

Директор БЮУ-школа № 167 Центрального района

"СОГЛАСОВАНО"

С.М.Бегельдиева

Ежедневное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)  
для предоставления питания учащимся младших классов (7-11 лет)  
общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части  
стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

« 18 » мая 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	
<b>Завтрак</b>							
ТТК № 36/2	36/2	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	170	4,26	10,25	24,21	206,13
ТТК № 16/2	16/2	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	20/20	6,14	6,44	10,60	124,92
ТТК № 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,50	0,54	10,60	53,26
ТТК № 90/2	90/2	ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ	180/10	0,24	0,03	6,72	28,11
ТТК № 29/2	29/2	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ М.Д.Ж. 2,5%	150	4,20	3,80	16,50	81,00
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>570</b>	<b>16,34</b>	<b>21,06</b>	<b>68,63</b>	<b>493,42</b>
<b>Обед</b>							
ТТК № 385/2	385/2	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СУХОФРУКТАМИ	60	0,94	3,67	8,12	69,26
ТТХ № 111/2	111/2	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ (С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ)	200	2,42	6,09	5,13	84,97
ТТК №126/2	126/2	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ	100	13,84	9,64	8,48	172,04
ТТК № 19/2	1 19/2	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	150	1,96	4,32	18,62	121,21
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	180	0,95	0,05	22,50	94,25
ТТК № 1/2	1/2/4	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Итого за прием пищи:</b>			<b>870</b>	<b>26,11</b>	<b>25,69</b>	<b>112,37</b>	<b>783,69</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>42,45</b>	<b>46,75</b>	<b>181,00</b>	<b>1 277,11</b>

Зав. производством:

Калькулятор:



Директор ГБОУ школа № 167, Центрального района

"СОГЛАСОВАНО"

С.М.Бегельдиева



Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)  
для предоставления питания учащимся кадетских классов (5-8 классы)  
общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части  
стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга  
(для буфетов -распредов)

« 18 » мая 2026г.

1 день

Сборник рецептур	N-технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса ^ ру><	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
		Обед					
ТТIt № 385/3	385/3	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СУХОФРУКТАМИ	100	1,56	6,12	13,54	115,43
ТТК № 111/3	111/3	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ (С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ)	250	2,66	6,85	6,47	98,15
ТТК № 126/3	126/3	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ	100	13,84	9,64	8,48	172,04
ТТК № 119/3	119/3	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	230	3,38	8,34	32,03	205,56
ТТК № 89/3	89/3	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,44	18,52	88,44
ТТК № 10/3	10/3	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3,00	1,08	21,20	106,52
ТТК № 40/3	40.3.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (ЯБЛОК)	200	0,16	0,16	10,91	45,72
ТТК № 29/3	29/3	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ М.Д.Ж. 2,5%	180	5,00	4,50	19,80	97,20
ТТК № 303/3	303/3	КОРЖИКИ МОЛОЧНЫЕ	75	4,04	9,78	47,80	295,38
Итого за прием пищи:			1215	36,24	46,91	178,75	1 224,46
Всего за день:				36,24	46,91	178,75	1 224,46

Зав производством:

Калькулятор



"СОГЛАСОВАНО"  
 Директор ГБОУ школа № 167 Центрального района  
 С.М.Бегельдиева



*Ежедневное меню рационов горячего питания (комплексный обед)  
 для предоставления питания учащимся кадетских классов (9-11 класс)  
 общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части  
 стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга  
 (для буфетов -распредов)*

« 18 » мая 2026г.

1 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
		1 день					
		Обед					
ТТК № 385/3	385/3	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СУХОФРУКТАМИ	100	1,56	6,12	13,54	115,43
ТТК № 111/3	111/3	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ (С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ)	300	3,50	8,79	8,05	125,31
ТТК № 126/3	126/3	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ	120	15,71	11,57	10,18	206,45
ТТК № 119/3	119/3	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	250	3,70	9,10	32,07	202,00
ТТК № 89/3	89/3	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	60	3,90	0,66	27,78	132,66
ТТК № 10/3	10/3	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	60	4,50	1,62	31,80	159,78
ТТК № 40/3	40/3/1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (ЯБЛОК)	200	0,16	0,16	10,91	45,72
ТТК № 29/3	29.мар	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ М.Д.Ж. 2,5%	180	5,00	4,50	19,80	97,20
ТТК № 303/3	303/3	КОРЖИКИ МОЛОЧНЫЕ	80	4,31	10,43	50,99	315,07
Итого за прием пищи:			1350	42,34	52,95	205,12	1 399,62
Всего за день:				42,34	52,95	205,12	1 399,62

Зав производством:

Калькулятор:



"СОГЛАСОВАНО"  
Директор ГБОУ школа № 167 Центрального района

С.М.Бегельдиева



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 » мая 2026г.

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1 день							
Обед							
ТТК N-° 385/2	385/2	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СУХОФРУКТАМИ	100	1,56	6,12	13,54	115,43
ТТК N-° 111/2	111/2	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ (С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ)	250	2,66	6,85	6,47	98,15
ТТК N-° 126/2	12632	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ	120	15,71	11,57	10,18	208,45
ТТК № 119/2	119/2	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	200	2,61	5,77	24,83	161,61
ТТК N-° 89/2	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,60	0,34	g.s2	88,44
ТТК N-° 10/2	10/2	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3,00	1,08	21,20	106,52
ТТК N-° 98/2	98/2	КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ	200	1,05	0,06	25,02	104,82
ТТК N-° 29/2	2932	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	0,40	9,80	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:

