

"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

" 29 " 11 2022 г.

7 день							
Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	11.00	16.60	13.90	202,10
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ ОТВАРНОЙ	40	1.20	0.10	10.80	85.00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0.10	0.00	10.00	40.20
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
Итого за прием пищи:			510	15.90	19.80	66.30	495.90
Обед							
2008	35/56	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ до 28.02 /ИКРА МОРКОВНАЯ С 01.03	60	1.00	3.50	3.50	56.70
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	200/10	3.10	3.90	11.90	114.60
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	90	13.00	6.70	12.10	201.40
2008	326	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	150	3.70	4.60	38.50	226.10
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	180	0.00	0.00	8.70	118.00
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
Итого за прием пищи:			740	24.40	19.60	102.00	841.60
Всего за день:				40,30	39,40	168,30	1 337,50

Зав.производством:

Калькулятор: