

СОГЛАСОВАНО

Директор

Мологов В. Ю. №313



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"

Камелин А.

2025

Ежедневное двухнедельное сбалансированное меню рационал 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

22.04.2026 г.



Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
--------------	----------	---	---------------------------------------	----------	---------	-------------	--------------------------------

3 день
Комплексный обед

Винегрет овощной с сельдью	100/50	2024	53	7,80	14,55	7,80	195,00
Суп картофельный с макаронными изделиями	300	2024	105	3,24	3,12	22,68	132,00
Суфле из птицы	150	2024	344	37,36	44,34	57,45	612,73
Рагу овощное (3-й вариант)	230	2024	377	4,29	10,12	84,56	432,40
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
ОУРТ в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5	100	ТК	3	2,80	2,50	13,00	86,00
Труши	300	2021	82	1,20	0,90	30,90	141,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроутриентами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
Затон нарезной из муки высшего сорта с микроутриентами	70	2021	576	5,25	2,03	35,98	182,70
Итого за прием пищи:	1645			71,41	80,37	323,24	2128,43
сего за день:				71,41	80,37	323,24	2128,43