

"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 " 04 2024 г

12 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
2008	23	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	100	0,40	10,10	3,00	106,50
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	250	5,40	2,30	16,10	104,60
2016	322	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	100	13,00	10,00	17,10	227,10
2016	143	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	200	3,80	7,80	19,00	161,70
2021	575	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	60	3,90	0,70	27,80	132,60
2021	576	БАТОН НАРЕЗНОЙ	40	3,00	1,10	21,20	107,20
2016	400	КИСЕЛЬ ИЗ СОКА НАТУРАЛЬНОГО	200	0,30	0,10	19,70	79,40
2022	287	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	60	4,10	4,10	23,80	121,90
ТТК	1	ГРУША СВЕЖАЯ	100	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого за прием пищи:			1110	34,30	36,50	158,00	1 088,00
Всего за день:				34,30	36,50	158,00	1 088,00

Зав. производством:

Калькулятор: