



"Согласовано"  
Директор ГБОУ



**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**

" 03 " 10 2022 г.

7 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>							
2008/к/к	51/к/к	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ до 28.02 /САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ С 01.03	100	1,40	9,60	6,60	107,00
2008	94	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	250/5	4,00	5,50	14,40	116,40
2008	261	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	100/20	12,00	9,00	7,50	202,00
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,50	5,70	37,60	226,20
2008	439	НАПИТОК ИЗ ДЖЕМА ЧЕРНОСМОРОДИНОВОГО	180	0,10	0,00	24,10	67,00
к/к	к/к	ПЕЧЕНЬЕ	20	5,75	3,70	25,90	123,80
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	АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ	100	0,90	0,20	8,10	43,00
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>1005</b>	<b>34,25</b>	<b>34,60</b>	<b>137,00</b>	<b>1 010,20</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>34,25</b>	<b>34,60</b>	<b>137,00</b>	<b>1 010,20</b>

Зав.производством:

Калькулятор: