



Ежедневное меню рациона 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

"01"

сентября

2025 г

1 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Отупец соевый порционный	60	ТТК	1.1	0,48	0,06	1,20	6,60
Шли по-уральски с крупой и курицей, со сметаной	200/5/5	2012	72	3,07	4,97	14,70	82,60
Гуляш	100	ТТК	9.38	11,24	12,30	8,40	214,20
Каша гречневая рассычатая	150	ТТК	4.7	3,60	4,60	10,40	97,40
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,80	86,00
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Итого за прием пищи:	810			26,59	26,15	100,88	714,8
Всего за день:				26,59	26,15	100,88	714,8

Зав. производством

Калькулятор

Зав.производством _____
Калькулятор _____

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.	Всего за день:	
								Итого за прием пищи:	800
Салат из свежей капусты с огурцом	60	ТТК	1.2	0,61	3,20	2,62	53,10		
Борщ с капустой и картофелем, говяжьей и сметаной	200/5/5	2008	76	3,46	4,63	9,71	93,3		
Пшеница рубленая мясной	90	ТТК	9.1	7,40	10,50	3,64	133,18		
Макаронные изделия отварные	150	2008	331	5,50	4,80	31,30	191		
Компот из смеси сухофруктов	200	ТТК	13.4	0,6	0,1	23,50	97,20		
Батон нарезной обогащенный микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136		
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92		
								Итого за прием пищи:	800
								Всего за день:	

2 день

"02" сентября 2025 г

Бжелдневное меню рациона 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



Зав. производством

Наименование	Выход, г	Соборник рецептур	№ технологичес кой карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Салат из квашеной капусты	60	2008	40	0,96	3,06	4,62	49,8
Суп картофельный с горохом и грибами	200/5	2012	81/116	5,27	3,74	15,10	114,02
Котлета рубленая из филе куриного	90	ТТК	10,21	9,84	5,60	8,95	144,73
Ризотто (рис с овощами)	150	ТТК	4,2	2,90	7,43	17,06	146,70
Батон нарезной обогащенный с микроэлементами	50	ТТК	15,1	4,00	2,32	25,98	136
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	ТТК	15,2	3,20	1,70	20,40	92
Компот из свежих яблок	200	ТТК	13,1	0,20	0,20	20,10	87,80
Итого за прием пищи:	795			26,37	24,05	112,21	771,05
Всего за день:				26,37	24,05	112,21	771,05

ЭНЭР

„30“

кддвиндэ

2025 2

с компенсацией его стоимости (частично стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

Ежедневное меню рациониров горячего питания (комплексный обед) (12-18 лет) общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга для предоставления питания учащимся старших классов





Ежедневное меню рациона 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"

мая

2025 г

4 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из свежих овощей	60/20	2011	52/209	2,95	7,00	3,60	100
Суп с макаронными изделиями, картофелем и курицей отварной	200/5	2012	82	4,07	2,24	15,74	94,60
Тефтели рыбные в соусе кисло-сладком	90/30	ТТК	8.7	8,17	6,85	9,44	151,76
Картофель отварной	150	2008	333	2,90	4,70	23,50	148
Сок фруктовый персиковый	200	ТТК	13.14	1,00	0	15,00	76
Батон нарезной обогащенный микроэлементами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92
Итого за прием пищи:	845			26,29	25,01	113,66	798,36
Всего за день:				26,29	25,01	113,66	798,36

Зав. производством

Кабулятов



Еждневное меню рационов горячего питания (комплесный 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

"05"

сентября

2025 г

5 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологичес кой карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.	Всего за день:	
								Итого за прием пищи:	800
Винегрет овощной	60	ТТК	1,48	0,84	6,06	3,96	66,40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40
Расоляник ленинградский с перловой крупой, отварной	200/5/5	2008	91	4,28	5,22	17,80	118,30	Батон нарезной обогащенный микроэлементами	50
Кудряши и сметаной								Напиток из протёртой брусники	200
Голубцы ленивые	240	ТТК	9,2	13,74	11,53	22,40	248,30	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40
								Итого за прием пищи:	800
								Всего за день:	

Зав. производством

Калькулятор