

Утверждаю

Согласовано

Генеральный директор АО "Комбинат  
социального питания Парголово"

Директор гимназия № 363

/Акатова И.Б.

Камедин А.В.



2025 г.



2025 г.

Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 12-18 лет

21 января 2026 г  
9 день

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и нормативная документаци я /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологич еской карты	Белки	Жиры	Угле- воды.	Энергети- ческая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
Комплексный обед							
Салат из свёклы отварной с подсолнечным маслом	100	2011	52	2,80	6,40	4,33	90,66
Суп из овощей с курицей отварной и сметаной	250/15/10	2012	64	5,10	6,00	10,90	112,10
Печень по-строгановски	120	ТТК	9.40	10,70	12,13	6,36	194,30
Картофель отварной	200	2008	333	3,83	7,06	27,10	187,10
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Компот из свежих яблок	200	ТТК	13.1	0,20	0,20	20,10	87,80
Груша свежая	100	2011	338	0,40	0,30	10,30	47,00
Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%	150	ТТК	16.1	4,10	2,50	4,90	87,00
Пряник	60	ТТК	12.3	3,60	1,80	46,80	201,60
Итого за прием пищи:	1315			39,53	41,26	187,37	1281,56
Всего за день:				39,53	41,26	187,37	1281,56

Заведующий производством \_\_\_\_\_