"Согласовано"
Директор ГБОУ _____ № 445

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 " октября 2026 г

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
9 день							
Обед							
ТТК № 120/2	120/2	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК	100	0,86	5,02	7,87	80,11
ТТК № 132/2	132/2	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	5,56	3,20	17,80	122,25
ТТК № 11/2	11/2/2	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ (ОСОБЫЕ) (КОТЛЕТЫ)	100	11,72	12,30	14,16	214,22
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	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
Итого за прием пищи:			**930**	**28,90**	**28,06**	**143,01**	**928,14**
Всего за день:				**28,90**	**28,06**	**143,01**	**928,14**

Зав.производством:

Калькулятор: