

"Согласовано"
   
 Директор ГБОУ

**Ежедневное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся младших классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

"06" апреля 2026 г

1 день							
Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
ТТК № 36/2	36/2	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	1,80	4,73	16,38	115,33
ТТК № 114/2	114/2	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА	70	10,19	8,00	15,75	175,76
ТТК № 26/2	26/2	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ (ДЛЯ ПОДАЧИ К БЛЮДУ)	15	1,08	1,28	8,33	49,10
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,50	0,54	10,60	53,26
ТТК № 92/2	92/2	ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	1,50	0,90	9,81	53,34
ТТК № 29/2	29/2	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ М.Д.Ж. 2,5%	150	4,20	3,80	16,50	81,00
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>565</b>	<b>20,27</b>	<b>19,25</b>	<b>77,37</b>	<b>527,79</b>
<b>Обед</b>							
ТТК № 384/2	384/2	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ И РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	60	0,80	3,80	4,70	57,40
ТТК № 111/2	111/2	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ (С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ)	200	2,42	6,09	5,13	84,97
ТТК № 112/2	112/2	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ	240	16,10	11,50	28,42	281,54
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 № 98/2	98/2	КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ	180	0,95	0,05	22,50	94,25
ТТК № 1/2	1/2/4	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>860</b>	<b>26,27</b>	<b>23,36</b>	<b>110,27</b>	<b>760,12</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>46,54</b>	<b>42,61</b>	<b>187,64</b>	<b>1 287,91</b>

Зав.производством:

Калькулятор: