



"Согласовано"
Директор ГБОУ

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

" 13 " ноября 2026 г

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
11 день							
Обед							
ТТК № 20/2	20/2	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	1,40	10,10	6,60	122,90
ТТК № 70/2	70/2	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (СО СМЕТАНОЙ)	250	1,38	5,03	16,44	116,52
ТТК № 110/2	110/2/2	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ (БИТОЧКИ)	100	10,30	4,70	9,59	121,86
ТТК № 289/2	289/2	РАГУ ОВОЩНОЕ (С СОУСОМ ТОМАТНЫМ)	200	2,59	6,30	21,12	151,58
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 № 113/2	113/2/2	СОК ФРУКТОВЫЙ (ПЕРСИКОВЫЙ)	200	0,60	0,00	33,00	136,00
ТТК № 19/2	19/2	ВАФЛИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	20	0,80	5,40	12,40	102,00
Итого за прием пищи:			**950**	**22,67**	**33,05**	**138,87**	**945,82**
Всего за день:				**22,67**	**33,05**	**138,87**	**945,82**

Зав.производством:

Калькулятор: