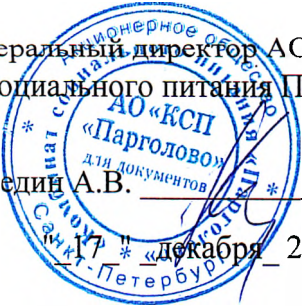


Утверждаю

Согласовано

Генеральный директор АО "Комбинат
социального питания Парголово"

Камелин А.В.



17 декабря 2025 г.

Директор гимназии № 363

Акатова И.Б.



17 декабря 2025 г.

Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 12-18 лет

06 апреля 2026 г

1 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							
Огурец солёный порционно	100	ТТК	1.5	0,80	0,10	2,00	11,00
Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной	250/15/10	2012	72	3,00	4,53	13,20	147,10
Гуляш	100	ТТК	9.38	11,24	12,30	8,40	214,20
Каша гречневая рассыпчатая "по-домашнему"	200	ТТК	4.18	4,80	6,13	13,86	129,86
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
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,80	86,00
Мандарин свежий	100	2011	338	0,80	0,10	7,50	38.00
Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	ТТК	16.3	5,92	5,08	9,38	107,56
Плюшка "Московская"	100	ТТК	14.1	8,62	14,40	61,65	329,80
Итого за прием пищи:	1385			44,98	47,71	192,37	1337,52
Всего за день:				44,98	47,71	192,37	1337,52

Заведующий производством

Е.Морозова