

Утверждаю
Генеральный директор АО "Комбинат социального
питания "Парголово"
Камедин А.В.
"17" 08 2026 г.

Согласовано
Директор ГБОУ № 363 Фрунзенского района
Акатова И.Б.
"17" 08 2026 г.

Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 12-18 лет

02 сентября 2026 г

3 день

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	
Комплексный обед							
Салат из квашеной капусты	100	2024	40	1,60	5,10	7,70	83,00
Борщ с капустой, картофелем, отварной курой и сметаной	250/10/10	2024	80	8,93	4,70	11,40	156,30
Запеканка из печени с рисом и соусом	100/20	2024	316	9,20	6,60	8,18	128,10
Макаронные изделия отварные	180	2024	356	3,48	11,04	24,70	131,70
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	13,60	76,30
Компот из свежих яблок	200	2024	418	0,15	0,14	8,80	82,00
Груша свежая	100	2021	82	0,40	0,30	10,30	47,00
Булочка молочная	75	2024	508	7,00	1,40	29,50	159,20
Итого за прием пищи:	1135			37,23	31,25	130,10	942,80
Всего за день:				37,23	31,25	130,10	942,80

Заведующий производством Вед.