


СОГЛАСОВАНО
 Директор В.Ю. Морозов
 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
 Генеральный директор АО "КСП "Парголово"
 Камедин А.В.
 28.09. 2026 г.


Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 9-11 класс кадеты

06 октября 2026 г .

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
8 день (вторник)							
Комплексный обед							
Огурец солёный порционно	120	2024	385	0,96	0,12	2,4	13,2
Ши по-уральски с крупой, курицей и сметаной	300/20/10	2024	91	13,80	18,80	29,40	207,90
Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом	130/30	2024	299	18,70	20,80	37,60	353,60
Пюре картофельное	200	2024	360	2,80	7,47	40,00	205,33
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	50	2021	575	3,4	0,65	19,9	99
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	60	2021	576	4,5	1,74	30,96	156,6
Компот из сухофруктов	200	2024	425	0,44	0,08	18,30	76,00
Яблоко свежее	300	2008	9,1	1,20	1,20	29,40	133,20
Вафли	60	2021	580	4,32	8,4	29,4	186
Сдоба обыкновенная	75	2024	496	9,80	8,50	38,40	284,60
Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%	150	2021	470	4,20	3,75	15,75	113,55
Итого за прием пищи:	1675			64,12	71,51	291,51	1828,98
Всего за день:				64,12	71,51	291,51	1828,98

Заведующий производством _____