й день				
1 БЛЮДА				
1	Суп – лапша домашняя с курой отварной	86	2012	250/10
2	Суп картофельный с крупой и говядиной (с рисом)	101	2011	250/15
2 БЛЮДА				
1	Шницель (из филе кури)	382 т/т/к	1996	100
2	Оладьи из печени	290	2008	100
3	Свинина тушёная с капустой и яблоками	269	2008	280
4	Котлета куриная по - белоруски	10.35.	2005	100
5	Рыба, запечённая с луком, по - домашнему	397	2001	100/10
6	Шницель из капусты, фаршированный говядиной с соусом основным белым	465т/т/к 360	2011 2008	200 30
ГАРНИРЫ				
1	Картофель отварной	333	2008	180
2	Каша гречневая рассыпчатая	323	2008	180
3 БЛЮДА				
1	Кисель из яблок	352	2011	200
2	Чай с сахаром	430	2008	200
3	Напиток клюквенный	437	2008	200
	Выпечные изделия собственного производства 2- вида			



МЕНЮ

11.09.2024

Для предоставления питания учащимся от 12 лет и старше за счет средств родителей

Директор школы



УТВЕРЖДАЮ:

Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД						
45/242/Т/т/к	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С ФОРЕЛЬЮ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	80/40	213	7,80	15,90	12,35
84/Т/т/к	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	250/10/5	205	7,30	9,80	9,10
304/Т/т/к	ПЛОВ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ (КУРЫ)	300	505	17,80	21,60	64,80
442/2/Т/т/к	СОК ФРУКТОВЫЙ /ВИШНЕВЫЙ/	200	100	1,40	0,40	22,80
1/Т/т/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	72	3,20	1,70	13,40
2/Т/т/к	БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	115	3,20	1,84	20,78
3/1/Т/т/к	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ, МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 2,5%	1/100	87	5,00	2,50	8,50
438/2011	БУЛОЧКА С КОРИЦЕЙ	75	228	6,00	2,25	49,50
Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 306-80 руб.		1 140	1 525	51,70	55,99	201,23

Зам. директора

Mol

Зав. производством

Bl

Калькулятор

Ac