



"Согласовано"  
Директор ГБОУ *СОУ № 556*



**Ежедневное меню рационов горячего питания (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**

" 28 " 04 2022 г.

4 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>							
2011	52/к/к	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ, ФИЛЕ СЕЛЬДИ	80/20	4,10	8,20	6,70	77,30
2008	95	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ	250	3,80	4,70	14,80	129,00
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	250	21,50	19,80	45,90	455,00
2008	439	НАПИТОК ИЗ БРУСНИКИ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ	180	0,10	0,20	28,60	67,00
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,00	0,30	18,70	71,20
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,60	0,60	8,60	53,60
к/к	к/к	ЙОГУРТ ЖИРН.2,5%	100	2,00	2,50	23,00	115,00
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>930</b>	<b>35,10</b>	<b>36,30</b>	<b>146,30</b>	<b>968,10</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>35,10</b>	<b>36,30</b>	<b>146,30</b>	<b>968,10</b>

Зав. производством:  
Калькулятор: