



СОГЛАСОВАНО
Директор *В.И. Селиванов* № 313
В.И. Селиванов

30.04.2026 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



УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор АО «КСП» «Парголово»
Камелин А.
2025

10 день

Комплексный обед

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация / сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из моркови	150	2021	21	1,80	9,00	16,80	156,00
Суп картофельный с фасолью	300	2024	104	6,72	5,16	22,92	165,60
Тефтели мясные (1-й вариант) с томатным соусом	150	2024	299	37,10	35,30	35,60	350,00
Макаронные изделия отварные	230	2024	356	8,13	23,69	106,29	578,83
Смпот из смеси сухофруктов	200	2024	425	0,60	0,07	17,00	71,00
Улочка домашняя	50	2024	499	5,73	5,93	14,67	180,00
Теченье	35	2021	582	2,63	3,43	26,04	145,25
Ландарины	300	2008	9,8	2,40	0,60	22,50	105,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
агон нарезной из муки высшего сорта с микроэлементами	70	2021	576	5,25	2,03	35,98	182,70
Итого за прием пищи:	1555			75,12	86,12	325,66	2072,98
сего за день:				75,12	86,12	325,66	2072,98