

"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**

" 19 " ФЕВРАЛЯ 2025 г

10 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 № 134/2	134/2	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ (С МЯСОМ)	250	3,56	5,82	9,79	94,81
ТТК № 67/2	67/2	ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ	120	14,04	13,08	12,00	221,88
ТТК № 127/2	127/2	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	2,89	6,20	27,86	167,65
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 № 40/2	40/2/1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (ЯБЛОК)	200	0,16	0,16	11,69	47,88
ТТК № 1/2	1/2/1	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИНЫ)	100	0,90	0,20	8,10	43,00
ТТК № 29/2	29/2	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ М.Д.Ж. 2,5%	100	2,80	2,50	11,00	54,00
Итого за прием пищи:			1150	31,29	34,64	128,82	910,02
Всего за день:				31,29	34,64	128,82	910,02

Зав.производством:

Калькулятор: