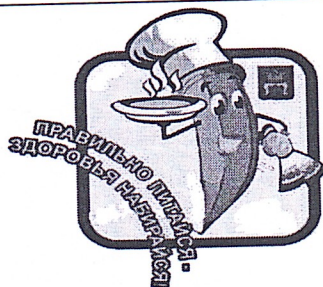


Меню (1 день)



«СОГЛАСОВЫВАЮ»

Директор

5 мая 2025 года.

на 5 мая 2025 года.

Меню

Примерное меню обедов для обучающихся ГПД

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетиче- ская ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
102	Суп картофельный с бобовыми (на курином бульоне)	150	3,29	3,16	9,92	88,95
282	Оладьи из печени 50/40	90	10,19	12,3	6,65	178,91
302	Рис отварной	120	2,89	3,46	30,02	162,84
388	Напиток из шиповника	180	0,61	0,25	36,68	79,38
б/н	Хлеб ржаной	30	1,57	0,45	8,77	47,25
	Соль йодированная	1				
ИТОГО:		570	18,55	19,62	92,04	557,33

Стоимость питания: 70 руб. (ГПД).

Основание: Контракт (договор) – г. Бежецк

Руководитель:

Главный бухгалтер:

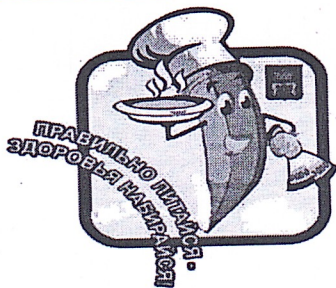
Заведующий

производством (Шеф повар)

Лавренова С.Е.

Лавренова С.Е.

Меню (2день)



«СОГЛАСОВЫВАЮ»

Директор

6 мая 2025 года.

на 6 мая 2025 года.

Меню

Примерное меню обедов для обучающихся ГПД

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
88	Ши из св. капусты с картофелем (на курином бульоне)	150	1,06	2,97	4,74	53,85
294	Котлета рубленая из птицы с соусом 50/40	90	9,05	10,20	10,69	171,00
312	Картофельное пюре	120	2,47	3,54	15,14	131,76
349	Компот из сухофруктов	180	0,58	0,07	28,80	132,80
б/н	Хлеб ржаной	30	1,57	0,45	8,77	47,25
	Соль йодированная	1				
ИТОГО:		570	14,73	17,23	68,14	536,66

Стоимость питания: 70 руб. (ГПД)

Основание: Контракт (договор) – г. Бежецк

Руководитель:

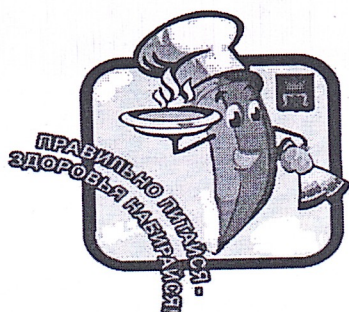
Лавренова С.Е.

Главный бухгалтер:

Лавренова С.Е.

Заведующий

производством (Шеф повар)



«СОГЛАСОВЫВАЮ»

Директор

7 мая 2025 года.

на 7 мая 2025 года.

Примерное меню обедов для обучающихся ГПД

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
103	Суп картофельный с вермишелью (на курином бульоне)	150	1,61	1,70	10,48	70,95
256	Мясо тушеное (птица) с соусом 50/40	90	13,68	15,64	2,3	202,50
302	Каша рассыпчатая гречневая	120	6,88	4,87	30,91	195,00
342	Компот из свежих яблок	180	0,14	0,14	25,09	103,14
б/н	Хлеб ржаной	30	1,57	0,45	8,77	47,25
	Соль йодированная	1				
ИТОГО:		570	23,88	22,80	77,55	618,84

Стоимость питания: 70 руб. (ГПД)

Основание: Контракт (договор) – г. Бежецк

Руководитель:

Лавренова

Лавренова С.Е.

Главный бухгалтер:

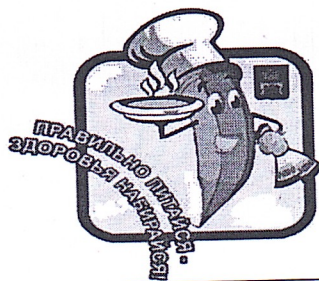
Лавренова

Лавренова С.Е.

Заведующий

производством (Шеф-повар)

Меню (бдень)



«СОГЛАСОВЫВАЮ»

Директор

12 мая 2025 года.

на 12 мая 2025 года.

Меню

Примерное меню обедов для обучающихся ГПД

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
102	Суп картофельный с бобовыми, (горох) на кур. бульоне	150	3,29	3,16	9,92	88,95
290	Птица тушеная в соусе 50/40	90	13,68	15,64	2,3	202,5
309	Макароны отварные	120	4,42	3,62	21,15	134,76
376	Компот из свежих фруктов	180	0,14	0,14	25,09	103,14
б/н	Хлеб ржаной	30	1,57	0,45	8,77	47,25
	Соль йодированная	1				
ИТОГО:		570	23,10	23,01	67,23	576,6

Стоимость питания: 70 руб. (ГПД)

Основание: Контракт (договор) г. Бежецк

Руководитель: _____

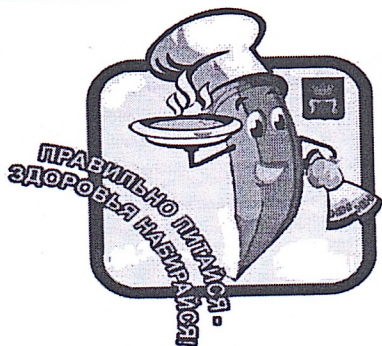
Лавренова С.Е.

Главный бухгалтер: _____

Лавренова С.Е.

Заведующий производством (Шеф-повар) _____





на 13 мая 2025 года.

Примерное меню обедов для обучающихся ГПД

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
88	Щи с картофелем и св. капустой (на курином бульоне)	150	1,06	2,97	4,74	53,85
312	Картофельное пюре	120	2,47	3,54	15,14	131,76
294	Котлета из мяса птицы с соусом 60/30	90	9,05	10,20	10,69	171,00
388	Напиток из шиповника	180	0,61	0,25	36,68	79,38
б/н	Хлеб ржаной	30	1,57	0,45	8,77	47,25
	Соль йодированная	1				
ИТОГО:		570	14,76	17,41	76,02	483,24

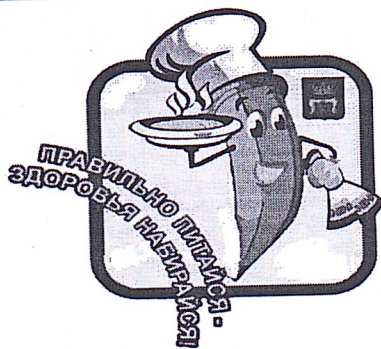
Стоимость питания: 70 руб. (ГПД)

Основание: Контракт (договор) – г. Бежецк

Руководитель: Лавренова С.Е. Лавренова С.Е.

Главный бухгалтер: Лавренова С.Е. Лавренова С.Е.

Заведующий производством (Шеф-повар) _____



«СОГЛАСОВЫВАЮ»

Директор

14 мая 2025 года.

на 14 мая 2025 года.

Примерное меню обедов для обучающихся ГПД

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
103	Суп картофельный с вермишелью (на курином бульоне)	150	1,61	1,70	10,48	70,95
289	Жаркое по-домашнему мясо птицы)	180	12,65	30,34	17,05	393,94
342	Компот из свежих яблок	180	0,14	0,14	25,09	103,14
б/н	Хлеб ржаной	30	1,57	0,45	8,77	47,25
	Соль йодированная	1				
ИТОГО:		540	15,97	32,63	61,39	615,28

Стоимость питания: 70 руб. (ГПД)

Основание: Контракт (договор) – г. Бежецк

Руководитель:

г. Бежецк
«Тверской комбинат
школьного
и детского питания»

Лавренова

Лавренова С.Е.

Главный бухгалтер:

Лавренова

Лавренова С.Е.

Заведующий

производством (Шеф-повар)



«СОГЛАСОВЫВАЮ»

Директор

15 мая 2025 года.

на 15 мая 2025 года.

Примерное меню обедов для обучающихся ГПД

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
88	Борщ с картофелем и св. капустой на курином бульоне	150	1,08	2,95	6,56	62,25
294	Котлета рубленая из птицы с соусом 60/30	90	9,05	10,20	10,69	171,00
304	Рис отварной	120	2,89	3,46	30,02	162,84
342	Компот из свежих плодов	180	0,14	0,14	25,09	103,14
б/н	Хлеб ржаной	30	1,57	0,45	8,77	47,25
	Соль йодированная	1				
ИТОГО:		570	28,61	27,63	112,98	667,75

Стоимость питания: 70 руб. (ГПД)

Основание: Контракт (договор) г. Бежецк

Руководитель: Тверской комбинат школьного и детского питания

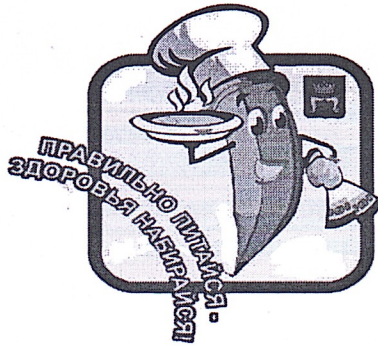
Главный бухгалтер:

Заведующий

производством (Шеф-повар)

Лавренова С.Е.

Лавренова С.Е.



16 мая 2025 года.

на 16 мая 2025 года.

Примерное меню обедов для обучающихся ГПД

№ рецептур ы	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергет ическая ценност ь (ккал)
			Б	Ж	У	
96	Рассольник по-Ленинградски	150	1,21	3,05	7,19	64,35
278	Тефтели (свинина)с соусом 60/30	90	11,43	8,36	10,95	165,35
309	Макароны отварные	120	4,42	3,62	21,15	134,76
349	Компот из сухофруктов	180	0,59	0,08	28,81	119,52
б/н	Хлеб ржаной	30	1,57	0,45	8,77	47,25
	Соль йодированная	1				
ИТОГО:		570	19,22	15,56	76,87	531,23

Стоимость питания: 40 руб. (ГПД)

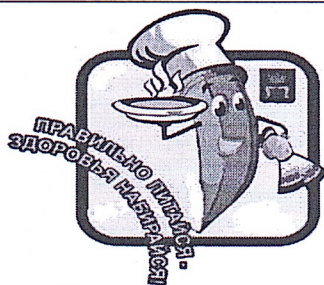
Основание: Контракт (договор) – г. Бежецк

Руководитель: Лавренова С.Е. Лавренова С.Е.

Главный бухгалтер: Лавренова С.Е. Лавренова С.Е.

Заведующий производством (Шеф-повар) _____

Меню (1 день)



«СОГЛАСОВЫВАЮ»

Директор

19 мая 2025 года.

на 19 мая 2025 года.

Меню

Примерное меню обедов для обучающихся ГПД

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
102	Суп картофельный с бобовыми (на курином бульоне)	150	3,29	3,16	9,92	88,95
282	Оладьи из печени 50/40	90	10,19	12,3	6,65	178,91
302	Рис отварной	120	2,89	3,46	30,02	162,84
388	Напиток из шиповника	180	0,61	0,25	36,68	79,38
б/н	Хлеб ржаной	30	1,57	0,45	8,77	47,25
	Соль йодированная	1				
ИТОГО:		570	18,55	19,62	92,04	557,33

Стоимость питания: 70 руб. (ГПД).

Основание: Контракт (договор) – г. Бежецк

Руководитель:

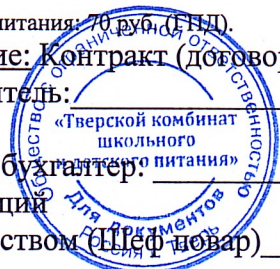
Лавренова С.Е.

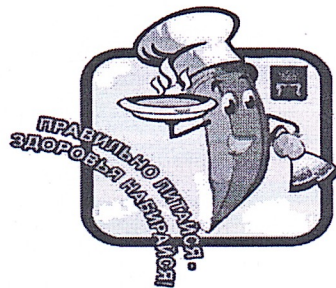
Главный бухгалтер:

Лавренова С.Е.

Заведующий

производством (Шеф-повар)





«СОГЛАСОВЫВАЮ»

Директор _____

20 мая 2025 года.

на 20 мая 2025 года.

Примерное меню обедов для обучающихся ГПД

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
88	Ши из св. капусты с картофелем (на курином бульоне)	150	1,06	2,97	4,74	53,85
294	Котлета рубленая из птицы с соусом 50/40	90	9,05	10,20	10,69	171,00
312	Картофельное пюре	120	2,47	3,54	15,14	131,76
349	Компот из сухофруктов	180	0,58	0,07	28,80	132,80
б/н	Хлеб ржаной	30	1,57	0,45	8,77	47,25
	Соль йодированная	1				
ИТОГО:		570	14,73	17,23	68,14	536,66

Стоимость питания: 70 руб. (ГПД).

Основание: Контракт (договор) – г. Бежецк

Руководитель: _____

Лавренова С.Е.

Главный бухгалтер: _____

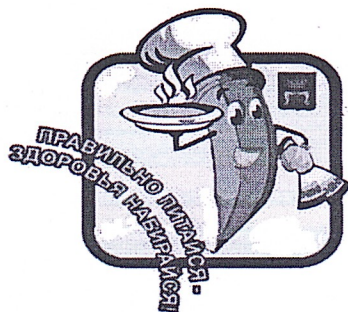
Лавренова С.Е.

Заведующий

производством (Шеф-повар) _____



Меню (3 день)



Директор

21 мая, 2025 года.

на 21 мая 2025 года.

Меню

Примерное меню обедов для обучающихся ГПД

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
103	Суп картофельный с вермишелью (на курином бульоне)	150	1,61	1,70	10,48	70,95
256	Мясо тушеное (птица) с соусом 50/40	90	13,68	15,64	2,3	202,50
302	Каша рассыпчатая гречневая	120	6,88	4,87	30,91	195,00
342	Компот из свежих яблок	180	0,14	0,14	25,09	103,14
б/н	Хлеб ржаной	30	1,57	0,45	8,77	47,25
	Соль йодированная	1				
ИТОГО:		570	23,88	22,80	77,55	618,84

Стоимость питания: 70 руб. (д.п.д.)

Основание: Контракт (договор) – г. Бежецк

Руководитель:

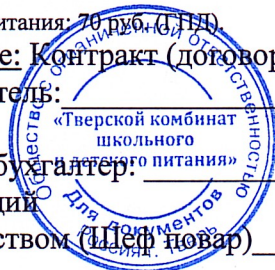
Лавренова С.Е.

Главный бухгалтер:

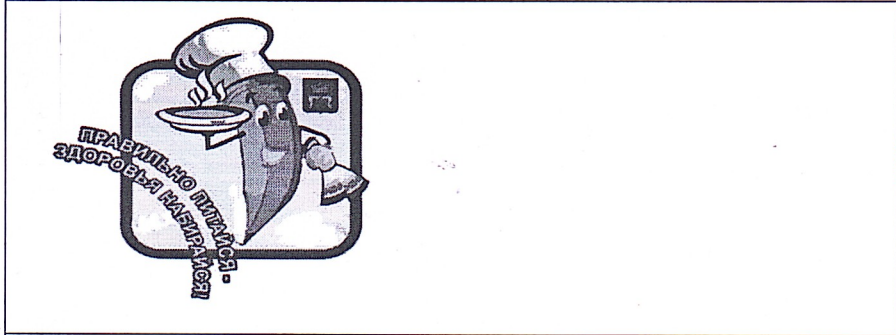
Лавренова С.Е.

Заведующий

производством (Шеф-повар)



Меню (4день)



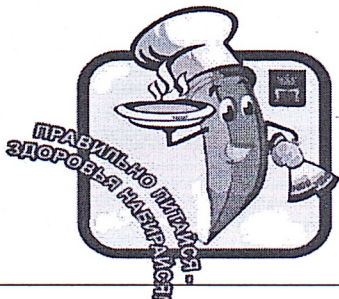
на 22 мая 2025 года.

Меню

Примерное меню обедов для обучающихся ГПД	
--	--

№ рецептур ы	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетич еская ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на курином бульоне	150	3,29	3,16	9,92	88,95
234	Котлеты рыбные с соусом 60/30	90	7,74	6,3	10,81	130,50
312	Картофельное пюре	120	2,47	3,54	15,14	131,76
342	Компот из свежих плодов	180	0,14	0,14	25,09	103,14
б/н	Хлеб ржаной	30	1,57	0,45	8,77	47,25
	Соль йодированная	1				
ИТОГО:		570	15,21	13,59	69,73	501,6

и Шеф повар



на 23 мая 2025 года.

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
96	Рассольник ленинградский на курином бульоне	150	1,21	3,05	7,19	64,35
291	Плов из мяса птицы	180	15,25	9,42	32,16	419,54
342	Компот из свежих яблок	180	0,14	0,14	25,09	103,14
б/н	Хлеб ржаной	30	1,57	0,45	8,77	47,25
	Соль йодированная	1				
ИТОГО:		540	19,74	13,51	81,98	681,53

Стоимость питания: 70 руб. (ГПД)

Основание: Контракт (договор) – г. Бежецк

Руководитель:



Лавренова

Лавренова С.Е.

Главный бухгалтер:

Лавренова

Лавренова С.Е.

Заведующий

производством (Шеф-повар)