"Согласовано"
Директор _____

"Согласовано"
Зам. ген.дир.по произв.контр.и развитию
Д.Ю. Ерёмин_____

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

"2" января 2026 г

1 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
ТТК № 385/2	385/2	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СУХОФРУКТАМИ	100	1,56	6,12	13,54	115,43
ТТК № 111/2	111/2	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ (С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ)	250	2,66	6,85	6,47	98,15
ТТК № 126/2	126/2	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ	120	15,71	11,57	10,18	206,45
ТТК № 119/2	119/2	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	200	2,61	5,77	24,83	161,61
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3,00	1,08	21,20	106,52
ТТК № 98/2	98/2	КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ	200	1,05	0,06	25,02	104,82
ТТК № 29/2	29/2	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ М.Д.Ж. 2,5%	100	2,80	2,50	11,00	54,00
ТТК № 1/2	1/2/4	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ)	100	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого за прием пищи:			1150	32,39	34,69	141,06	982,42
Всего за день:				32,39	34,69	141,06	982,42

Зав.производством:

Калькулятор:

"Согласовано"
Директор _____

"Согласовано"
Зам. ген.дир.по произв.контр.и развитию
Д.Ю. Ерёмин _____

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

"_3_" _____ 2026 г

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
2 день							
Обед							
ТТК № 178/2	178/2	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	1,34	5,16	8,66	85,84
ТТК № 81/2	81/2	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ ((С ГОРОХОМ) И ГРЕНКАМИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА)	250	5,07	4,26	21,28	143,74
ТТК № 23/2	23/2	ГУЛЯШ	120	11,57	21,83	3,47	242,20
ТТК № 45/2	45/2	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	4,16	6,02	38,06	206,60
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,50	0,54	10,60	53,26
ТТК № 113/2	113/2/3	СОК ФРУКТОВЫЙ (ЯБЛОЧНЫЙ)	200	1,00	0,20	20,20	92,00
ТТК № 1/2	1/2/3	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (МАНДАРИНЫ)	100	0,80	0,20	7,50	38,00
Итого за прием пищи:			**1030**	**28,04**	**38,65**	**128,29**	**950,08**
Всего за день:				**28,04**	**38,65**	**128,29**	**950,08**

Зав.производством:

Калькулятор:

"Согласовано"
Директор _____

"Согласовано"
Зам. ген.дир.по произв.контр.и развитию
Д.Ю. Ерёмин _____

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

"4" марта 2026 г

3 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
ТТК №55/2	55/2/1	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕНЫЕ (ОГУРЦЫ)	100	0,80	0,10	1,70	10,00
ТТК № 382/2	382/2	БОРЩ (С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ)	250	2,66	6,90	9,45	110,54
ТТК № 59/2	59/2	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	120	14,10	12,00	9,54	194,54
ТТК № 283/2	283/2	РИС ОТВАРНОЙ	200	3,27	6,37	46,91	224,01
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3,00	1,08	21,20	106,52
ТТК № 128/2	128/2	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,78	0,00	20,56	85,36
ТТК № 96/2	96/2	БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"	50	4,00	3,00	22,24	131,96
ТТК № 1/2	1/2/4	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого за прием пищи:			1100	31,61	30,29	159,92	998,37
Всего за день:				31,61	30,29	159,92	998,37

Зав.производством:

Калькулятор:

"Согласовано"
Директор _____

"Согласовано"
Зам. ген.дир.по произв.контр.и развитию
Д.Ю. Ерёмин _____

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

"5" марта 2026 г

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
4 день							
Обед							
ТТК № 381/2	381/2	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ МОРКОВИ С СЫРОМ	100	3,42	8,02	5,82	109,14
ТТК № 132/2	132/2	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	5,56	3,20	17,80	122,25
ТТК № 124/2	124/2	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	300	22,50	17,85	19,20	327,45
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3,00	1,08	21,20	106,52
ТТК № 113/2	113/2/1	СОК ФРУКТОВЫЙ (АБРИКОСОВЫЙ)	200	1,00	0,00	25,40	110,00
ТТК № 1/2	1/2/1	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИНЫ)	100	0,90	0,20	8,10	43,00
Итого за прием пищи:			**1030**	**38,98**	**30,79**	**116,04**	**906,80**
Всего за день:				**38,98**	**30,79**	**116,04**	**906,80**

Зав.производством:

Калькулятор:

"Согласовано"
Директор _____

"Согласовано"
Зам. ген.дир.по произв.контр.и развитию
Д.Ю. Ерёмин _____

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

"6" марта 2026 г

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
5 день							
Обед							
ТТК № 20/2	20/2	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	1,40	9,40	6,60	116,60
ТТК № 70/2	70/2	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (СО СМЕТАНОЙ)	250	1,38	5,03	16,44	116,52
ТТК № 42/2	42/2	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	120	12,82	17,00	13,37	243,50
ТТК № 52/2	52/2	ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ	200	3,20	7,60	18,67	155,87
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3,00	1,08	21,20	106,52
ТТК № 129/2	129/2	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	200	0,13	0,12	16,98	69,52
ТТК № 60/2	60/2	ПЕЧЕНЬЕ ВИТАМИНИЗИРОВАННОЕ	20	1,40	2,60	14,60	88,00
ТТК № 1/2	1/2/2	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ГРУШИ)	100	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого за прием пищи:			**1070**	**26,33**	**43,57**	**136,68**	**1 031,97**
Всего за день:				**26,33**	**43,57**	**136,68**	**1 031,97**

Зав.производством:

Калькулятор:

"Согласовано"
Директор _____

"Согласовано"
Зам. ген.дир.по произв.контр.и развитию
Д.Ю. Ерёмин_____

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

"7" 2026 г

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
6 день							
Обед							
ТТК № 353/2	353/2	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	100	3,07	11,41	10,43	156,69
ТТК № 125/2	125/2	ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ (С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ)	250	2,58	5,89	6,51	98,42
ТТК № 1122	112/2	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ	300	20,13	15,57	35,52	410,59
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,50	0,54	10,60	53,26
ТТК № 113/2	113/2/3	СОК ФРУКТОВЫЙ (ЯБЛОЧНЫЙ)	200	1,00	0,20	20,20	92,00
ТТК № 1/2	1/2/3	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (МАНДАРИНЫ)	100	0,80	0,20	7,50	38,00
Итого за прием пищи:			**1010**	**31,68**	**34,25**	**109,28**	**937,40**
Всего за день:				**31,68**	**34,25**	**109,28**	**937,40**

Зав.производством:

Калькулятор:

"Согласовано"
Директор _____

"Согласовано"
Зам. ген.дир.по произв.контр.и развитию
Д.Ю. Ерёмин_____

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

"9" июня 2026 г

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
7 день							
Обед							
ТТК № 180/2 ТТК № 131/2	180/2 131/2	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (1 ВАРИАНТ) до 28.02 / САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ с 01.03	100	0,82	4,82	7,57	76,95
ТТК № 84/2/1	84/2/1	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ (С ПТИЦЕЙ)	250	6,30	5,24	17,82	143,67
ТТК № 11/2	11/2/2	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ (ОСОБЫЕ) (КОТЛЕТЫ)	120	14,06	15,96	16,99	257,06
ТТК № 45/2	45/2	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	4,16	6,02	38,06	206,60
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,50	0,54	10,60	53,26
ТТК № 113/2	113/2/1	СОК ФРУКТОВЫЙ (АБРИКОСОВЫЙ)	200	1,00	0,00	25,40	110,00
ТТК № 29/2	29/2	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ М.Д.Ж. 2,5%	100	2,80	2,50	11,00	54,00
Итого за прием пищи:			**1030**	**33,24**	**35,52**	**145,96**	**989,98**
Всего за день:				**33,24**	**35,52**	**145,96**	**989,98**

