

Утверждаю

Согласовано

Генеральный директор АО "Комбинат
социального питания Парголово"

Камедин А.В.



202__ г.

Директор гимназия № 363

/Акатова И.Б.



202__ г.

Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 12-18 лет

06 февраля 2026 г

11 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							
Салат из квашеной капусты	100	2008	40	1,60	5,10	7,70	83,00
Суп картофельный с горохом и гречками	250/10	2012	81/116	6,20	4,40	20,75	147,40
Жаркое по-домашнему со свининой	300	ТТК	9.16	15,62	18,67	29,00	346,71
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
Компот из смеси сухофруктов	200	ТТК	13.4	0,60	0,10	23,50	97,20
Апельсин свежий	100	2011	338	0,90	0,20	8,10	43,00
Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%	150	ТТК	16.1	4,10	2,50	4,90	87,00
Зефир витаминизированный	35	ТТК	12.1	0,63	0,10	28,20	101,60
Итого за прием пищи:	1255			38,45	35,94	178,73	1179,91
Всего за день:				38,45	35,94	178,73	1179,91

Заведующий производством

Е.А. Коровяк