

Утверждаю
Генеральный директор АО "Комбинат социального
питания "Парголово"
Камедин А.В.



Согласовано
Директор ГБОУ № 363 Фрунзенского района
Акатова И.Б.



Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 12-18 лет

03 сентября 2026 г

4 день

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	
Комплексный обед							
Салат "Мозайка"	100	2022	28	1,58	5,00	1,00	130,00
Суп с вермишелью, картофелем и курой отварной	250/10	2024	105	4,30	4,10	14,98	136,20
Тефтели рыбные в соусе сметанном с томатом	100/20	2024	262	8,20	9,70	16,20	139,40
Пюре картофельное	180	2024	360	4,20	4,50	29,30	153,00
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	15,80	76,30
Компот из сухофруктов	200	2024	425	0,44	0,08	8,30	76,00
Яблоко свежее	100	2008	9.1	0,40	0,40	9,80	44,40
Печенье	50	2021	582	6,00	5,00	16,50	100,80
Итого за прием пищи:	1100			31,59	30,75	127,80	935,30
Всего за день:				31,59	30,75	127,80	935,30

Заведующий производством 