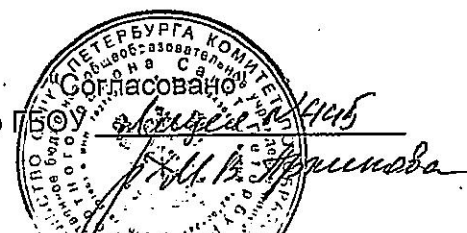




Директор



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 " сентября 2026 г

7 день

7 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
ТТК № 14/2	14/2	РЫБА ПОД МАРИНАДОМ	100	5,43	8,76	5,90	124,19
ТТК № 84/2/1	84/2/1	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ (С ПТИЦЕЙ)	250	6,30	5,24	17,82	143,67
ТТК № 378/2	378/2	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	300	13,53	22,62	28,14	370,26
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 № 113/2	113/2/3	СОК ФРУКТОВЫЙ (ЯБЛОЧНЫЙ)	200	1,00	0,20	20,20	92,00
ТТК № 1/2	1/2/2	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ГРУШИ)	100	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого за прием пищи:			1010	30,76	38,10	111,48	918,82
Всего за день:				30,76	38,10	111,48	918,82

Зав.производством:

Калькулятор: