

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ гимназий №363

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"

Иванова И.Б.

Камелин А.В.

17.08.2026 г.

17.08.2026 г.

Ежедневное меню 12-18 лет (комплексный обед)

14 октября 2026г.

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	
3 день (среда)							
Комплексный обед							
Салат из квашеной капусты	150	2024	40	2,40	7,65	11,55	125,00
Борщ с капустой, картофелем, отварной курой и сметаной	280/10/10	2024	80	9,92	8,22	18,70	200,00
Запеканка из печени с рисом и соусом	100/20	2024	316	9,20	6,60	8,18	128,10
Макаронные изделия отварные	230	2024	356	5,80	14,11	34,00	277,80
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	50	2021	575	3,40	0,65	19,90	99,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	60	2021	576	4,5	1,74	30,96	156,60
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	100	2024	508	9,33	6,87	52,61	309,60
Итого за прием пищи:	1310			45,10	46,28	195,00	1425,10
Всего за день:				45,10	46,28	195,00	1425,10

Зав.производством