

"Согласовано"
Директор ГБОУ

Лилия М. Ч. 15
Л. М. В. Фромина

**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**

" 27 " марта 2026 г

5 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
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: