



СОГЛАСОВАНО:

Директор *И.А. Бабчик*

И.А. Бабчик

УТВЕРЖДАЮ: МУП г. Кургана "Комбинат питания"

Директор



Мишкарев А. Б.

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 06.03.2023														
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эн. ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак 71(руб)														
Бутерброд горячий с сыром и маслом сливочным			50	6,8	6,2	14,2	101,56	5	0,14	20	104	48	10	0,2
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №119														
Сыр*			15,15	15										
Масло сливочное*			10,50	10										
Хлеб пшеничный*			25,35	25										
Каша молочная пшеничная, с маслом сливочным			170	9,35	8,64	29,73	185,93	1,56	0,05	0,02	144,08	108	16,6	0,08
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №111														
Молоко цельное*			120,00	120										
Крупа пшенич*			32,99	32,99										
Сахар*			4,10	4,1										
Масло сливочное*			10,00	10										
Соль*			0,25	0,2										
Кофейный напиток на цельном молоке (3/10/100)			200	4,14	5,3	12,2	122,7	1,4	0,02	12	50	18	5	0,3
Лечебное питание (под ред. М.А. Савельева 1995г.) №11-52														
Кофейный напиток*			3,00	3										
Молоко цельное*			100,00	100										
Сахар*			10,00	10										
Сок фруктовый тп			200	0,1		21,2	74,5	6		25	58	78,3	28	1,9
Лечебное питание детей в стационарах №11-16														
Сак(1л)*			200,00	200										
Хлеб ржано-пшеничный			25	1,89	0,38	4,85	47,25		0,05		8,29	45,75	13,5	1
Лечебное питание (под ред. М.А. Савельева 1995г.) №15														
Хлеб ржано-пшеничный*			25,00	25										
Итого:				19,28	20,72	86,21	532,94	13,96	0,26	57,02	364,33	298,05	77,3	3,48
2 день 07.03.2023														
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эн. ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак 71(руб)														
Нагетсы "Детишки"			480											
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №129														
Нагетсы "Детишки" (подлинного производства)*			110,00	110										
Масло растительное*			2,50	2,5										
Регу овсяное (пук)			150	3	5,1	9,50	102	10,31	0,02	14	68,8	95,0	3,36	0,2
Самостоятельное меню. Практическое руководство (2014г) №17-35														

Меланж*	160,00	160													
Молоко цельное*	60,00	60													
Масло растительное*	5,00	5													
Соль*	1,00	1,0													
Сыр*	5,05	5													
Масло сливочное*	10,00	10													
Чай с сахаром и молоком			200	3,5	4	17,86	113,42	1,53	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. №898															
Чай*	1,00	1,0													
Молоко цельное*	80,00	80													
Сахар*	10,00	10													
Хлеб ржано-пшеничный			35	2,8	3,5	12,4	88,2		0,07		11,5	64,1	18,9	1,4	
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1998г.) №10.1															
Хлеб ржано-пшеничный*	35,00	35													
Итого:				21,85	22,36	70,69	561,08	27,51	0,29	105,49	401,7	392,95	78,45	3,26	

Зам. директора по производству

Истомина

Истомина О.Л.

Главный технолог

Голышева

Голышева А.А.



СОГЛАСОВАНО

Директор

И.А. Бобчик

Собор "Гимназия №47"
И.А. Бобчик
 (подпись)

УТВЕРЖДАЮ: МУП г. Кургана "Комбинат питания"

Директор

Мишкарев А.Б.



И.А. Бобчик
 (подпись)

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).

Наименование блюда		Брутто, г		Нетто, г		1 день 08.03.2023														
						Химический состав					Наименования пищевых веществ									
						Выход, г	Белка, г	Жиры, г	Угл., г	Эн. кал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. зев.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо			
Обед 71(руб)						690														
Суп картофельный с макаронными изделиями						200	1,94	2,09	7,6	94,6	6,2	0,04	72	10,8	6	15,7	1,5			
Сборник тех. картатяса Под ред. Л.С.Корова. Глава 200г. №47																				
Макаронные изделия*		6,40	6,4																	
Картофель*		48,00	48																	
Морковь*		8,00	8																	
Пш. реччатый*		8,00	8																	
Масло растительное*		2,40	2,4																	
Соль*		0,30	0,3																	
Газарный лист*		0,10	0,1																	
Биточек "Кураный"						100	11,31	12,97	14,34	207,38	9	0,13	67	167	119	33	0,4			
Сборник рецептов блюд и закусок для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г. №49																				
Биточки "Кураные" (пром-ное пр-во)*		117,00	117																	
Масло растительное*		2,50	2,5																	
Каша гречневая по "Кулебяски" (густ)						160	2,8	5,8	34,8	195,45	1,2	0,07	6,5	60,31	42,36	8,9	0,6			
Лечебное питание детей в стационарах №44																				
Крупа гречневая*		46,00	46																	
Масло сливочное*		10,00	10																	
Морковь*		20,00	20																	
Пш. реччатый*		10,00	10																	
Масло растительное*		2,00	2																	
Соль*		0,30	0,3																	
Чай с сахаром						200	0,1		16,2	62,3	2,4	0,06	65	130	160	14	0,7			
СБ тех. карт. "Хлеб" пром-ное пр-во №1504																				
Чай*		1,00	1																	
Сахар*		15,00	15																	
Хлеб ржанно-пшеничный						20	1,51	0,31	6,11	46,8		0,04	6,6	36,6	10,8	0,8				
Лечебное питание (под ред. М.А.Савоснова 1966г.) №15.1																				
Хлеб ржанно-пшеничный*		20,00	20																	
Хлеб пшеничный						20	1,53	0,16	17,73	67,02		0,02	4	13	2,8	0,2				
Лечебное питание (под ред. М.А.Савоснова 1966г.) №15.2																				
Хлеб пшеничный*		20,00	20																	
Итого:							19,19	21,63	98,78	692,76	16,8	0,26	210,5	368,71	396,96	25,2	4,1			
Наименование блюда		Брутто, г		Нетто, г		2 день 07.03.2023														
						Химический состав					Наименования пищевых веществ									
						Выход, г	Белка, г	Жиры, г	Угл., г	Эн. кал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. зев.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо			

Томатная паста*	3,00	3												
Молоко сгущенное*	4,00	4												
Соль*	0,80	0,8												
Паровый лист*	0,10	0,1												
Кашо на вальном молосе (50/7/3)			200	5,5	6,4	19,36	157,52	2,6	0,08	0,04	240,2	160	26	0,15
Среднее меню. Практическое руководство (2014) №11.2														
Квас*	3,00	3												
Молоко цельное*	50,00	50												
Сахар*	7,00	7												
Хлеб пшеничный			35	2,89	0,28	31,04	152,3		0,04		7	22,75	4,9	0,35
По-обновлению (под ред. М.А. Савинова 1995) №15.2														
Хлеб пшеничный*	25,00	35												
Итого:				23,4	26,95	100,62	710,93	25,22	0,39	208,65	408,96	331,42	75,88	3,31

Зам. директора по производству

Историна

Историна О.Л.

Главный технолог

Гольщикова

Гольщикова А.А.