"Согласовано"
Директор ГБОУ № 445
И.В. Архипова

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

"9" октября 2026 г

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
5 день							
Обед							
ТТК № 362/2	362/2	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	1,40	5,50	8,27	88,18
ТТК № 71/2	71/2	РАССОЛЬНИК (СО СМЕТАНОЙ)	250	1,23	4,48	12,98	97,16
ТТК № 124/2	124/2	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	300	22,50	16,50	17,85	309,90
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 № 129/2	129/2	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	200	0,13	0,12	16,98	69,52
ТТК № 18/2	18/2	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	60	5,47	4,56	24,60	161,33
Итого за прием пищи:			**990**	**36,33**	**32,68**	**120,40**	**921,05**
Всего за день:				**36,33**	**32,68**	**120,40**	**921,05**

Зав.производством:

Калькулятор: