"Согласовано"
Директор ГБОУ лицей №445
Ю.В. Арзикова

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

" 15 " октября 2026 г

10 день							
Сборник рецептур	№ техноло-гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети-ческая 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	11,28	14,16	10,80	185,76
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	20	1,50	0,54	10,60	53,26
ТТК № 49/2	49/2	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	200	0,14	0,02	8,26	33,78
ТТК № 18/2	18/2	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	60	5,47	4,56	24,60	161,33
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:			**1090**	**31,58**	**39,40**	**130,09**	**924,87**
Всего за день:				**31,58**	**39,40**	**130,09**	**924,87**

Зав.производством:

Калькулятор: