

СОГЛАСОВАНО
Директор Ильин С.И. №513
В.Ю. Мерзюк
2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор АО "КСН "Парголово"
Камедин А.В.
28.09.2026 г.

Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 5-8 класс кадеты

01 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	
4 день (четверг)							
Комплексный обед							
Салат "Мозайка"	100	2022	28	1,58	5,00	1,00	130,00
Суп с вермишелью, картофелем и курой отварной	250/20	2024	105	10,10	12,74	23,56	199,29
Тефтели рыбные в соусе сметанном с томатом	120/30	2024	262	13,00	11,88	26,00	187,25
Пюре картофельное	180	2024	360	2,52	6,72	36,00	184,80
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40	2021	575	2,72	0,52	15,92	79,20
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	2021	576	3,75	1,45	25,80	130,50
Компот из сухофруктов	200	2024	425	0,44	0,08	18,30	76,00
Яблоко свежее	250	2008	9.1	1,00	1,00	24,50	111,00
Печенье	40	2021	582	4,80	4,00	13,20	80,64
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	8,75	25,75	113,55
Итого за прием пищи:	1505			53,91	60,64	248,43	1576,83
Всего за день:				53,91	60,64	248,43	1576,83

Заведующий производством _____