



08 04 2026 г

Ежедневное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
<b>3 день</b>							
<b>Комплексный обед</b>							
Винегрет овощной с сельдью	100/35	2024	53	7,02	13,10	7,02	175,50
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2024	105	2,70	2,60	18,90	110,00
Суфле из птицы	120	2024	344	29,89	35,47	44,36	490,18
Рагу овощное ( 3-й вариант)	200	2024	377	3,73	8,80	73,53	376,00
Компот из апельсинов	200	2024	422	0,40	0,10	10,00	43,00
Пирожки с яблоком	75	2024	479	4,30	1,80	33,00	165,00
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%	100	ТК	3	2,80	2,50	13,00	86,00
Груши	250	2021	82	1,00	0,75	25,75	117,50
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,80
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	50	2021	576	3,75	1,45	25,70	130,50
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1440</b>			<b>59,67</b>	<b>67,35</b>	<b>275,15</b>	<b>1812,48</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>59,67</b>	<b>67,35</b>	<b>275,15</b>	<b>1812,48</b>