

УТВЕРЖДАЮ:

ИП Верещагин АА
2021 г.

МЕНЮ

ОБЕЛАСОВАНО:
Директор

ВТОРНИК - 1 неделя

Сезон: осень-зима

Возрастная категория : с 12 лет до 18 лет

ОВЗ/ИНВАЛИДЫ/ММС

Завтрак 64,32 руб

№п/п	Завтрак	Выход блюда (грамм)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, кКал
			Белки	Жиры	Углеводы	
175	Каша пшеничная молочная	200,00/5,00	8,50	8,90	38,10	252,00
1,12	Батон	40,00	3,90	1,60	38,60	174,40
4,1	Сыр порционнно	10,00	3,70	2,65	2,00	36,65
289	Какао со сгущенным молоком	200,00	3,10	3,20	22,40	117,00
2,1	Фрукт свежий, шт 100-120 гр	120,00	0,22	0,14	14,63	46,00
ИТОГО по приему: Завтрак		575,00	19,42	16,39	115,73	626,05

Обед 74,20 руб

№п/п	Обед	Выход блюда (грамм)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, кКал
			Белки	Жиры	Углеводы	
25	Салат из свеклы с раст маслом	100,00	1,30	8,31	11,00	112,00
63	Суп картофельный с бобовыми	250,00	7,90	4,30	34,50	215,80
118	Рагу овощное с мясом	200,00	17,47	17,30	17,00	283,10
284	Чай с сахаром и лимонном	200,00/7,00	0,20	0,03	11,30	40,00
1,04	Хлеб пшеничный обогащенный для детского питания витаминизированный	45,00	3,37	0,45	24,60	105,00
ИТОГО по приему: Обед		802,00	30,24	30,39	98,40	756,90
ИТОГО по приему: За день		1 377,00	49,66	46,78	214,13	1 382,95

Шеф-повар

Шеф-повар Каримова

УТВЕРЖДАЮ:

ИП Верещагин АА

2021 г.

МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО:

Директор

ВТОРНИК - 1 неделя

Сезон:осень-зима

Возрастная категория : с 7 до 11 лет

Начальные классы с 1 по 4/Родительская плата

Завтрак 57,43 руб

№п/п	Завтрак	Выход блюда (грамм)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, кКал
			Белки	Жиры	Углеводы	
175	Каша пшеничная молочная	180,00/5,00	7,66	10,56	45,12	302,00
1,12	Батон	40,00	3,90	1,60	38,60	174,40
4,1	Сыр порционн	10,00	2,70	2,65	2,00	36,65
289	Какао со сгущенным молоком	200,00	3,10	3,20	22,40	117,00
2,1	Фрукт свежий, шт 100-120 гр	120,00	0,22	0,14	14,63	46,00
ИТОГО по приему: Завтрак		555,00	17,58	18,15	122,75	676,05

ОВЗ / ИНВАЛИДЫ/ММС

Завтрак 57,43 руб

№п/п	Завтрак	Выход блюда (грамм)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, кКал
			Белки	Жиры	Углеводы	
175	Каша пшеничная молочная	180,00/5,00	7,66	10,56	45,12	302,00
1,12	Батон	40,00	3,90	1,60	38,60	174,40
4,1	Сыр порционн	10,00	2,70	2,65	2,00	36,65
289	Какао со сгущенным молоком	200,00	3,10	3,20	22,40	117,00
2,1	Фрукт свежий, шт 100-120 гр	120,00	0,22	0,14	14,63	46,00
ИТОГО по приему: Завтрак		555,00	17,58	18,15	122,75	676,05

Обед 64,23 руб

№п/п	Обед	Выход блюда (грамм)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, кКал
			Белки	Жиры	Углеводы	
25	Салат из свеклы с раст маслом	60,00	0,80	4,90	4,80	68,00
63	Суп картофельный с бобовыми	200,00	6,32	3,44	28,20	173,00
118	Рагу овощное с мясом	180,00	14,73	16,90	16,60	255,00
284	Чай с сахаром и лимоном	200,00/7,00	0,20	0,03	11,30	40,00
1,04	Хлеб пшеничный обогащенный для детского питания витаминизированный	45,00	3,37	0,45	24,60	106,00
ИТОГО по приему: Обед		692,00	25,42	25,72	85,50	642,00
ИТОГО по приему: За день		1 247,00	43,00	43,87	208,25	1 318,05

Шеф-повар

Кор. Каримова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 193.02

Наименование блюда
Источник рецептурыКаша пшенная молочная 180/5 ШК
"Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных
изделий для школьного питания" ООО Фирма Партнер 2014 г.Код по ОКУД
№ рецептуры

311

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Пшено	36 (г)	0,036
Сахар	4,5 (г)	0,0045
Вода	60,5 (г)	0,0605
Масло сливочное Б	5 (г)	0,005
Молоко	90,7 (г)	0,0907
Соль	0,5 (г)	0,0005
Выход готового блюда	180/5	

Технология приготовления и оформления блюда:

Крупу перебирают, засыпают в кипящее молоко с водой и перемешивают. Затем засыпают сахар, соль, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи блюда не ниже +65 С

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	6,5	Углеводы (г)	30,7
Жиры (г)	8	Калорийность (ккал)	221

Утверждаю:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 25.02

Наименование блюда

Салат из свеклы отварной с раст.маслом 100 ШК

Источник рецептуры

"Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания" ООО Фирма Партнер 2014 г.

Код по ОКУД

№ рецептуры

64

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Свекла	г	124,7 (г)	0,1174
Масло растительное	г	8,4 (г)	0,0084
Соль	г	1 (г)	0,001
Выход готового блюда		100	

Технология приготовления и оформления блюда:

Свеклу тщательно промывают, отваривают в кожуре до готовности. Отварную свеклу очищают, нарезают соломкой, укладывают горкой. При отпуске посыпают солью и поливают растительным маслом.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	0,61	Углеводы (г)	2,98
Жиры (г)	3,71	Калорийность (ккал)	47,25

Утверждаю:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 63

Наименование блюда

Суп картофельный с бобовыми 250 ШК

Источник рецептуры

"Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания" ООО Фирма Партнер 2014 г.

Код по ОКУД

№ рецептуры

139

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Картофель	г 66,7 (г)	0,06
Горох	г 20 (г)	0,02
Лук	г 11,9 (г)	0,01
Морковь	г 16,2 (г)	0,013
Масло растительное	г 4 (г)	0,004
Вода	г 180 (г)	0,18
Соль	г 1,5 (г)	0,0015
Выход готового блюда	250	

Технология приготовления и оформления блюда:

Овощи хорошо промывают и очищают. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят.
 Фасоль, горох, чечевицу подготавливают (перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на кг), фасоль и чечевицу - на 5-9 ч, лущенный горох - на 3-4 ч, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения), затем кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассированные морковь и лук и варят до готовности.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Температура подачи блюда +75 С

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	7,9	Углеводы (г)	31,5
Жиры (г)	4,3	Калорийность (ккал)	199

Утверждаю:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1.2

Наименование блюда

Рагу овощное с мясом 180

Источник рецептуры

"Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания" ООО Фирма Партнер 2014 г.

Код по ОКУД

№ рецептуры

7

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Говядина односортная	г 87,7 (г)	0,0646
Картофель	г 59 (г)	0,0442
Морковь	г 33,8 (г)	0,027
Лук	г 14,7 (г)	0,0122
Капуста	г 31,8 (г)	0,0253
Масло растительное	г 5,8 (г)	0,0058
Вода	г 38,4 (г)	0,0384
Масло растительное	г 1,9 (г)	0,0019
Мука	г 1,9 (г)	0,0019
Морковь	г 3,3 (г)	0,0025
Лук	г 1,029 (г)	0,0008
Томатная паста	г 4,2 (г)	0,0042
Масло растительное	г 0,6 (г)	0,0006
Сахар	г 0,45 (г)	0,0045
Соль	г 1,2 (г)	0,0012
Выход готового блюда	180	

Технология приготовления и оформления блюда:

Овощи хорошо промывают и очищают. Подготовленное мясо и картофель нарезают кубиками, морковь мелкими кубиками, лук полукольцами, капусту шашками. Мясо и овощи прогревают по отдельности, затем их укладывают в глубокую посуду слоями, добавляют томатный соус, соль, бульон или воду, закрывают крышкой и тушат до готовности.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	12,8	Углеводы (г)	12,6
Жиры (г)	15,5	Калорийность (ккал)	242,1

Утверждаю:



ИП Верещагин А.А.

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1.04

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда Хлеб витамин. пш 45

Источник рецептуры

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Хлеб витаминизированный пшеничный	45 (г)	0,045
Выход готового блюда	45	

Технология приготовления и оформления блюда:

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	3,37	Углеводы (г)	21,6
Жиры (г)	0,45	Калорийность (ккал)	103,95

Утверждаю:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 289

Наименование блюда
Источник рецептуры

Какао с молоком сгущенным 200 ШК

"Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных
изделий для школьного питания" ООО Фирма Партнер 2014 г.

Код по ОКУД

№ рецептуры

694

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Какао	г	2,4 (г)	0,0024
Молоко сгущенное	г	38,8 (г)	38,8
Вода	г	179 (г)	0,179
Выход готового блюда		200	

Технология приготовления и оформления блюда:

Молоко сгущенное разводят горячей водой и доводят до кипения. Какао-порошок смешивают с небольшим количеством кипятка, затем при непрерывном помешивании выливают горячее сгущенное молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	3,1	Углеводы (г)	19,4		
Жиры (г)	3,2	Калорийность (ккал)	115		

У _____ ждано:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 284

Наименование блюда

Чай с лимоном и сахаром 200 ШК

Источник рецептуры

"Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания" ООО Фирма Партнер 2014 г.

Код по ОКУД

№ рецептуры

686

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Чай	г 1 (г)	0,001
Сахар	г 10 (г)	0,01
Лимон	г 7,8 (г)	0,007
Вода	г 183 (г)	0,183
Выход готового блюда	200	

Технология приготовления и оформления блюда:

Насыпают чай в емкость, заливают кипятком примерно 1/3 объема и настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой после чего доливают кипятком. При отпуске в стаканы или бокалы насыпают сахар, кладут тонкий кружочек лимона и заливают чаем.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Отпускается горячим +60-70 С

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	0,2	Углеводы (г)	9,3
Жиры (г)	0,03	Калорийность (ккал)	38

Утверждаю:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.1

Наименование блюда
Источник рецептуры

Сыр порционно

Код по ОКУД
№ рецептуры

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Сыр		10 (г)	0,01
Выход готового блюда	г	10	

Технология приготовления и оформления блюда:

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	2,7	Углеводы (г)	
Жиры (г)	2,65	Калорийность (ккал)	34,65

Утверждаю:
