

СОГЛАСОВАНО

Директор

Бочковец Н.В.

В.В. Мельников



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО «П» Партолово

Камелин А.И.

2025 г.



Ежедневное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

для предоставления питания учащимся 9-11 классов общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга

с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

10.04.2026 г.

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация / сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.	Комплексный обед	
								5 день	
Салат «Ступной» из разных овощей	150	2024	29	2,25	15,30	11,40	192,00		
Суп крестьянский с крупой со сметаной	290/10	2024	99	2,72	6,94	15,30	134,00		
Биточки рыбные, соус сметанный	130/20	2008	239	46,76	36,27	125,66	755,14		
Картофель отварной с маслом сливочным	230	2008	333	4,45	7,21	55,58	362,63		
Компот из изюма	200	2024	424	0,44	0,08	18,30	76,00		
Отурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5	100	ТК	3	2,80	2,50	13,00	86,00		
афли обогащенные	20	2021	580	0,78	6,12	12,50	108,20		
Блоки	300	2008	9.1	1,20	1,20	29,40	133,20		
леб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60		
апон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	70	2021	576	5,25	2,03	35,98	182,70		
сето за прием пищи:	1590			71,41	78,56	344,98	2168,48		
сето за день:				71,41	78,56	344,98	2168,48		