



«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

« 14 » 11 2022 г.

9 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	4.40	5.40	20.80	174.00
2010	240	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ	50	12.60	10.50	14.60	166.00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/5	0.10	0.00	10.20	41.80
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1.60	0.60	8.60	53.60
к/к	к/к	МАНДАРИН СВЕЖИЙ/АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ	100	0.80	0.20	7.50	38.00
Итого за прием пищи:			525	19.50	16.70	61.70	473.40
Обед							
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ*	60	2.00	4.30	4.10	56.00
2008	80	БОРЩ СИБИРСКИЙ СО СВИНИНОЙ И СМЕТАНОЙ	200/10/5	5.70	9.30	21.30	161.20
2008	243	ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕННЫЕ	90	11.70	10.70	20.50	226.90
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3.10	5.40	20.30	141.00
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК С ВИТ.С	180	0.10	0.10	12.10	51.20
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
Итого за прием пищи:			745	26.20	30.70	105.60	761.10
Всего за день:				45.70	47.40	167.30	1 234.50

Зав.производством:

Калькулятор: