

"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**

" 10 " ФЕВРАЛЯ 2026 г

2 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
ТТК № 178/2	178/2	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	1,34	5,16	8,66	85,84
ТТК № 81/2	81/2	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ ((С ГОРОХОМ) И ГРЕНКАМИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА)	250	5,07	4,26	21,28	143,74
ТТК № 23/2	23/2	ГУЛЯШ	100	9,64	18,19	2,89	201,83
ТТК № 45/2	45/2	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	4,16	6,02	38,06	206,60
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	20	1,50	0,54	10,60	53,26
ТТК № 113/2	113/2/3	СОК ФРУКТОВЫЙ (ЯБЛОЧНЫЙ)	200	1,00	0,20	20,20	92,00
ТТК № 1/2	1/2/3	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (МАНДАРИНЫ)	100	0,80	0,20	7,50	38,00
Итого за прием пищи:			1010	26,11	35,01	127,71	909,71
Всего за день:				26,11	35,01	127,71	909,71

Зав. производством:

Калькулятор:

