

Утверждаю

Согласовано

Генеральный директор АО "Комбинат социального питания "Парголово"

Директор гимназии № 363

Камедин А.В.

Акатова И.Б.

" 17 " декабря 2025 г.

" 17 " декабря 2025 г.

Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 12-18 лет

19 мая 2026 г

2 день

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	воды, Всего	
				г	г	г	
Комплексный обед							
Салат из свежей капусты с огурцом	100	ТТК	1.6	1,02	5,30	4,36	88.50
Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной	250/10/10	2008	76	5,32	7,10	14,40	159.70
Шницель рубленый мясной	100	ТТК	9.7	8,22	11,66	4,04	147.90
Макаронные изделия отварные	200	2008	331	7,30	6,40	39,50	254.40
Батон нарезной обогашённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136.00
Хлеб ржано-пшеничный обогашённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138.00
Компот из смеси сухофруктов	200	ТТК	13.4	0,60	0,10	23,50	97.20
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%	150	ТТК	16.1	4,10	2,50	4,90	87.00
Итого за прием пищи:	1230			35,76	38,33	157,08	1153,10
Всего за день:				35,76	38,33	157,08	1153,10

Заведующий производством _____

