

Санкт-Петербурга Комитет по
образовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 1025
Директор
05.02.2026

«Парголово»
Генеральный директор АО «КСП «Парголово»
Камендин А.В.
2025 г.

Ежедневное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для представления питания учащимся 9-11 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/ 10 день	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
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
Тефтели 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
Булочка 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
Батон 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
Всего за день:				75,12	86,12	325,66	2072,98