

СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор АО "КСП "Парголово"

Камедин А.В.

2025 г.



Ежедневное меню комплексного обеда 9-11 класс КАДЕТЫ

19.01.2026

7 день

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	г	
Обед							
Огурец солёный порционно	100	TTK	1.5	0,80	0,10	2,00	11,66
Бульон куриный с вермишелью и яйцом	300/20	TTK	2.11	16,46	9,32	25,12	176,60
Паэлья с курицей	300	TTK	10.23	10,25	21,37	45,11	431,67
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
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,80	86,00
Мандарины	300	2011	338	2,40	0,30	22,32	114,00
Булочка с изюмом	75	TTK	14.45	6,30	10,80	43,20	274,80
Итого за прием пищи:	1430			48,01	48,12	227,12	1436,73
Всего за день:				48,01	48,12	227,12	1436,73

Заведующий производством _____