Зав.производством:

Калькулятор:

"Согласовано"
Директор

"Согласовано"
Зам. ген.дир.по произв.контр.и развитию
Д.Ю. Ерёмин

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

"10" ноября 2026 г

8 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
ТТК № 2/2	2/2	САЛАТ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ	100	1,52	10,18	8,03	129,42
ТТК № 111/2	111/2	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ (С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ)	250	2,66	6,85	6,47	98,15
ТТК № 3/2	3/2	ФИЛЕ ПТИЦЫ ЗАПЕЧЕННОЕ С СЫРОМ	120	17,04	16,32	2,64	208,80
ТТК № 109/2	109/2	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	200	6,26	6,12	43,12	232,06
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,50	0,54	10,60	53,26
ТТК № 49/2	49/2	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	200	0,14	0,02	8,26	33,78
ТТК № 96/2	96/2	БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"	50	4,00	3,00	22,24	131,96
ТТК № 1/2	1/2/4	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого за прием пищи:			1080	36,12	43,87	129,68	1 022,87
Всего за день:				36,12	43,87	129,68	1 022,87

Зав.производством:

Калькулятор:

"Согласовано"
Директор _____

"Согласовано"
Зам. ген.дир.по произв.контр.и развитию
Д.Ю. Ерёмин _____

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

"11" ноября 2026 г

9 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
ТТК № 159/2	159/2	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ	100	3,60	8,00	7,80	118,40
ТТК № 132/2	132/2	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	5,56	3,20	17,80	122,25
ТТК № 378/2	378/2	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	300	15,33	24,88	25,14	376,80
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3,00	1,08	21,20	106,52
ТТК № 113/2	113/2/3	СОК ФРУКТОВЫЙ (ЯБЛОЧНЫЙ)	200	1,00	0,20	20,20	92,00
ТТК № 1/2	1/2/2	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ГРУШИ)	100	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого за прием пищи:			1030	31,49	38,10	120,96	951,41
Всего за день:				31,49	38,10	120,96	951,41

Зав.производством:

Калькулятор:

"Согласовано"
Директор _____

"Согласовано"
Зам. ген.дир.по произв.контр.и развитию
Д.Ю. Ерёмин_____

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

"12" марта 2026 г

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
10 день							
Обед							
ТТК № 178/2	178/2	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	1,34	5,16	8,66	85,84
ТТК № 134/2	134/2	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ (С МЯСОМ)	250	3,56	5,82	9,79	94,81
ТТК № 67/2	67/2	ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ	120	14,04	13,08	12,00	221,88
ТТК № 127/2	127/2	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	2,89	6,20	27,86	167,65
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3,00	1,08	21,20	106,52
ТТК № 40/2	40/2/1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (ЯБЛОК)	200	0,16	0,16	11,69	47,88
ТТК № 1/2	1/2/1	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИНЫ)	100	0,90	0,20	8,10	43,00
ТТК № 29/2	29/2	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ М.Д.Ж. 2,5%	100	2,80	2,50	11,00	54,00
Итого за прием пищи:			**1150**	**31,29**	**34,64**	**128,82**	**910,02**
Всего за день:				**31,29**	**34,64**	**128,82**	**910,02**

Зав.производством:

Калькулятор:

