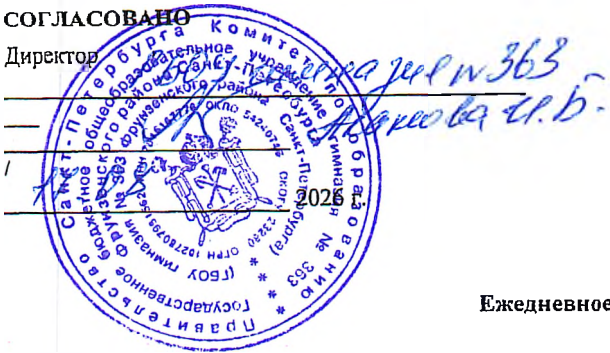


СОГЛАСОВАНО

Директор



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"



Камедин А.В.

17.08. 2026 г.

Ежедневное меню 12-18 лет (комплексный обед)

28 сентября

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептур)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
1 день (понедельник)							
Комплексный обед							
Огурец солёный порционно	100	2024	385	0.48	6.20	11.50	52.10
Суп рыбный с картофелем и рисовой крупой	290/10	2024	103	8.00	7.96	15.12	216.90
Паста Болоньезе "По-школьному"	330	2022	404	16,80	16,85	59,30	471.80
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	50	2021	575	3,4	0,65	19,90	99,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	60	2021	576	4.5	1.74	30.96	156.60
Сок фруктовый	200	2024	469	1	0.2	9.80	45.00
Мандарин свежий	100	2008	9.8	0.80	0.10	7.50	38.00
Вафли	20	2021	580	1.44	2.8	9.80	62.00
Булочка "Домашняя"	75	2024	499	8.60	9.80	48.70	313.40
Итого за прием пищи:	1235			45,02	46,30	212,58	1454,80
				45,02	46,30	212,58	1454,80

Зав.производством

[Handwritten signature]