

"Согласовано"  
Директор ГБОУ



**Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)  
для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 лет)  
общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга с компенсацией его  
стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

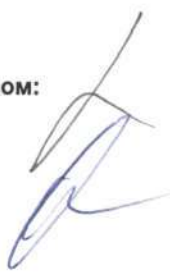
" 04 " 05 2023 г

**1 день**

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>							
2008 / 2008	41 / 48	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ ДО 28.02 / САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ С 01.03	100	1,20	5,20	10,60	94,30
2016	72	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	250	2,70	4,60	6,00	87,40
2016	264	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ	300	18,80	18,10	35,80	408,80
2021	575	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	60	3,90	0,70	27,80	132,60
2021	576	БАТОН НАРЕЗНОЙ	40	3,00	1,10	21,20	107,20
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1,00	0,20	20,20	92,00
ТТК	1	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого за прием пищи:			1050	31,00	30,30	131,40	969,30
Всего за день:				31,00	30,30	131,40	969,30

Зав. производством:

Калькулятор:



АО «ФИРМА ФЛОРИДАН»  
Для накладных 288

АО «ФИРМА ФЛОРИДАН»  
ГИМНАЗИЯ №2  
КАЗАНСКАЯ 27  
ЗАВ. ПРОИЗВОДСТВОМ  
НИКОЛАЕВ П. Н.