

Утверждаю

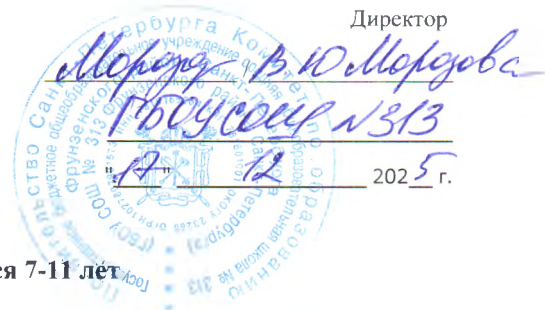
Согласовано

Генеральный директор АО "Комбинат
социального питания Парголово"

Директор

Камелин А.В.

2025 г.



*Ежедневное меню завтрака и обеда учащихся 7-11 лет

21 января 2026 г

8 день

Наименование	Выход.	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологичес- кой карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетиче- ская ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
Завтрак							
Каша рисовая молочная вязкая с курагой и изюмом	160	ТТК	351	9.75	8.30	34,90	278.40
Яйцо отварное	40	2011	213	5.08	4.60	0,28	63.00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	25	ТТК	15.3	2.00	1.16	12.99	68.00
Какао с молоком	200	2008	433	2.90	2.50	24.80	134.00
Груша свежая	100	2011	338	0.40	0,30	10,30	47.00
Итого за прием пищи:	525			20,13	16,86	83,27	590,40
Обед							
Салат из свёклы отварной с подсолнечным маслом	60	2011	52	1,70	3.84	2,60	54.40
Суп из овощей с курицей отварной и сметаной	200/5/5	2012	64	2.55	4,11	9,04	80.80
Печень по-строгановски	100	ТТК	9.4	8.91	10.11	5.30	161.92
Картофель отварной	150	2008	333	2.90	4.70	23,50	148.00
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40	ТТК	15.2	3.20	1.70	20,40	92.00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4.00	2.32	25.98	136.00
Компот из свежих яблок	200	ТТК	13.1	0.20	0.20	20,10	87.80
Итого за прием пищи:	810			23,46	26,98	106,92	760,92
Всего за день:				43,59	43,84	190,19	1351,32

Заведующий производством _____