



СОГЛАСОВАНО
 Директор



УТВЕРЖДАЮ
 Генеральный директор АО «Парголово»
 Камелин А.В.
 2025 г.

Средельное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
 для предоставления питания учащимся 9-11 кадетских классов общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
 с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
10 день 14 05 2026 г							
Комплексный обед							
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
Сейфтели 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
Компот из смеси сухофруктов	200	2024	425	0,60	0,07	17,00	71,00
Хлебочка домашняя	50	2024	499	5,73	5,93	14,67	180,00
Печенье	35	2021	582	2,63	3,43	26,04	145,25
Мандарины	300	2008	9,8	2,40	0,60	22,50	105,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
Хлеб нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	70	2021	576	5,25	2,03	35,98	182,70
Итого за прием пищи:	1555			75,12	86,12	325,66	2072,98
того за день:				75,12	86,12	325,66	2072,98