СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ средней школы №

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"

Камедин А.В.

17.08. 2026 г.

Ежедневное меню 12-18 лет комплексный обед

13 ноября 2026 г.

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептур)	№ рецептуры или технологической карты	Белки Всего г	Жиры Всего г	Углеводы, Всего г	Энергетическая ценность, ккал.
5 день (пятница)							
Комплексный обед							
Салат из свеклы отварной	100	2022	38	1,40	6,00	8,33	92,00
Рассольник "Ленинградский" с перловой крупой, курицей и сметаной	250/10/10	2024	96	5,52	12,09	25,34	230,36
Паэлья с курицей	280	ТТК (осн. ТК №330,2024)	330/1	16,80	13,88	49,47	394,33
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
Напиток из протёртой брусники	200	2024	463	0,13	0,06	7,20	30,00
Апельсин свежий	100	2008	9,6	0,90	0,20	8,10	43,00
Зефир витаминизированный	35	2021	582/1	0,63	0,10	12,40	66,80
Булочка "Веснушка"	75	2024	502	7,58	8,50	24,60	225,60
Итого за прием пищи:	**1170**			**40,86**	**43,22**	**186,30**	**1337,69**
Всего за день:				**40,86**	**43,22**	**186,30**	**1337,69**

Зав. производством _____