

СОГЛАСОВАНО

Директор

Л. В. Петорко
2025 г.

управления КОМПЛЕКСНОГО ПИЩЕВАРЯНИЯ
г. СПб
ФГБУН Центра социального питания
«Парголово»

Ежедневное меню комплексного обеда 9-11 класс КАДЕТЫ

21.01.2026

9 день

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО КСП "Парголово"

Камедин А.В.

2025 г.



Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды.	Энергетическая ценность, ккал.
	Г			Всего	Всего	Всего	
				Г	Г	Г	
Обед							
Салат из свёклы отварной с подсолнечным маслом	100	2011	52	2,80	6,40	4,33	90,66
Суп из овощей с курицей отварной и сметаной	300/15/10	2011	99	7,16	9,83	19,06	165,10
Печень по-строгановски	120	2011	255	16,36	13,19	4,22	220,38
Картофель отварной	200	2008	333	3,83	7,07	27,07	187,11
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	TTK	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	75	TTK	15.1	6,00	3,48	38,97	204,00
Компот из свежих яблок	200	TTK	13.1	0,20	0,20	20,10	87,80
Груша свежая	300	2011	338	1,20	0,90	30,90	141,00
Печенье в ассортименте	75	TTK	12.5	9,00	7,50	33,60	207,00
Итого за прием пищи:	1455			51,35	51,12	208,85	1441,05
Всего за день:				51,35	51,12	208,85	1441,05

Заведующий производством _____