

Генеральный директор АО "Комбинат социального питания Парголово"
АО «КСП «Парголово»
Камедин А.В.



Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 12-18 лет

13 01 2026г

2 день

Наименование	Выход, г	Технологи- ческая и нормативная документа- ция /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологич- еской карты	Белки			Угле- воды, Всего	Энергети- ческая ценность. ккал.
				Всего	Всего	Всего		
Комплексный обед								
Салат из свежей капусты с огурцом	100	TTK	1.6	1,02	5,30	4,36	88,50	
Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной	250/10/10	2008	76	5,32	7,10	14,40	159,70	
Шницель рубленый мясной	100	TTK	9.7	8,22	11,66	4,04	147,90	
Макаронные изделия отварные	200	2008	331	7,30	6,40	39,50	254,40	
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	TTK	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00	
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	TTK	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00	
Компот из смеси сухофруктов	200	TTK	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	TTK	16.1	4,10	2,50	4,90	87,00	
Итого за прием пищи:	1230			35,76	38,33	157,08	1153,10	
Всего за день:				35,76	38,33	157,08	1153,10	

Заведующий производством _____