



Согласовано

ГБОУ СОШ № 573

Директор

И.В. Назарова

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

"02"

февраля

2026 г

**7 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
сурец солёный порционно	100	ТТК	1.5	0,80	0,10	2,00	11,00
филе куриное с вермишелью и яйцом	260	ТТК	2.4	9,75	3,87	12,62	136,50
салат с курицей	300	ТТК	44105	10,25	21,37	45,11	431,67
хлеб ржаной обогащённый микроэлементами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
хлеб пшенично-ржаной обогащённый микроэлементами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,80	86,00
йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%	150	ТТК	16.1	4,10	2,50	4,90	87,00
апельсин свежий	100	2011	338	0,80	0,10	7,50	38,00
пюре картофельное	75	ТТК	14.3	5,70	14,90	37,20	246,00
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1295</b>			<b>41,20</b>	<b>47,91</b>	<b>185,71</b>	<b>1310,17</b>
<b>Итого за день:</b>				<b>41,20</b>	<b>47,91</b>	<b>185,71</b>	<b>1310,17</b>

в.производством \_\_\_\_\_

инспектор \_\_\_\_\_



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

"03" февраля 2026 г

8 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Батон витаминный	100	ТТК	1.47	1,20	5,33	7,66	87,00
Суп рыбный с картофелем и перловой крупой	270	2008	98/228	7,12	2,88	19,60	132,40
Салат мясные в соусе сметанном с томатом	120	ТТК	9.15	7,91	10,65	10,67	170,08
Макароны гречневая рассыпчатая "по-домашнему"	200	ТТК	4.18	4,80	6,13	13,86	129,86
Стейк нарезной обогащенный микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Чай пакетик из шиповника	200	ТТК	13.1	0,20	0,20	20,10	87,80
Сыр сливочный свежий	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
Сметана м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	ТТК	16.3	5,92	5,08	9,38	107,56
Сладкая булочка "домашняя"	100	ТТК	14.2	7,20	10,80	49,80	300,60
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1010</b>			<b>43,55</b>	<b>46,34</b>	<b>197,45</b>	<b>1333,70</b>
<b>Итого за день:</b>				<b>43,55</b>	<b>46,34</b>	<b>197,45</b>	<b>1333,70</b>

Составлено в производством \_\_\_\_\_

Секретарь \_\_\_\_\_



**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" февраля 2026 г**

**9 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
алат из свёклы отварной с подсолнечным маслом	100	2011	52	2,80	6,40	4,33	90,66
уп из овощей с курицей отварной и сметаной	275	2012	64	5,10	6,00	10,90	112,10
ечень по-строгановски	120	ТТК	9.40	10,70	12,13	6,36	194,30
артофель отварной	200	2008	333	3,83	7,06	27,10	187,10
атон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
леб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
омпот из свежих яблок	200	ТТК	13.1	0,20	0,20	20,10	87,80
руша свежая	100	2011	338	0,40	0,30	10,30	47,00
огурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%	150	ТТК	16.1	4,10	2,50	4,90	87,00
ряник	60	ТТК	12.3	3,60	1,80	46,80	201,60
<b>итого за прием пищи:</b>	<b>1315</b>			<b>39,53</b>	<b>41,26</b>	<b>187,37</b>	<b>1281,56</b>
<b>сего за день:</b>				<b>39,53</b>	<b>41,26</b>	<b>187,37</b>	<b>1281,56</b>

ав.производством \_\_\_\_\_

калькулятор \_\_\_\_\_



**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**

**"05" февраля 2026 г**

**10 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
лаг "Мозайка"	100	ТТК	1.42	5,50	6,00	7,00	120,66
рпц с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной	275	2008	76	9,85	7,20	15,06	178,80
паста Болоньезе "по-школьному"	300	ТТК	9.39	11,31	15,15	41,85	296,35
котлетная нарезная обогатщенная микроэлементами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
пюре ржаное-пшеничное обогатщенное микроэлементами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
сок фруктовый (персиковый)	200	ТТК	13.14	1,00	0,20	15,00	76,00
бублик свежий	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	ТТК	16.3	5,92	5,08	9,38	107,56
хлеб обыкновенный	75	ТТК	14.3	5,70	14,90	37,20	246,00
<b>того за прием пищи:</b>	<b>1360</b>			<b>48,48</b>	<b>53,80</b>	<b>191,87</b>	<b>1343,77</b>
<b>того за день:</b>				<b>48,48</b>	<b>53,80</b>	<b>191,87</b>	<b>1343,77</b>

в.производством \_\_\_\_\_

алькулятор \_\_\_\_\_



**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**

**"06" февраля 2026 г**

**11 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
салат из квашеной капусты	100	2008	40	1,60	5,10	7,70	83,00
суп картофельный с горохом и гречками	260	2012	81/116	6,20	4,40	20,75	147,40
фарш жареный по-домашнему со свиной	300	ТТК	9.12	15,62	18,67	29,00	346,71
хлеб из ржаной обогатенный микроэлементами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
хлеб пшенично-ржаной обогатенный микроэлементами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
компот из смеси сухофруктов	200	ТТК	13.4	0,60	0,10	23,50	97,20
пельмени свежие	100	2011	338	0,90	0,20	8,10	43,00
йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%	150	ТТК	16.1	4,10	2,50	4,90	87,00
кефир витаминизированный	35	ТТК	12.1	0,63	0,10	28,20	101,60
<b>того за прием пищи:</b>	<b>1255</b>			<b>38,45</b>	<b>35,94</b>	<b>178,73</b>	<b>1179,91</b>
<b>того за день:</b>				<b>38,45</b>	<b>35,94</b>	<b>178,73</b>	<b>1179,91</b>

г. Санкт-Петербург, \_\_\_\_\_

директор \_\_\_\_\_



**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" февраля 2026 г**

**1 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
хурец солёный порционно	100	ТТК	1.5	0,80	0,10	2,00	11,00
салат по-уральски с крупой и курицей, со сметаной	275	2012	72	3,00	4,53	13,20	147,10
блинчик	100	ТТК	9.38	11,24	12,30	8,40	214,20
пюре гречневая рассыпчатая "по-домашнему"	200	ТТК	4.18	4,80	6,13	13,86	129,86
фарш фаршированный обогатённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
хлеб ржано-пшеничный обогатённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,80	86,00
апельсин свежий	100	2011	338	0,80	0,10	7,50	38,00
молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	ТТК	16.3	5,92	5,08	9,38	107,56
шоколад "Московская"	100	ТТК	14.1	8,62	14,40	61,65	329,80
<b>Всего за прием пищи:</b>	<b>1385</b>			<b>44,98</b>	<b>47,71</b>	<b>192,37</b>	<b>1337,52</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>44,98</b>	<b>47,71</b>	<b>192,37</b>	<b>1337,52</b>

в.производителем \_\_\_\_\_

инспектором \_\_\_\_\_



**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" февраля 2026 г**

**2 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
салат из свежей капусты с огурцом	100	ТТК	1.6	1,02	5,30	4,36	88,50
фарш с капустой и картофелем, отварной говядиной и с	270	2008	76	5,32	7,10	14,40	159,70
шницель рубленый мясной	100	ТТК	9.7	8,22	11,66	4,04	147,90
макаронные изделия отварные	200	2008	331	7,30	6,40	39,50	254,40
тон нарезной обогащенный микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
компот из смеси сухофруктов	200	ТТК	13.4	0,60	0,10	23,50	97,20
яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%	150	ТТК	16.1	4,10	2,50	4,90	87,00
<b>итого за прием пищи:</b>	<b>1230</b>			<b>35,76</b>	<b>38,33</b>	<b>157,08</b>	<b>1153,10</b>
<b>итого за день:</b>				<b>35,76</b>	<b>38,33</b>	<b>157,08</b>	<b>1153,10</b>

в.производством \_\_\_\_\_

инспектор \_\_\_\_\_



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" февраля 2026 г

3 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
салат из квашеной капусты	100	2008	40	1,60	5,10	7,70	83,00
пюре картофельный с горохом и гречками	260	2012	81/116	6,20	4,40	20,75	147,40
котлета рубленая из филе куриного	100	ТТК	10.22	10,93	6,22	9,94	160,83
салат (рис с овощами)	200	ТТК	4.19	3,86	9,90	22,74	195,60
хлеб нарезной обогащенный микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
компот из свежих яблок	200	ТТК	13.1	0,20	0,20	20,10	87,80
молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	ТТК	16.3	5,92	5,08	9,38	107,56
булочка свежая	100	2011	338	0,40	0,30	10,30	47,00
бюлочка "домашняя"	100	ТТК	14.2	7,20	10,80	49,80	300,60
итого за прием пищи:	1370			45,11	46,87	207,29	1403,79
итого за день:				45,11	46,87	207,29	1403,79

