



УТВЕРЖДАЮ, М.П. г. Кургана "Комбинат питания"  
 Директор *А.Б. Мишкарев* Мишкарев А.Б.  
 (подпись)



**Примерное циклическое меню для организации питания обучающихся в образовательных учреждениях г.Кургана в возрасте с 12 до 18 лет (завтрак) (не менее 20% суточного рациона).**

1 день 02.05.2023															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
<b>Завтрак 71(руб)</b>			480												
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №489															
Наггетсы "Детские"			100	14,5	14,5	11	243,38	4	0,11	129	128	70,2	33,8	1,52	
Наггетсы "Детские" (сред. норма пр.-ва)	110,00	110													
Масло растительное*	2,50	2,5							0,04	32	47,72	68,21	22,53	0,2	
Макаронные изделия															
Лечебно-питание детей в стационарах №8.1															
Макаронные изделия*	52,50	52,5													
Масло сливочное*	6,00	6													
Соль*	0,50	0,5												0,05	
Напиток фруктовый "Изюминка"															
Сборник тех. нормативов. Пзд ред. Л.С.Коркина. Пермь, 2006г. №250															
Изюм*	15,00	15													
Сахар*	15,00	15													
Хлеб пшеничный			30	2,3	0,24	26,8	130,4		0,05		6	19,5	4,2	0,3	
Лечебно-питание (пзд ред. М.А.Самсонова 1998г.) №16.2															
Хлеб пшеничный*	30,00	30													
Итого:				20,5	19,22	80,17	642,48	4	0,18	161	183,02	177,91	60,53	2,07	
2 день 03.05.2023															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
<b>Завтрак 71(руб)</b>			50												
Бутерброд горячий с сыром и маслом сливочным															
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №19															
Сыр*	15,15	15													
Масло сливочное*	5,00	5													
Хлеб пшеничный*	30,00	30													
Каша молочная рисовая, с маслом сливочным			170	6,35	5,84	29,73	186,93	1,56	0,05	0,02	144,08	108	16,8	0,06	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №311															
Молоко цельное*	120,00	120													
Крупа рис. круглая*	32,00	32,0													
Сахар*	3,60	3,6													
Масло сливочное*	10,00	10													
Соль*	0,20	0,2													
Кофейный напиток на цельном молоке (3/15/100)			200	4,14	5,9	12,2	122,7	1,4	0,02	12	50	18	6	0,3	
Лечебно-питание (пзд ред. М.А.Самсонова 1998г.) №11.52															



Чай с сахаром и молоком №9	200	3,5	4	15,88	113,42	1,63	0,06	0,03	150,2	112,5	17,5	0,11
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, 2011 г. №888												
Чай*	1,00	1										
Молоко цельное*	130,00	130										
Сахар*	10,00	10										
Хлеб ржано-пшеничный		35	2,64	1,54	24,44	86,15		0,07	11,55	84,05	18,9	1,4
Лечебное питание (из ред. М.А.Самсонава 1995 г.) №15.1												
Хлеб-ржано-пшеничный*	35,00	35										
Печенье "Кроха"		50	3,8	5,3	14,14	123,46	0,1		30	8	3,7	2,8
Печенье "Кроха"	60,00	50										
Итого:			16,03	16,75	63,69	517,18	4,07	0,2	30,07	385,15	364,75	61,9

Зам.директора по производству

*Истомина*

Истомина О.Л.

Главный технолог

*Голышев*

Голышев А.А.



СОГЛАСОВАНО:

Директор МБОУ «Гимназия №47»

*И.А. Бобчик* (подпись)

УТВЕРЖДАЮ: МУП г. Кургана «Комбинат питания»

Директор

*А.Б. Мишкарев* (подпись)

Мишкарев А.Б.



**Примерное циклическое меню для организации питания обучающихся в образовательных учреждениях г.Кургана в возрасте с 12 до 18 лет (обед) (не менее 30% суточного рациона).**

1 день 02.05.2023															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
<b>Обед 71(руб)</b>															
Суп картофельный с макаронными изделиями			200	1,94	2,59	7,6	64,8	5,2	0,04	72	10,8	5	15,7	1,5	
Сборник тех. нормативов. Под ред. П.С.Корова. Пермь 2008г. №47															
Макаронные изделия*			6,40	6,4											
Картофель*			40,00	40											
Морковь*			8,00	8											
Лук репчатый*			8,00	8											
Масло растительное*			2,40	2,4											
Соль*			0,30	0,3											
Лавровый лист*			0,10	0,1											
Биточки "Курочный"			100	11,31	12,07	14,34	207,98	9	0,13	87	157	119	33	0,4	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания для общеобразовательных школ, 2004 г. №455															
Биточки "Курочные"(разморожено)*			117,00	117											
Масло растительное*			2,50	2,5											
Каша гречневая по "Кулешски"			150	2,6	5,0	34,8	195,46	1,2	0,07	6,5	60,31	42,36	8,9	0,5	
Печенье ледяное детей в стационарах №8 4															
Крупа гречневая*			45,00	45											
Масло сливочное*			10,00	10											
Морковь*			15,00	15											
Лук репчатый*			20,00	20											
Масло растительное*			2,00	2											
Соль*			0,30	0,3											
Чай с сахаром			200	0,1		15,2	62,3	2,4	0,05	65	130	180	14	0,7	
СБ тех.норм. «Хлебпродинформ» М. 1999: 41 00845															
Чай*			1,00	1											
Сахар*			15,00	15											
Хлеб ржано-пшеничный			20	1,51	0,31	9,11	45,8		0,04		6,6	36,6	10,6	0,8	
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1999г.) №16.1															
Хлеб ржано-пшеничный*			20,00	20											
Хлеб пшеничный			20	1,83	0,16	17,73	87,02		0,02		4	13	2,8	0,2	
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1999г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*			20,00	20											
Итого:					19,18	21,83	98,78	692,76	16,8	0,36	210,5	368,71	396,96	85,2	4,1

2 день 03.05.2023														
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			





Масло растительное*	2,00	2													
Томатная паста*	3,00	3													
Масло сливочное*	4,00	4													
Соль*	0,60	0,6													
Лавровый лист*	0,10	0,1													
Сок фруктовый разливной 0,2 л.			200	0,16	0,1	23,03	66,66	6,6	0,06	76	29	15,6	6,1	0,3	
Лечебно-питательная диета в рацион №11-16															
Сек(разливной)*	200,00	200													
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	17,73	87,02		0,02		4	13	2,8	0,2	
Лечебно-питательная диета (под ред. М.А.Самонзав 1999г.) №15-2															
Хлеб пшеничный*	20,00	20													
Хлеб ржано-пшеничный			20	1,51	0,31	9,11	45,9		0,04		6,8	36,6	10,8	0,8	
Лечебно-питательная диета (под ред. М.А.Самонзав 1999г.) №15-1															
Хлеб ржано-пшеничный*	20,00	20													
Итого:				18,31	20,87	89,97	603,59	33,02	0,38	294,01	195,38	193,67	62,48	4,11	

Зам.директора по производству

Главный технолог

*Истомина*

Истомина О.Л.

*Гольшева*

Гольшева А.А.