

Утверждаю генеральный директор  
ООО «Технологии вкуса»  
/А.Г. Шувалов



Утверждаю директор  
СПб ГБОУ КСИПТ  
/М.Г. Добрыкова



**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед)**  
**для предоставления питания учащимся образовательных учреждений начального и среднего**  
**профессионального образования г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части**  
**стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (комплексный обед)**

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025

**1 день**

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
2008/2011	41/71/1	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ до 28.02/ ПОМИДОР СВЕЖИЙ (ПОРЦИОННО) С 01.03	100	2,3	5,5	9,5	74
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПой И КУРОЙ	250/10	7,3	8,2	22,2	131
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ С СЫРОМ	100	13,2	12,8	18,4	212,0
2008	323	ГРЕЧКА	180	4,4	5,5	46,2	230,8
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	180	0,5	0,1	28,5	118,0
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН, ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЙОГУРТ ЖИРН.2,5%	100	2,0	2,5	23,0	127
Итого за прием пищи:			970	33,2	35,5	170,8	1006,4
Всего за день:				33,2	35,5	170,8	1006,4

3 эк. пф - 6 с 1 эк. эк. 11 с

Утверждаю генеральный директор  
ООО «Технологии вкуса»  
/А.Г. Шувалов



Утверждаю директор  
СПб ГБНУ КСИПТ  
/М.Г. Добрякова



**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед)**  
для предоставления питания учащимся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (комплексный обед)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025

2 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
к/к	к/к	САЛАТ СЫРОЕЖКА	100	1,0	7,2	17,2	134
2008	88	ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ	250/5	5,7	5,6	7,2	94,0
2008	314	БИТОЧКИ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	100	13,8	8,4	15,0	201
2008	351	РАГУ ОВОЩНОЕ	180	3,0	6,0	15,2	109
2008	439	НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ	180	0,6	0,2	28,6	67
к/к	к/к	ВАФЛИ	20	6,2	3,7	25,9	123,8
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН, ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	МАНДАРИН СВЕЖИЙ	85	0,2	0,0	16,7	76
Итого за прием пищи:			970	34	32	148,8	918,4
Всего за день:				34	32	148,8	918,4

Зав. по б.  
Керкавич

Утверждаю генеральный директор  
ООО «Технологии вкуса»  
/А.Г. Шувалов

Утверждаю директор  
СПб ГБПОУ КСИПТ  
/М.Г. Добрякова  
Кортелева

*Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед)  
для предоставления питания учащимся образовательных учреждений начального и среднего  
профессионального образования г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части  
стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (комплексный обед)*

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025

**3 день**

Сборник рецептур	№ техноло- гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
2011	52/к/к	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ, ФИЛЕ СЕЛЬДИ	80/20	4,5	8,2	6,7	77,3
2008	95	СУП ОВОЩНОЙ	250	3,8	4,2	14,8	129
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	250	17,0	17,6	43,5	455
2008	439	НАПИТОК ИЗ БРУСНИКИ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ	180	0,6	0,2	28,6	67
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН, ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЙОГУРТ ЖИРН.2,5%	100	2,0	2,8	23,0	127
Итого за прием пищи:			930	31,4	33,9	139,6	968,9
Всего за день:				31,4	33,9	139,6	968,9

З.ч-ва Исхажук НГ

Утверждаю генеральный директор  
ООО «Технологии вкуса»

/А.Г. Шувалов

Утверждаю директор  
СПб ГБОУ КСИПТ

/М.Г. Добрякова

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед)  
для предоставления питания учащимся образовательных учреждений начального и среднего  
профессионального образования г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части  
стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (комплексный обед)**

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025

**4 день**

Сборник рецептур	№ техноло- гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
2008	34	РЕДЬКА С ОВОЩАМИ	100	1,6	8,7	13,9	92,0
2008	75	БОРЩ СО СМЕТАНОЙ	250/5	3,8	7,3	9,1	123
2008	280	РУЛЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ	100	13,8	8,4	10,3	189
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,5	5,7	41,8	244
2008	441	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	180	0,6	0,3	22,0	92,7
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН, ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,8	0,4	29,8	97
Итого за прием пищи:			965	30,6	31,7	149,9	951,3
Всего за день:					30,6	31,7	149,9

Сав пр Ва Кетакелк НГ

Утверждаю генеральный директор  
ООО «Технологии вкуса»  
/А.Г. Шувалов



Утверждаю директор  
СПб ГБПОУ КСИПТ  
/М.Г. Добриконе



**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед)  
для предоставления питания учащимся образовательных учреждений начального и среднего  
профессионального образования г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части  
стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (комплексный обед)**

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025

**5 день**

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
2008/2011	40/71/2	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ до 28.02/ ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ (ПОРЦИОННО) С 01.03	100	1,7	5,1	14,0	83
2008	105	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРОЙ	250	6,4	1,8	28,4	185,5
1996	394	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ СО СВИНИНОЙ	250	16,9	11,5	27,7	397,5
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК С ВИТ.С	180	0,1	0,1	25,1	51,2
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН, ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ	100	0,9	0,2	18,1	63
Итого за прием пищи:			930	29,5	28,1	136,3	894
Всего за день:				29,5	28,1	136,3	894,0

Зав. н/в Кухня №5

Утверждаю генеральный директор  
ООО «Технологии вкуса»  
/А.Е. Шувалов



Утверждаю директор  
СПбГБПОУ КСИПТ  
/М.Г. Добрякова



**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед)  
для предоставления питания учащимся образовательных учреждений начального и среднего  
профессионального образования г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части  
стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (комплексный обед)**

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025

**6 день**

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
к/к	к/к	ДОП ГАРНИР: ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ (ПОРЦИОННО)	100	1,0	0,5	1,7	44,0
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	250	4,9	4,2	19,3	113,5
2008	239	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	100	13,0	12,6	15,0	226,0
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	3,4	7,4	27,8	177,7
2008	436	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	180	0,4	0,0	23,1	94,5
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН, ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,8	0,4	29,8	97,0
Итого за прием пищи:			960	27,0	27,6	139,7	866,3
Всего за день:				27,0	27,6	139,7	866,3

Зав. к/б-6а Кухня/б/д Н.В.



Утверждаю генеральный директор  
ООО «Технологии вкуса»

/А.Г. Шувалов



Утверждаю директор  
СПб ГБОУ КСИПТ

/М.Г. Добрякова



**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед)  
для предоставления питания учащимся образовательных учреждений начального и среднего  
профессионального образования г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части  
стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (комплексный обед)**

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025

**7 день**

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
2008	40/71/2	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	100	1,7	5,1	14,0	83
2008	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	250/5	2,4	5,4	16,7	145,6
2008	284/364	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ, СОУС ТОМАТНЫЙ	100/20	13,1	9,4	12,9	269,8
2008	331	СПАГЕТТИ	180	2,8	5,0	13,0	79,8
2008	439	НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ	180	0,1	0,1	23,5	67
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН, ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЙОГУРТ ЖИРН.2,5%	100	2,0	2,5	23,0	127
Итого за прием пищи:			985	25,6	28,4	126,1	885,8
Всего за день:				25,6	28,4	126,1	885,8

Соб. м-ва. Ксенофон Н.Б.

Утверждаю генеральный директор  
ООО «Технологии вкуса»

/А.Г. Шувалов



Утверждаю директор  
СПб ГБПОУ КСИПТ

/М.Г. Добрякова



**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед)**  
**для предоставления питания учащимся образовательных учреждений начального и среднего**  
**профессионального образования г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части**  
**стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (комплексный обед)**

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025

**8 день**

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
2011	52/29	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ С ЯЙЦОМ, МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	80/20	3,5	8,9	6,5	104,3
2008	94	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	250/5	2,2	5,1	12,4	88,5
2008	261	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	100/20	10,9	17,2	16,4	232,0
2008	331	РИС ОТВАРНОЙ	180	6,5	5,7	41,8	244,3
2008	436	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	180	0,4	0,0	23,1	94,5
к/к	к/к	ПЕЧЕНЬЕ	20	6,2	3,7	25,9	123,8
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН, ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	МАНДАРИН СВЕЖИЙ	85	0,2	0,0	16,7	76
Итого за прием пищи:			990	33,4	41,5	165,8	1077
Всего за день:				33,4	41,5	165,8	1077

Соб. № 60 Кухня НГ



Утверждаю генеральный директор  
ООО «Технологии вкуса»

А.Г. Шувалов



Утверждаю директор  
СПб ГБПОУ КСИПТ

/М.Г. Добрякова



**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед)**  
**для предоставления питания учащимся образовательных учреждений начального и среднего**  
**профессионального образования г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части**  
**стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (комплексный обед)**

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025

**9 день**

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ*	100	2,7	5,1	6,8	93
2008	80	БОРЩ СИБИРСКИЙ СО СВИНИНОЙ И СМЕТАНОЙ	250/10/5	5,9	6,2	26,6	182
2008	243	ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕННЫЕ	100	11,8	10,9	26,8	221
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,8	6,5	24,4	173
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК С ВИТ.С	180	0,1	0,1	12,1	51,2
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН, ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,8	0,4	29,8	97
Итого за прием пищи:			1060	28,8	30,1	166,2	1006,8
Всего за день:				28,8	30,1	166,2	1006,8

Зав. п/б. Кежарук Н.Г.

Утверждаю генеральный директор  
ООО «Технологии вкуса»

/А.Г. Шувалов

Утверждаю директор  
СПб ГБПОУ КСИПТ

/М.Г. Добрякова



**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед)  
для предоставления питания учащимся образовательных учреждений начального и среднего  
профессионального образования г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части  
стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (комплексный обед)**

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025

**10 день**

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
2008/2011	30/71/1	САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ до 28.02/ ПОМИДОР СВЕЖИЙ с 01.03	100	3,8	10,2	7,8	137,0
2008	88	ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ	250/5	5,7	5,6	7,2	94,0
2008	274	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	100	9,8	8,8	6,3	136,0
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	4,6	5,5	45,2	247,2
2008	436	НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ	180	0,3	0,0	25,7	105,0
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН, ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ	100	0,9	0,2	18,1	63
Итого за прием пищи:			1050	28,8	31,2	150	971,8
Всего за день:				28,8	31,2	150	971,8

Зав. пр. в.с. Кухаренко Н.С.

Утверждаю генеральный директор  
ООО «Технологии вкуса»

/А.Г. Шувалов

Утверждаю директор  
СПб ГБПОУ КСИПТ

/М.Г. Добрякова

*Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед)  
для предоставления питания учащимся образовательных учреждений начального и среднего  
профессионального образования г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части  
стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (комплексный обед)*

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025

11 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
2011	52/29	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ С ЯЙЦОМ, МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	80/20	3,5	8,9	6,5	104,3
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ	250	5,7	4,5	14,1	109
к/к	к/к	ФИЛЕ ПТИЦЫ ЗАПЕЧЕННОЕ	100	10,9	9,1	17,7	206
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,5	5,7	41,8	244,3
2008	439	НАПИТОК ИЗ БРУСНИКИ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ	180	0,6	0,2	28,6	67
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН, ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЙОГУРТ ЖИРН.2,5%	100	2,0	2,8	23,0	127
Итого за прием пищи:			960	32,7	32,1	154,7	971,2
Всего за день:				32,7	32,1	154,7	971,2

Зав. пр-ва Добряков И.Г.

Утверждаю генеральный директор  
ООО «Технологии вкуса»

А.Г. Шувалов

Утверждаю директор  
СПБ ГБПОУ КСИПТ

М.Г. Добрякова

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед)  
для предоставления питания учащимся образовательных учреждений начального и среднего  
профессионального образования г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части  
стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (комплексный обед)**

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025

**12 день**

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
2008	35/56	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ до 28.02 /ИКРА МОРКОВНАЯ С 01.03	100	5,6	5,1	6,9	75
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	250/10	3,7	4,8	19,4	103,5
2008	245	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	100	12,5	7,2	13,5	186
2008	323	ГРЕЧКА	180	4,4	5,5	46,2	230,8
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	180	0,0	0,0	8,7	118,0
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,0	0,3	12,7	61,2
к/к	к/к	БАТОН, ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,5	0,6	10,3	52,4
к/к	к/к	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,8	0,4	29,8	97
Итого за прием пищи:			970	30,5	23,9	147,5	961,2
Всего за день:				30,5	23,9	147,5	961,2
Всего за 12 дней:				362,3	382,2	1749,3	11231,2
Среднее значение за период:				30	32	146	936

Зав. пр. во Кухарук НГ

- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. СПб, 2008. Под редакцией Куткиной М.Н.

- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, ДеЛи принт, 2011. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тутельяна В.А.

- Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Москва, Хлебпродинформ, 1996 г

\*- с 01.03 - лук репчатый в блюдах заменяется на лук зеленый

Допускаются отклонения в случае сбоев поставки в наименованиях по фруктам и напиткам, сезонные замены овощей и фруктов.