

СОГЛАСОВАНО

Директор *Т.Ю. Смирнова* №313

В.Ю. Морозова



Генеральный директор ФГБУ «ЦСН» Парголово

Камелин А.И.

2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Ежедневное двухдневное сбалансированное меню рациона 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

24.04.2026 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 «Степной» 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
Огурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5	100	ТК	3	2,80	2,50	13,00	86,00
афли обогатенные	20	2021	580	0,78	6,12	12,50	108,20
Олоки	300	2008	9.1	1,20	1,20	29,40	133,20
леб ржано-пшеничный обогатенный микроэлементами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
хтон нарезной из муки высшего сорта с микроэлементами	70	2021	576	5,25	2,03	35,98	182,70
сего за прием пищи:	1590			71,41	78,56	344,98	2168,48
сего за день:				71,41	78,56	344,98	2168,48