

"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 " ФЕВРАЛЯ 2026 г

4 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
ТТК № 381/2	381/2	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ МОРКОВИ С СЫРОМ	100	3,42	8,02	5,82	109,14
ТТК № 132/2	132/2	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	5,56	3,20	17,80	122,25
ТТК № 124/2	124/2	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	300	22,50	17,85	19,20	327,45
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 № 113/2	113/2/1	СОК ФРУКТОВЫЙ (АБРИКОСОВЫЙ)	200	1,00	0,00	25,40	110,00
ТТК № 60/2	60/2	ПЕЧЕНЬЕ ВИТАМИНИЗИРОВАННОЕ	20	1,40	2,60	14,60	88,00
Итого за прием пищи:			950	39,48	33,19	122,54	951,80
Всего за день:				39,48	33,19	122,54	951,80

Зав. производством:

Калькулятор:

