"Согласовано"
Директор ГБОУ _____

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

" 12 " января 2026 г

1 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
ТТК № 385/2	385/2	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СУХОФРУКТАМИ	100	1,56	6,12	13,54	115,43
ТТК № 111/2	111/2	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ (С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ)	250	2,66	6,85	6,47	98,15
ТТК № 126/2	126/2	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ	100	13,84	9,64	8,48	172,04
ТТК № 119/2	119/2	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	200	2,61	5,77	24,83	161,61
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3,00	1,08	21,20	106,52
ТТК № 98/2	98/2	КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ	200	1,05	0,06	25,02	104,82
ТТК № 29/2	29/2	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ М.Д.Ж. 2,5%	100	2,80	2,50	11,00	54,00
ТТК № 1/2	1/2/4	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого за прием пищи:			**1130**	**30,52**	**32,86**	**138,86**	**948,01**
Всего за день:				**30,52**	**32,86**	**138,86**	**948,01**

Зав.производством:

Калькулятор: