

"Согласовано"
 Директор ГБОУ *Лисенко №443*
М.В. Фрхилова

**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**

" 14 " мая 2025 г

3 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
ТТК № 2	2/1	САЛАТ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ	100	1,50	10,20	7,60	127,50
ТТК № 12	12/2	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ)	250	3,40	4,70	10,90	106,20
ТТК № 59	59/1	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	120	18,60	7,90	2,80	168,80
ТТК № 283	283/1	РИС ОТВАРНОЙ	200	4,90	7,10	48,90	269,60
ТТК № 89	89/1	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	60	3,90	0,70	27,80	132,60
ТТК № 10	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3,00	1,10	21,20	107,20
ТТК № 128	128/1	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,70	0,00	18,70	76,20
ТТК № 1	1/1	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИНЫ)	100	0,90	0,20	8,10	43,00
Итого за прием пищи:			1070	36,90	31,90	146,00	1 031,10
Всего за день:				36,90	31,90	146,00	1 031,10

Зав.производством:

Мирошникова ТС

Калькулятор: