Согласованое учреждения директор уческого денекого

18.11.2025

УТВЕРЖДАЮ Генеральный директор 40 "КСП Камедин А.В. 2025 г.

"Парголово»

евное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) 2010 долу долу менеродова ления питания учащимся 5-8 квдетских классах общеобразовательных учреждений Савкт-Патербурга умен_{гов} с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Савкт-Петербудга

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	9 гербур Углеводы, в	Энергетическая ценность, кхал.
8 день							
		Комплексный о	бед			_	
Салат из квашеной капусты	100	2024	40	1,60	5,10	8,10	85,00
Суп из овощей с птицей и сметаной	240/5/5	2024	100	3,14	5,81	10,27	105,60
Котлета рыбная любительская	120	2024	259	44,66	44,44	125,95	836,80
Рис припущенный	200	2024	350	4,67	5,47	47,60	258,67
Компот из апельсинов	200	2024	422	0,40	0,10	10,00	43,00
Вафли обогащенные	20	2021	580	0,78	6,12	12,50	108,20
Апельсины	250	2008	9.6	2,25	0,50	20,25	94,50
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
Итого за прием пищи:	1250			65,33	69,77	284,25	1781,07
Всего за день:		İ		65,33	69,77	284,25	1781,07