"Согласовано"
Директор

"Согласовано"
Зам. ген.дир.по произв.контр.и развитию
Д.Ю. Ерёмин

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

"13" марта 2026 г

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
11 день							
Обед							
ТТК № 20/2	20/2	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	1,40	9,40	6,60	116,60
ТТК № 70/2	70/2	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (СО СМЕТАНОЙ)	250	1,38	5,03	16,44	116,52
ТТК № 110/2	110/2/2	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ (БИТОЧКИ)	120	12,36	6,64	11,51	146,23
ТТК № 289/2	289/2	РАГУ ОВОЩНОЕ (С СОУСОМ ТОМАТНЫМ)	200	2,59	6,30	21,12	151,58
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3,00	1,08	21,20	106,52
ТТК № 113/2	113/2/2	СОК ФРУКТОВЫЙ (ПЕРСИКОВЫЙ)	200	0,60	0,00	33,00	136,00
ТТК № 19/2	19/2	ВАФЛИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	20	0,80	5,40	12,40	102,00
ТТК № 1/2	1/2/3	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (МАНДАРИНЫ)	100	0,80	0,20	7,50	38,00
Итого за прием пищи:			**1070**	**25,53**	**34,49**	**148,29**	**1 001,89**
Всего за день:				**25,53**	**34,49**	**148,29**	**1 001,89**

Зав.производством:

Калькулятор:

"Согласовано"
Директор _____

"Согласовано"
Зам. ген.дир.по произв.контр.и развитию
Д.Ю. Ерёмин_____

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

"14" марта 2026 г

12 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
ТТК № 383/2	383/2	САЛАТ "ПЁСТРЫЙ"	100	1,80	5,30	13,00	106,90
ТТК № 84/2/2	84/2/2	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ (С РЫБОЙ)	250	6,35	1,86	17,14	110,65
ТТК № 43/2	43/2	КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	120	16,26	12,83	22,58	261,86
ТТК № 30/2	30/2	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	200	3,73	7,27	18,66	155,01
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,50	0,54	10,60	53,26
ТТК № 128/2	128/2	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,78	0,00	20,56	85,36
ТТК № 1/2	1/2/4	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
ТТК № 63/2/2	63/2/2	ПИРОЖОК ПЕЧЕНЫЙ (С ПОВИДЛОМ)	50	2,83	2,60	30,50	157,40
Итого за прием пищи:			**1080**	**36,25**	**31,24**	**161,36**	**1 065,88**
Всего за день:				**36,25**	**31,24**	**161,36**	**1 065,88**

Зав.производством:

Калькулятор:

"Согласовано"
Директор _____

"Согласовано"
Зам. ген.дир.по произв.контр.и развитию
Д.Ю. Ерёмин_____

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

"16" марта 2026 г

1 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
ТТК № 385/2	385/2	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СУХОФРУКТАМИ	100	1,56	6,12	13,54	115,43
ТТК № 111/2	111/2	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ (С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ)	250	2,66	6,85	6,47	98,15
ТТК № 126/2	126/2	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ	120	15,71	11,57	10,18	206,45
ТТК № 119/2	119/2	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	200	2,61	5,77	24,83	161,61
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3,00	1,08	21,20	106,52
ТТК № 98/2	98/2	КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ	200	1,05	0,06	25,02	104,82
ТТК № 29/2	29/2	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ М.Д.Ж. 2,5%	100	2,80	2,50	11,00	54,00
ТТК № 1/2	1/2/4	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ)	100	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого за прием пищи:			1150	32,39	34,69	141,06	982,42
Всего за день:				32,39	34,69	141,06	982,42

Зав.производством:

Калькулятор:

"Согласовано"
Директор _____

"Согласовано"
Зам. ген.дир.по произв.контр.и развитию
Д.Ю. Ерёмин_____

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

"17" марта 2026 г

2 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
ТТК № 178/2	178/2	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	1,34	5,16	8,66	85,84
ТТК № 81/2	81/2	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ ((С ГОРОХОМ) И ГРЕНКАМИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА)	250	5,07	4,26	21,28	143,74
ТТК № 23/2	23/2	ГУЛЯШ	120	11,57	21,83	3,47	242,20
ТТК № 45/2	45/2	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	4,16	6,02	38,06	206,60
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,50	0,54	10,60	53,26
ТТК № 113/2	113/2/3	СОК ФРУКТОВЫЙ (ЯБЛОЧНЫЙ)	200	1,00	0,20	20,20	92,00
ТТК № 1/2	1/2/3	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (МАНДАРИНЫ)	100	0,80	0,20	7,50	38,00
Итого за прием пищи:			1030	28,04	38,65	128,29	950,08
Всего за день:				28,04	38,65	128,29	950,08

Зав.производством:

Калькулятор:

"Согласовано"
Директор _____

"Согласовано"
Зам. ген.дир.по произв.контр.и развитию
Д.Ю. Ерёмин_____

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

"12" января 2026 г

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
3 день							
Обед							
ТТК №55/2	55/2/1	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕНЫЕ (ОГУРЦЫ)	100	0,80	0,10	1,70	10,00
ТТК № 382/2	382/2	БОРЩ (С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ)	250	2,66	6,90	9,45	110,54
ТТК № 59/2	59/2	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	120	14,10	12,00	9,54	194,54
ТТК № 283/2	283/2	РИС ОТВАРНОЙ	200	3,27	6,37	46,91	224,01
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3,00	1,08	21,20	106,52
ТТК № 128/2	128/2	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,78	0,00	20,56	85,36
ТТК № 96/2	96/2	БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"	50	4,00	3,00	22,24	131,96
ТТК № 1/2	1/2/4	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого за прием пищи:			**1100**	**31,61**	**30,29**	**159,92**	**998,37**
Всего за день:				**31,61**	**30,29**	**159,92**	**998,37**

Зав.производством:

Калькулятор:

"Согласовано"
Директор _____

"Согласовано"
Зам. ген.дир.по произв.контр.и развитию
Д.Ю. Ерёмин _____

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

"19" января 2026 г

4 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
ТТК № 381/2	381/2	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ МОРКОВИ С СЫРОМ	100	3,42	8,02	5,82	109,14
ТТК № 132/2	132/2	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	5,56	3,20	17,80	122,25
ТТК № 124/2	124/2	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	300	22,50	17,85	19,20	327,45
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3,00	1,08	21,20	106,52
ТТК № 113/2	113/2/1	СОК ФРУКТОВЫЙ (АБРИКОСОВЫЙ)	200	1,00	0,00	25,40	110,00
ТТК № 1/2	1/2/1	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИНЫ)	100	0,90	0,20	8,10	43,00
Итого за прием пищи:			**1030**	**38,98**	**30,79**	**116,04**	**906,80**
Всего за день:				**38,98**	**30,79**	**116,04**	**906,80**

Зав.производством:

Калькулятор:

"Согласовано"
Директор _____

"Согласовано"
Зам. ген.дир.по произв.контр.и развитию
Д.Ю. Ерёмин _____

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

"20" апреля 2026 г

5 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
ТТК № 20/2	20/2	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	1,40	9,40	6,60	116,60
ТТК № 70/2	70/2	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (СО СМЕТАНОЙ)	250	1,38	5,03	16,44	116,52
ТТК № 42/2	42/2	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	120	12,82	17,00	13,37	243,50
ТТК № 52/2	52/2	ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ	200	3,20	7,60	18,67	155,87
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3,00	1,08	21,20	106,52
ТТК № 129/2	129/2	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	200	0,13	0,12	16,98	69,52
ТТК № 60/2	60/2	ПЕЧЕНЬЕ ВИТАМИНИЗИРОВАННОЕ	20	1,40	2,60	14,60	88,00
ТТК № 1/2	1/2/2	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ГРУШИ)	100	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого за прием пищи:			**1070**	**26,33**	**43,57**	**136,68**	**1 031,97**
Всего за день:				**26,33**	**43,57**	**136,68**	**1 031,97**

Зав.производством:

Калькулятор:

"Согласовано"
Директор

"Согласовано"
Зам. ген.дир.по произв.контр.и развитию
Д.Ю. Ерёмин

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

" 21 " декабря 2026 г

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
6 день							
Обед							
ТТК № 353/2	353/2	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	100	3,07	11,41	10,43	156,69
ТТК № 125/2	125/2	ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ (С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ)	250	2,58	5,89	6,51	98,42
ТТК № 1122	112/2	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ	300	20,13	15,57	35,52	410,59
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,50	0,54	10,60	53,26
ТТК № 113/2	113/2/3	СОК ФРУКТОВЫЙ (ЯБЛОЧНЫЙ)	200	1,00	0,20	20,20	92,00
ТТК № 1/2	1/2/3	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (МАНДАРИНЫ)	100	0,80	0,20	7,50	38,00
Итого за прием пищи:			**1010**	**31,68**	**34,25**	**109,28**	**937,40**
Всего за день:				**31,68**	**34,25**	**109,28**	**937,40**

Зав.производством:

Калькулятор:

"Согласовано"
Директор _____

"Согласовано"
Зам. ген.дир.по произв.контр.и развитию
Д.Ю. Ерёмин_____

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

"23" декабря 2026 г

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
7 день							
Обед							
ТТК № 180/2 ТТК № 131/2	180/2 131/2	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (1 ВАРИАНТ) до 28.02 / САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ с 01.03	100	0,82	4,82	7,57	76,95
ТТК № 84/2/1	84/2/1	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ (С ПТИЦЕЙ)	250	6,30	5,24	17,82	143,67
ТТК № 11/2	11/2/2	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ (ОСОБЫЕ) (КОТЛЕТЫ)	120	14,06	15,96	16,99	257,06
ТТК № 45/2	45/2	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	4,16	6,02	38,06	206,60
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,50	0,54	10,60	53,26
ТТК № 113/2	113/2/1	СОК ФРУКТОВЫЙ (АБРИКОСОВЫЙ)	200	1,00	0,00	25,40	110,00
ТТК № 29/2	29/2	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ М.Д.Ж. 2,5%	100	2,80	2,50	11,00	54,00
Итого за прием пищи:			**1030**	**33,24**	**35,52**	**145,96**	**989,98**
Всего за день:				**33,24**	**35,52**	**145,96**	**989,98**

Зав.производством:

Калькулятор:

"Согласовано"
Директор _____

"Согласовано"
Зам. ген.дир.по произв.контр.и развитию
Д.Ю. Ерёмин_____

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

"24" 2026 г

Сборник рецептур	№ техноло-гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети-ческая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
8 день							
Обед							
ТТК № 2/2	2/2	САЛАТ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ	100	1,52	10,18	8,03	129,42
ТТК № 111/2	111/2	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ (С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ)	250	2,66	6,85	6,47	98,15
ТТК № 3/2	3/2	ФИЛЕ ПТИЦЫ ЗАПЕЧЕННОЕ С СЫРОМ	120	17,04	16,32	2,64	208,80
ТТК № 109/2	109/2	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	200	6,26	6,12	43,12	232,06
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,50	0,54	10,60	53,26
ТТК № 49/2	49/2	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	200	0,14	0,02	8,26	33,78
ТТК № 96/2	96/2	БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"	50	4,00	3,00	22,24	131,96
ТТК № 1/2	1/2/4	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого за прием пищи:			**1080**	**36,12**	**43,87**	**129,68**	**1 022,87**
Всего за день:				**36,12**	**43,87**	**129,68**	**1 022,87**

Зав.производством:

Калькулятор:

"Согласовано"
Директор _____

"Согласовано"
Зам. ген.дир.по произв.контр.и развитию
Д.Ю. Ерёмин_____

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

"25" 12 2026 г

9 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
ТТК № 159/2	159/2	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ	100	3,60	8,00	7,80	118,40
ТТК № 132/2	132/2	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	5,56	3,20	17,80	122,25
ТТК № 378/2	378/2	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	300	15,33	24,88	25,14	376,80
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3,00	1,08	21,20	106,52
ТТК № 113/2	113/2/3	СОК ФРУКТОВЫЙ (ЯБЛОЧНЫЙ)	200	1,00	0,20	20,20	92,00
ТТК № 1/2	1/2/2	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ГРУШИ)	100	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого за прием пищи:			1030	31,49	38,10	120,96	951,41
Всего за день:				31,49	38,10	120,96	951,41

Зав.производством:

Калькулятор:

"Согласовано"
Директор _____

"Согласовано"
Зам. ген.дир.по произв.контр.и развитию
Д.Ю. Ерёмин _____

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

"26" января 2026 г

10 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
ТТК № 178/2	178/2	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	1,34	5,16	8,66	85,84
ТТК № 134/2	134/2	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ (С МЯСОМ)	250	3,56	5,82	9,79	94,81
ТТК № 67/2	67/2	ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ	120	14,04	13,08	12,00	221,88
ТТК № 127/2	127/2	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	2,89	6,20	27,86	167,65
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3,00	1,08	21,20	106,52
ТТК № 40/2	40/2/1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (ЯБЛОК)	200	0,16	0,16	11,69	47,88
ТТК № 1/2	1/2/1	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИНЫ)	100	0,90	0,20	8,10	43,00
ТТК № 29/2	29/2	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ М.Д.Ж. 2,5%	100	2,80	2,50	11,00	54,00
Итого за прием пищи:			1150	31,29	34,64	128,82	910,02
Всего за день:				31,29	34,64	128,82	910,02

Зав.производством:

Калькулятор:

"Согласовано"
Директор _____

"Согласовано"
Зам. ген.дир.по произв.контр.и развитию
Д.Ю. Ерёмин _____

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

"27" мая 2026 г

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
11 день							
Обед							
ТТК № 20/2	20/2	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	1,40	9,40	6,60	116,60
ТТК № 70/2	70/2	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (СО СМЕТАНОЙ)	250	1,38	5,03	16,44	116,52
ТТК № 110/2	110/2/2	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ (БИТОЧКИ)	120	12,36	6,64	11,51	146,23
ТТК № 289/2	289/2	РАГУ ОВОЩНОЕ (С СОУСОМ ТОМАТНЫМ)	200	2,59	6,30	21,12	151,58
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3,00	1,08	21,20	106,52
ТТК № 113/2	113/2/2	СОК ФРУКТОВЫЙ (ПЕРСИКОВЫЙ)	200	0,60	0,00	33,00	136,00
ТТК № 19/2	19/2	ВАФЛИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	20	0,80	5,40	12,40	102,00
ТТК № 1/2	1/2/3	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (МАНДАРИНЫ)	100	0,80	0,20	7,50	38,00
Итого за прием пищи:			**1070**	**25,53**	**34,49**	**148,29**	**1 001,89**
Всего за день:				**25,53**	**34,49**	**148,29**	**1 001,89**

Зав.производством:

Калькулятор:

"Согласовано"
Директор _____

"Согласовано"
Зам. ген.дир.по произв.контр.и развитию
Д.Ю. Ерёмин _____

Для документов

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

"28" января 2026 г

12 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
ТТК № 383/2	383/2	САЛАТ "ПЁСТРЫЙ"	100	1,80	5,30	13,00	106,90
ТТК № 84/2/2	84/2/2	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ (С РЫБОЙ)	250	6,35	1,86	17,14	110,65
ТТК № 43/2	43/2	КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	120	16,26	12,83	22,58	261,86
ТТК № 30/2	30/2	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	200	3,73	7,27	18,66	155,01
ТТК № 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,50	0,54	10,60	53,26
ТТК № 128/2	128/2	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,78	0,00	20,56	85,36
ТТК № 1/2	1/2/4	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
ТТК № 63/2/2	63/2/2	ПИРОЖОК ПЕЧЕНЫЙ (С ПОВИДЛОМ)	50	2,83	2,60	30,50	157,40
Итого за прием пищи:			**1080**	**36,25**	**31,24**	**161,36**	**1 065,88**
Всего за день:				**36,25**	**31,24**	**161,36**	**1 065,88**

Зав.производством:

Калькулятор: