

СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ школа № 199 Приморского района
Протасова О.В.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"
Камедин А.В.

Ежедневное двухнедельное циклическое сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся в 9-11 кадетских классах общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

1 день

12.09.26

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и норматив- ная документа- ция /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологи- ческой карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энер-гети- ческая цен- ность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
Обед							
Огурец солёный порционно	100	ТТК	1.5	0,80	0,10	2,00	11,00
Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной	300/15/10	2012	72	4,68	5,44	15,84	176,52
Гуляш	130	ТТК	9.42	14,61	15,99	10,92	278,46
Каша гречневая рассыпчатая "по-домашнему"	220	ТТК	4.8	5,28	6,75	15,25	142,85
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	75	ТТК	15.1	6,00	3,48	38,97	204,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,80	86,00
Мандарины	300	2011	338	2,40	0,30	22,32	114,00
Вафли	40	ТТК	12.11	2,88	4,46	19,60	124,00
Итого за прием пищи:	1450			42,45	39,26	175,30	1274,83
Всего за день:				42,45	39,26	175,30	1274,83

Заведующий производством



СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ школа № 199 Приморского района
/Протасова О.В.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"
_____ Камедин А.В.

Ежедневное двухнедельное цикличное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся в 9-11 кадетских классах общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

2 день 13.01.26

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и норматив- ная докумен- тация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологи- ческой карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энер-гети- ческая цен- ность, ккал.
	г						
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
Обед							
Салат из свежей капусты с огурцом	100	ТТК	1.6	1,02	5,30	4,36	88,50
Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и см	300/15/10	2008	76	6,38	8,52	16,85	191,64
Шницель рубленый мясной	120	ТТК	9.7	9,86	13,99	4,85	177,48
Макаронные изделия отварные	200	2008	331	7,33	6,40	41,73	254,67
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	75	ТТК	15.1	6,00	3,48	38,97	204,00
Компот из смеси сухофруктов	200	ТТК	13.4	0,60	0,10	23,50	97,20
Яблоко свежее	300	2011	338	1,20	1,20	29,40	141,00
Печенье в ассортименте	75	ТТК	12.5	9,00	7,50	33,60	207,00
Итого за прием пищи:	1455			46,20	49,04	223,86	1499,49
Всего за день:				46,20	49,04	223,86	1499,49

Заведующий производством



СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ школа № 199 Приморского района
/Протасова О.В.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"
_____ Камедин А.В.

Ежедневное двухнедельное цикличное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся в 9-11 кадетских классах общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

3 день

14.01.26

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и норматив- ная документа- ция /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологи- ческой карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энер-гети- ческая цен- ность, ккал
	г						
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
Обед							
Салат из квашеной капусты	100	2008	40	1,60	5,10	7,70	83,00
Суп картофельный с горохом и гречками	300/10	2012	81/116	8,32	12,01	32,79	166,79
Котлета рубленая из филе куриного	120	ТТК	10.22	13,12	7,46	11,93	193,00
Ризотто (рис с овощами)	230	ТТК	4.9	4,45	11,39	26,16	224,89
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	75	ТТК	15.1	6,00	3,48	38,97	204,00
Компот из свежих яблок	200	ТТК	13.1	0,20	0,20	20,10	87,80
Груша свежая	300	2011	338	1,20	0,90	30,90	141,00
Пирожок с картофелем	75	ТТК	14.5	5,40	8,50	37,38	225,37
Итого за прием пищи:	1470			45,08	51,59	236,52	1463,85
Всего за день:				45,08	51,59	236,52	1463,85

Заведующий производством _____



СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ школа № 199 Приморского района

/Протасова О.В.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"

Камедин А.В.

Ежедневное двухнедельное цикличное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся в 9-11 кадетских классах общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

4 день 15.01.26

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и норматив- ная документа- ция /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологи- ческой карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энер-гети- ческая цен- ность, ккал.
	г						
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
Обед							
Салат из свеклы с яйцом	100	2011	52/209	3,55	8,75	4,50	125,00
Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной	300/20	2012	82	6,56	7,36	19,32	140,40
Тефтели рыбные в соусе кисло-сладком с овощами	120/30	ТТК	8.8	9,12	7,54	9,78	143,50
Картофель отварной	200	2008	333	3,83	7,07	27,07	187,11
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	75	ТТК	15.1	6,00	3,48	38,97	204,00
Сок фруктовый (персиковый)	200	ТТК	13.14	1,00	0,20	15,00	76,00
Яблоко свежее	300	2011	338	1,20	1,20	29,40	141,00
Печенье в ассортименте	75	ТТК	12.5	9,00	7,50	33,60	207,00
Итого за прием пищи:	1480			45,06	45,65	208,24	1362,01
Всего за день:				45,06	45,65	208,24	1362,01

Заведующий производством



СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ школа № 199 Приморского района

/Протасова О.В.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"

_____ Камедин А.В.

Ежедневное двухнедельное цикличное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся в 9-11 кадетских классах общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

5 день

16.01.26

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и норматив- ная документа- ция /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологи- ческой карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энер-гети- ческая цен- ность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
Обед							
Винегрет овощной	100	ТТК	1.49	1,40	8,20	6,66	110,66
Рассольник ленинградский с перловой крупой, курицей отварной и сметаной	300/15/15	2008	91	13,10	18,21	55,10	295,60
Голубцы ленивые	300	ТТК	9.17	17,14	14,40	27,96	310,37
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	75	ТТК	15.1	6,00	3,48	38,97	204,00
Напиток из протёртой брусники	200	ТТК	13.13	0,50	0,10	24,10	95,20
Апельсин свежий	300	2011	338	2,70	0,60	24,30	129,00
Зефир витаминизированный	35	ТТК	12.1	0,63	0,10	23,20	101,60
Всего за прием пищи:	1400			46,27	47,64	230,89	1384,43
Всего за день:				46,27	47,64	230,89	1384,43

Заведующий производством _____



СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ школа № 199 Приморского района
/Протасова О.В.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"
_____ Камедин А.В.

Ежедневное двухнедельное цикличное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся в 9-11 кадетских классах общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

7 день

19.01.26

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и норматив- ная документа- ция /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологи- ческой карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энер-гетн- ческая цен- ность, ккал.
	г						
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
Обед							
Огурец солёный порционно	100	ТТК	1.5	0,80	0,10	2,00	11,66
Бульон куриный с вермишелью и яйцом	300/20	ТТК	2.11	16,46	9,32	25,12	176,60
Паэлья с курицей	300	ТТК	10.23	10,25	21,37	45,11	431,67
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	75	ТТК	15.1	6,00	3,48	38,97	204,00
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,80	86,00
Мандарины	300	2011	338	2,40	0,30	22,32	114,00
Булочка с изюмом	75	ТТК	14.45	6,30	10,80	43,20	274,80
Итого за прием пищи:	1430			48,01	48,12	227,12	1436,73
Всего за день:				48,01	48,12	227,12	1436,73

Заведующий производством



СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ школа № 199 Приморского района

Протасова О.В.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"

Камедин А.В.

Ежедневное двухнедельное циклическое сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся в 9-11 кадетских классах общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

8 день 20.01.26							
Наименование	Выход,	Технологи- ческая и норматив- ная документа- ция /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологи- ческой карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энер-гети- ческая цен- ность, ккал.
	г						
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
Обед							
Салат витаминный	100	ТТК	1.47	1,20	5,33	7,66	87,00
Суп рыбный с картофелем и перловой крупой	300/10	2008	98/228	12,44	5,37	28,18	170,08
Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом	120/20	ТТК	9.15	13,75	21,46	15,54	308,89
Каша гречневая рассыпчатая "по-домашнему"	220	ТТК	4.8	5,28	6,75	15,25	142,85
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	75	ТТК	15.1	6,00	3,48	38,97	204,00
Напиток из шиповника	200	ТТК	13.1	0,20	0,20	20,10	87,80
Яблоко свежее	300	2011	338	1,20	1,20	29,40	141,00
Вафли	40	ТТК	12.11	2,88	4,46	19,60	124,00
Итого за прием пищи:	1445			47,75	50,80	205,30	1403,62
Всего за день:				47,75	50,80	205,30	1403,62

Заведующий производством



СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ школа № 199 Приморского района
/Протасова О.В.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"
_____ Камедин А.В.

Ежедневное двухнедельное цикличное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся в 9-11 кадетских классах общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

9 день

21.01.26

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и норматив- ная документа- ция /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологи- ческой карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энер-гети- ческая цен- ность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
Обед							
Салат из свёклы отварной с подсолнечным маслом	100	2011	52	2,80	6,40	4,33	90,66
Суп из овощей с курицей отварной и сметаной	300/15/10	2011	99	7,16	9,83	19,06	165,10
Печень по-строгановски	120	2011	255	16,36	13,19	4,22	220,38
Картофель отварной	200	2008	333	3,83	7,07	27,07	187,11
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	75	ТТК	15.1	6,00	3,48	38,97	204,00
Компот из свежих яблок	200	ТТК	13.1	0,20	0,20	20,10	87,80
Груша свежая	300	2011	338	1,20	0,90	30,90	141,00
Печенье в ассортименте	75	ТТК	12.5	9,00	7,50	33,60	207,00
Итого за прием пищи:	1455			51,35	51,12	208,85	1441,05
Всего за день:				51,35	51,12	208,85	1441,05

Заведующий производством _____



СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ школа № 199 Приморского района
/Протасова О.В.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"
_____ Камедин А.В.

Ежедневное двухнедельное цикличное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся в 9-11 кадетских классах общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

10 день

22.01.26

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и норматив- ная документа- ция /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологи- ческой карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энер-гети- ческая цен- ность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
Обед							
Салат "Мозайка"	100	ТТК	1.42	5,50	6,00	7,00	120,66
Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметано	300/15/10	2008	76	10,25	11,80	22,10	170,20
Паста Болоньезе "По-школьному"	300	ТТК	9.41	13,31	15,15	45,85	316,35
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	75	ТТК	15.1	6,00	3,48	38,97	204,00
Сок фруктовый (персиковый)	200	ТТК	13.14	1,00	0,20	15,00	76,00
Яблоко свежее	300	2011	338	1,20	1,20	29,40	141,00
Зефир витаминизированный	35	ТТК	12.1	0,63	0,10	23,20	101,60
Итого за прием пищи:	1395			42,69	40,48	212,12	1267,81
Всего за день:				42,69	40,48	212,12	1267,81

Заведующий производством _____



СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ школа № 199 Приморского района
/Протасова О.В.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"
Камедин А.В.

Ежедневное двухнедельное цикличное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся в 9-11 кадетских классах общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

11 день 23.04.26							
Наименование	Выход,	Технологи- ческая и норматив- ная документа- ция /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологи- ческой карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энер-гети- ческая цен- ность, ккал.
	г						
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
Обед							
Салат из квашеной капусты	100	2008	40	1,60	5,10	7,70	83,00
Суп картофельный с горохом и гречками	300/10	2012	81/116	8,32	12,01	32,79	166,79
Жаркое по-домашнему со свининой	300	2011	259	22,71	31,76	29,91	573,62
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	75	ТТК	15.1	6,00	3,48	38,97	204,00
Компот из смеси сухофруктов	200	ТТК	13.4	0,60	0,10	23,50	97,20
Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%	125	ТТК	16.2	4,90	2,50	13,20	102,90
Апельсин свежий	300	2011	338	2,70	0,60	24,30	129,00
Вафли	40	ТТК	12.11	2,88	4,46	19,60	124,00
Итого за прием пищи:	1510			54,51	62,56	220,57	1618,51
Всего за день:				54,51	62,56	220,57	1618,51

Заведующий производством



СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ школа № 199 Приморского района
/Протасова О.В.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"
_____ Камедин А.В.

Ежедневное двухнедельное цикличное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся в 9-11 кадетских классах общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

1 день

26.01.20

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и норматив- ная документа- ция /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологи- ческой карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энер-гети- ческая цен- ность, ккал.
	г						
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
Обед							
Огурец солёный порционно	100	ТТК	1.5	0,80	0,10	2,00	11,00
Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной	300/15/10	2012	72	4,68	5,44	15,84	176,52
Гуляш	130	ТТК	9.42	14,61	15,99	10,92	278,46
Каша гречневая рассыпчатая "по-домашнему"	220	ТТК	4.8	5,28	6,75	15,25	142,85
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	75	ТТК	15.1	6,00	3,48	38,97	204,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,80	86,00
Мандарины	300	2011	338	2,40	0,30	22,32	114,00
Вафли	40	ТТК	12.11	2,88	4,46	19,60	124,00
Итого за прием пищи:	1450			42,45	39,26	175,30	1274,83
Всего за день:				42,45	39,26	175,30	1274,83

Заведующий производством _____



СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ школа № 199 Приморского района

/Протасова О.В.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"

Камедин А.В.

Ежедневное двухнедельное цикличное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся в 9-11 кадетских классах общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

2 день

27.01.26

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и норматив- ная документа- ция /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологи- ческой карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энер-гети- ческая цен- ность, ккал.
	г						
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
Обед							
Салат из свежей капусты с огурцом	100	ТТК	1.6	1,02	5,30	4,36	88,50
Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и см	300/15/10	2008	76	6,38	8,52	16,85	191,64
Шницель рубленый мясной	120	ТТК	9.7	9,86	13,99	4,85	177,48
Макаронные изделия отварные	200	2008	331	7,33	6,40	41,73	254,67
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	75	ТТК	15.1	6,00	3,48	38,97	204,00
Компот из смеси сухофруктов	200	ТТК	13.4	0,60	0,10	23,50	97,20
Яблоко свежее	300	2011	338	1,20	1,20	29,40	141,00
Печенье в ассортименте	75	ТТК	12.5	9,00	7,50	33,60	207,00
Итого за прием пищи:	1455			46,20	49,04	223,86	1499,49
Всего за день:				46,20	49,04	223,86	1499,49

Заведующий производством



СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ школа № 199 Приморского района

/Протасова О.В.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"

Камедин А.В.

Ежедневное двухнедельное цикличное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся в 9-11 кадетских классах общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

3 день

28.01.26

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и норматив- ная документа- ция /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологи- ческой карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энер-гети- ческая цен- ность, ккал
	г						
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
Обед							
Салат из квашеной капусты	100	2008	40	1,60	5,10	7,70	83,00
Суп картофельный с горохом и гречками	300/10	2012	81/116	8,32	12,01	32,79	166,79
Котлета рубленая из филе куриного	120	ТТК	10.22	13,12	7,46	11,93	193,00
Ризотто (рис с овощами)	230	ТТК	4.9	4,45	11,39	26,16	224,89
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	75	ТТК	15.1	6,00	3,48	38,97	204,00
Компот из свежих яблок	200	ТТК	13.1	0,20	0,20	20,10	87,80
Груша свежая	300	2011	338	1,20	0,90	30,90	141,00
Пирожок с картофелем	75	ТТК	14.5	5,40	8,50	37,38	225,37
Итого за прием пищи:	1470			45,08	51,59	236,52	1463,85
Всего за день:				45,08	51,59	236,52	1463,85

Заведующий производством



СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ школа № 199 Приморского района
/Протасова О.В.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"
_____ Камедин А.В.

Ежедневное двухнедельное цикличное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся в 9-11 кадетских классах общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

4 день

29.01.26

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и норматив- ная документа- ция /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологи- ческой карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энер-гети- ческая цен- ность, ккал.
	г						
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
Обед							
Салат из свеклы с яйцом	100	2011	52/209	3,55	8,75	4,50	125,00
Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной	300/20	2012	82	6,56	7,36	19,32	140,40
Тефтели рыбные в соусе кисло-сладком с овощами	120/30	ТТК	8.8	9,12	7,54	9,78	143,50
Картофель отварной	200	2008	333	3,83	7,07	27,07	187,11
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	75	ТТК	15.1	6,00	3,48	38,97	204,00
Сок фруктовый (персиковый)	200	ТТК	13.14	1,00	0,20	15,00	76,00
Яблоко свежее	300	2011	338	1,20	1,20	29,40	141,00
Печенье в ассортименте	75	ТТК	12.5	9,00	7,50	33,60	207,00
Итого за прием пищи:	1480			45,06	45,65	208,24	1362,01
Всего за день:				45,06	45,65	208,24	1362,01

Заведующий производством _____



СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ школа № 199 Приморского района
/Протасова О.В.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"
_____ Камедин А.В.

Ежедневное двухнедельное цикличное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся в 9-11 кадетских классах общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

5 день30.01.26							
Наименование	Выход,	Технологи- ческая и норматив- ная документа- ция /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологи- ческой карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энер-гети- ческая цен- ность, ккал.
	г						
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
Обед							
Винегрет овощной	100	ТТК	1.49	1,40	8,20	6,66	110,66
Рассольник ленинградский с перловой крупой, курицей отварной и сметаной	300/15/15	2008	91	13,10	18,21	55,10	295,60
Голубцы ленивые	300	ТТК	9.17	17,14	14,40	27,96	310,37
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	75	ТТК	15.1	6,00	3,48	38,97	204,00
Напиток из протёртой брусники	200	ТТК	13.13	0,50	0,10	24,10	95,20
Апельсин свежий	300	2011	338	2,70	0,60	24,30	129,00
Зефир витаминизированный	35	ТТК	12.1	0,63	0,10	23,20	101,60
Всего за прием пищи:	1400			46,27	47,64	230,89	1384,43
Всего за день:				46,27	47,64	230,89	1384,43

Заведующий производством _____

