

Директор 
 гимназия № 155

О.Е.Шуйская

"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

09 октября

" " 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: 