в.производством \_\_\_\_\_

инспектор \_\_\_\_\_



**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" февраля 2026 г**

**4 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
салат из свеклы с яйцом	100	ТТК	52.2	3,55	8,75	4,50	125,00
паста с макаронными изделиями, картофелем и курицей вареной	260	2012	82	4,40	2,90	16,15	125,70
филе рыбные в соусе кисло-сладком с овощами	120	ТТК	8.8	9,12	7,54	9,78	143,50
картофель отварной	200	2008	333	3,83	7,06	27,10	187,10
хлеб ржаной обогащенный микроэлементами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
хлеб ржаной-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
сок фруктовый (персиковый)	200	ТТК	13.14	1,00	0,20	15,00	76,00
молоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%	150	ТТК	16.1	4,10	2,50	4,90	87,00
шоколад "Московская"	100	ТТК	14.1	8,62	14,40	61,65	329,80
<b>итого за прием пищи:</b>	<b>1220</b>			<b>43,82</b>	<b>48,62</b>	<b>205,46</b>	<b>1392,50</b>
<b>итого за день:</b>				<b>43,82</b>	<b>48,62</b>	<b>205,46</b>	<b>1392,50</b>

в.производством \_\_\_\_\_

инспектор \_\_\_\_\_



**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" февраля 2026 г**

**5 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
пюре овощной	100	ТТК	1.49	1,40	8,20	6,66	110,66
сосиски ленинградский с перловой крупой, курицей варной и сметаной	265	2008	91	4,70	7,00	28,30	170,80
пюре ленивые	300	ТТК	9.8	17,14	14,40	27,96	310,37
котлетный фарш обогащенный микроэлементами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
печенье из протёртой брусники	200	ТТК	13.13	0,50	0,10	24,10	95,20
сельдь свежий	100	2011	338	0,90	0,20	8,10	43,00
молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	ТТК	16.3	5,92	5,08	9,38	107,56
добавка обыкновенная	75	ТТК	14.3	5,70	14,90	37,20	246,00
<b>итого за прием пищи:</b>	<b>1350</b>			<b>45,06</b>	<b>54,75</b>	<b>198,28</b>	<b>1357,59</b>
<b>итого за день:</b>				<b>45,06</b>	<b>54,75</b>	<b>198,28</b>	<b>1357,59</b>

в.производством \_\_\_\_\_

инспектор \_\_\_\_\_



**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" февраля 2026 г**

**7 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
урец солёный порционно	100	ТТК	1.5	0,80	0,10	2,00	11,00
льон куриный с вермишелью и яйцом	260	ТТК	2.4	9,75	3,87	12,62	136,50
зелья с курицей	300	ТТК	44105	10,25	21,37	45,11	431,67
тон нарезной обогащённый микроэлементами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
леб ржано-пшеничный обогащённый микроэлементами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,80	86,00
йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%	150	ТТК	16.1	4,10	2,50	4,90	87,00
апельсин свежий	100	2011	338	0,80	0,10	7,50	38,00
доба обыкновенная	75	ТТК	14.3	5,70	14,90	37,20	246,00
<b>итого за прием пищи:</b>	<b>1295</b>			<b>41,20</b>	<b>47,91</b>	<b>185,71</b>	<b>1310,17</b>
<b>итого за день:</b>				<b>41,20</b>	<b>47,91</b>	<b>185,71</b>	<b>1310,17</b>

в.производством \_\_\_\_\_

инспектор \_\_\_\_\_



**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" февраля 2026 г**

**8 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
лат витаминный	100	ТТК	1.47	1,20	5,33	7,66	87,00
п рыбный с картофелем и перловой крупой	270	2008	98/228	7,12	2,88	19,60	132,40
фтели мясные в соусе сметанном с томатом	120	ТТК	9.15	7,91	10,65	10,67	170,08
ша гречневая рассыпчатая "по-домашнему"	200	ТТК	4.18	4,80	6,13	13,86	129,86
тон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
леб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
питок из шиповника	200	ТТК	13.1	0,20	0,20	20,10	87,80
блоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
олоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	ТТК	16.3	5,92	5,08	9,38	107,56
лочка "домашняя"	100	ТТК	14.2	7,20	10,80	49,80	300,60
<b>того за прием пищи:</b>	<b>1010</b>			<b>43,55</b>	<b>46,34</b>	<b>197,45</b>	<b>1333,70</b>
<b>того за день:</b>				<b>43,55</b>	<b>46,34</b>	<b>197,45</b>	<b>1333,70</b>

в.производством \_\_\_\_\_

алькулятор \_\_\_\_\_



**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**

**"18" февраля 2026 г**

**9 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
салат из свёклы отварной с подсолнечным маслом	100	2011	52	2,80	6,40	4,33	90,66
салат из овощей с курицей отварной и сметаной	275	2012	64	5,10	6,00	10,90	112,10
суп куриный по-строгановски	120	ТТК	9.40	10,70	12,13	6,36	194,30
картофель отварной	200	2008	333	3,83	7,06	27,10	187,10
хлеб ржаной с отрубями обогащённый микроэлементами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
хлеб пшенично-ржаной обогащённый микроэлементами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
компот из свежих яблок	200	ТТК	13.1	0,20	0,20	20,10	87,80
суп куриный свежий	100	2011	338	0,40	0,30	10,30	47,00
йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%	150	ТТК	16.1	4,10	2,50	4,90	87,00
чай зеленый	60	ТТК	12.3	3,60	1,80	46,80	201,60
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1315</b>			<b>39,53</b>	<b>41,26</b>	<b>187,37</b>	<b>1281,56</b>
<b>Итого за день:</b>				<b>39,53</b>	<b>41,26</b>	<b>187,37</b>	<b>1281,56</b>

в.производством \_\_\_\_\_

инспектор \_\_\_\_\_



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" февраля 2026 г

10 день

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
салат "Мозайка"	100	ТТК	1.42	5,50	6,00	7,00	120,66
рпш с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной	275	2008	76	9,85	7,20	15,06	178,80
салат Болоньезе "по-школьному"	300	ТТК	9.39	11,31	15,15	41,85	296,35
хлеб нарезной обогащенный микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
яблоко фруктовый (персиковый)	200	ТТК	13.14	1,00	0,20	15,00	76,00
яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	ТТК	16.3	5,92	5,08	9,38	107,56
шуба обыкновенная	75	ТТК	14.3	5,70	14,90	37,20	246,00
<b>того за прием пищи:</b>	<b>1360</b>			<b>48,48</b>	<b>53,80</b>	<b>191,87</b>	<b>1343,77</b>
<b>того за день:</b>				<b>48,48</b>	<b>53,80</b>	<b>191,87</b>	<b>1343,77</b>

в.производством \_\_\_\_\_

инспектор \_\_\_\_\_



**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" февраля 2026 г**

**11 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептур	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
салат из квашеной капусты	100	2008	40	1,60	5,10	7,70	83,00
суп картофельный с горохом и грибами	260	2012	81/116	6,20	4,40	20,75	147,40
фарш по-домашнему со свиной	300	ТТК	9.12	15,62	18,67	29,00	346,71
хлеб из муки высшего сорта с добавлением витаминов	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
хлеб из муки высшего сорта с добавлением витаминов	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
компот из смеси сухофруктов	200	ТТК	13.4	0,60	0,10	23,50	97,20
лимон свежий	100	2011	338	0,90	0,20	8,10	43,00
йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%	150	ТТК	16.1	4,10	2,50	4,90	87,00
кефир витаминизированный	35	ТТК	12.1	0,63	0,10	28,20	101,60
<b>итого за прием пищи:</b>	<b>1255</b>			<b>38,45</b>	<b>35,94</b>	<b>178,73</b>	<b>1179,91</b>
<b>итого за день:</b>				<b>38,45</b>	<b>35,94</b>	<b>178,73</b>	<b>1179,91</b>

Составлено в производственном \_\_\_\_\_

Секретарь \_\_\_\_\_



**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" февраля 2026 г**

**2 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
салат из свежей капусты с огурцом	100	ТТК	1.6	1,02	5,30	4,36	88,50
фарш с капустой и картофелем, отварной говядиной и с	270	2008	76	5,32	7,10	14,40	159,70
сало свиное рубленый мясной	100	ТТК	9.7	8,22	11,66	4,04	147,90
макаронные изделия отварные	200	2008	331	7,30	6,40	39,50	254,40
хлеб ржаной с отрубями обогащенный микроэлементами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
хлеб пшенично-ржаной с отрубями обогащенный микроэлементами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
компот из смеси сухофруктов	200	ТТК	13.4	0,60	0,10	23,50	97,20
яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%	150	ТТК	16.1	4,10	2,50	4,90	87,00
<b>итого за прием пищи:</b>	<b>1230</b>			<b>35,76</b>	<b>38,33</b>	<b>157,08</b>	<b>1153,10</b>
<b>итого за день:</b>				<b>35,76</b>	<b>38,33</b>	<b>157,08</b>	<b>1153,10</b>

в.производством \_\_\_\_\_

инспектор \_\_\_\_\_



**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" февраля 2026 г**

**3 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
салат из квашеной капусты	100	2008	40	1,60	5,10	7,70	83,00
пюре картофельный с горохом и гречками	260	2012	81/116	6,20	4,40	20,75	147,40
котлета рубленая из филе куриного	100	ТТК	10.22	10,93	6,22	9,94	160,83
соте (рис с овощами)	200	ТТК	4.19	3,86	9,90	22,74	195,60
хлеб нарезной обогащенный микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
компот из свежих яблок	200	ТТК	13.1	0,20	0,20	20,10	87,80
шоколад м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	ТТК	16.3	5,92	5,08	9,38	107,56
ушка свежая	100	2011	338	0,40	0,30	10,30	47,00
печенье "домашняя"	100	ТТК	14.2	7,20	10,80	49,80	300,60
<b>итого за прием пищи:</b>	<b>1370</b>			<b>45,11</b>	<b>46,87</b>	<b>207,29</b>	<b>1403,79</b>
<b>итого за день:</b>				<b>45,11</b>	<b>46,87</b>	<b>207,29</b>	<b>1403,79</b>

с.производством \_\_\_\_\_

с.кулина \_\_\_\_\_



**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" февраля 2026 г**

**4 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
салат из свеклы с яйцом	100	ТТК	52.2	3,55	8,75	4,50	125,00
паста с макаронными изделиями, картофелем и курицей вареной	260	2012	82	4,40	2,90	16,15	125,70
котлеты рыбные в соусе кисло-сладком с овощами	120	ТТК	8.8	9,12	7,54	9,78	143,50
картофель отварной	200	2008	333	3,83	7,06	27,10	187,10
хлеб нарезной обогащенный микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
сок фруктовый (персиковый)	200	ТТК	13.14	1,00	0,20	15,00	76,00
молоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%	150	ТТК	16.1	4,10	2,50	4,90	87,00
шоколад "Московская"	100	ТТК	14.1	8,62	14,40	61,65	329,80
<b>итого за прием пищи:</b>	<b>1220</b>			<b>43,82</b>	<b>48,62</b>	<b>205,46</b>	<b>1392,50</b>
<b>итого за день:</b>				<b>43,82</b>	<b>48,62</b>	<b>205,46</b>	<b>1392,50</b>

в.производством \_\_\_\_\_

инспектор \_\_\_\_\_



**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" февраля 2026 г**

**5 день**

Наименование	Выход, г	Сборник рецептов	№ технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
инегрет овощной	100	ТТК	1.49	1,40	8,20	6,66	110,66
ассольник ленинградский с перловой крупой, курицей гварной и сметаной	265	2008	91	4,70	7,00	28,30	170,80
олубцы ленивые	300	ТТК	9.8	17,14	14,40	27,96	310,37
атон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
леб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
апиток из протёртой брусники	200	ТТК	13.13	0,50	0,10	24,10	95,20
пельсин свежий	100	2011	338	0,90	0,20	8,10	43,00
олоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	ТТК	16.3	5,92	5,08	9,38	107,56
доба обыкновенная	75	ТТК	14.3	5,70	14,90	37,20	246,00
<b>того за прием пищи:</b>	<b>1350</b>			<b>45,06</b>	<b>54,75</b>	<b>198,28</b>	<b>1357,59</b>
<b>того за день:</b>				<b>45,06</b>	<b>54,75</b>	<b>198,28</b>	<b>1357,59</b>

ив.производством \_\_\_\_\_

алькулятор \_\_\_\_\_