

Меню за счет родительских средств (полдник)

Утверждаю директор
ООО «МШКОП»



Согласовано директор
МБОУ СОШ № 6

Н.В. Дерягина

Меню с 10 ноября по 14 ноября 2025г.

Понедельник

			Белки(гр)	Жиры(гр)	Углеводы(гр)	ЭЦ (калл)
120	Ватрушка французская	50-68	13,4	14,1	53,1	391
200	Чай с сахаром	2-61	0,0	0,0	9,98	39,9
		53-29				

Вторник

100	Лепешка сметанная	20-33	4,7	6,1	30,2	196,0
200	Напиток из плодов шиповника	9-59	0,40	0,00	31,0	122,0
		29-92				

Среда

75	Сдоба с вареной сгущенкой	25-00	6,7	5,2	50,0	258,0
200	Компот из рябины черноплодной и яблок	11-17	0,0	0,0	16,0	69,0
		36-17				

Четверг

80	Пирожное «школьное»	35-00	4,1	17,5	67,5	428
200	Кисель витаминизированный «Витошка»	22-36	0,0	0,0	23,5	95,0
		57-36				

Пятница

45/50	Сосиска в тесте	35-48	15,8	33,0	81,9	315,0
200	Сок фруктовый	14-40	1,0	0,2	20,0	92,0
		49-88				

Итого

226-62

Составил технолог ООО «МШКОП».

Повар.

Е.М. Лебедькова

Лебедькова.Е.М.

Меню для учащихся с 1 по 4 класс за счет родительских средств (полдник 2)

Утверждаю директор
ООО «МШКОП»



Согласовано директор
МБОУ СОШ № 6

Д.А. Дерямина М.В.

Меню с 10 ноября по 14 ноября 2025г.

Понедельник

			Белки(гр)	Жиры(гр)	Углеводы (гр)	ЭЦ (ккал)
250/5	Рассольник домашний со сметаной	30-73	2,31	5,61	13,66	116,25
120	Ватрушка французская	50-68	13,4	14,1	53,1	391
200	Чай с сахаром	2-61	0,0	0,0	9,98	39,9
30	Хлеб ржано-пшеничный витаминизированный	2-06	3,3	0,54	19,32	95,1
		86-08				

Вторник

250/5	Суп из овощей со сметаной	21-87	2,50	6,25	12,50	122,50
100	Лепешка сметанная	20-33	4,7	6,1	30,2	196,0
200	Напиток из плодов шиповника	9-59	0,40	0,00	31,0	122,0
30	Хлеб ржано-пшеничный витаминизированный	2-06	3,3	0,54	19,32	95,1
		53-85				

Среда

250	Суп картофельный с горохом	19-22	5,47	4,75	15,79	146,20
75	Сдоба с вареной сгущенкой	25-00	6,7	5,2	50,0	258,0
200	Компот из рябины черноплодной и яблок	11-17	0,0	0,0	16,0	69,0
30	Хлеб ржано-пшеничный витаминизированный	2-06	3,3	0,54	19,32	95,1
		57-45				

Четверг

250	Суп картофельный с клецками	20-70	1,83	3,35	11,86	85,14
80	Пирожное «школьное»	35-00	4,1	17,5	67,5	428
200	Кисель витаминизированный «Витошка»	22-36	0,0	0,0	23,5	95,0
30	Хлеб ржано-пшеничный витаминизированный	2-06	3,3	0,54	19,32	95,1
		80-12				

Пятница

250/5	Борщ Краснодарский со сметаной	23-89	3,00	5,37	12,62	94,25
45/50	Сосиска в тесте	35-48	15,8	33,0	81,9	315,0
200	Сок фруктовый	14-40	1,0	0,2	20,0	92,0
30	Хлеб ржано-пшеничный витаминизированный	2-06	3,3	0,54	19,32	95,1
		75-83				

Итого

353-33

Составил технолог ООО «МШКОП».

Л.

Лебедькова.Е.М.

Повар.

Меню для детей с ограниченными возможностями здоровья и дети – инвалиды и

СВО (завтрак и обед) с 5 по 11 кл.

Утверждаю директор
ООО «МШКОП»

Согласовано директор
МБОУ СОШ № 6

Д.А. Деганин и.р.

Меню с 10 ноября по 14 ноября 2025г.



Понедельник

Завтрак

		Белки(г р)	Жиры(гр)	Углеводы (гр)	ЭЦ (калл)
100	Тефтели из говядины с рисом с томатным соусом	8,76	12,21	8,85	180,64
180	Макаронные изделия отварные	6,98	5,17	44,50	252,60
200	Чай с сахаром	0,2	0,05	15,0	57,0
40	Хлеб пшеничный для детского питания	4,40	0,72	25,76	126,80

Обед

250/5	Рассольник домашний со сметаной	2,31	5,61	13,66	116,25
80	Мясо тушеное	14,0	4,88	1,19	109,21
180/5	Каша гречневая (рассыпчатая) с маслом	10,44	6,48	54,00	316,56
200	Чай с сахаром	0,2	0,05	15,0	57,0
30	Хлеб пшеничный для детского питания	3,30	0,54	19,32	95,10
30	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	2,28	0,27	14,53	69,60

Итого

168-04

Вторник

Завтрак

8	Масло сливочное (порциями)	0,06	5,8	0,1	52,88
200/5	Каша молочная рисовая (жидкая)	5,54	7,76	33,23	223,54
100	Фрукты свежие (яблоко) порционно	0,40	0,40	9,8	48,0
200	Чай с сахаром	0,2	0,05	15,01	57,0
40	Батон нарезной для детского питания	3,08	1,20	20,04	103,60

Обед

250/5	Суп из овощей со сметаной	2,50	6,25	12,50	122,50
100	Ромштекс куриный с томатным соусом	13,40	14,80	2,80	219,50
180	Картофельное пюре	3,6	7,2	26,4	183,6
200	Чай с сахаром	0,2	0,05	15,01	57,0
30	Хлеб пшеничный для детского питания	3,30	0,54	19,32	95,10
30	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	2,28	0,27	14,53	69,60

Итого

168-04

Среда

Завтрак

10	Сыр (порциями)	2,63	2,66	0,0	36
180/5	Омлет натуральный	18,0	25,20	3,60	315,60
100	Фрукты свежие (яблоко) порционно	0,40	0,40	9,8	48,0
200/7	Чай с сахаром и лимоном	0,26	0,05	15,12	59,0
40	Хлеб пшеничный для детского питания	4,40	0,72	25,76	126,80

Обед

250	Суп картофельный с горохом	5,47	4,75	15,79	146,20
180	Мясо духовое	16,30	18,17	15,33	227,86
200	Чай с сахаром	0,2	0,05	15,01	57,0
30	Хлеб пшеничный для детского питания	3,30	0,54	19,32	95,10
30	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	2,28	0,27	14,53	69,60

Итого

168-04

Четверг**Завтрак**

200/5	Каша манная молочная (жидкая) с маслом	5,81	11,51	30,28	247,95
1/100	Кисломолочный продукт для детского питания (йогурт)	3,2	3,2	9,2	80,0
200	Чай с сахаром	0,2	0,05	15,01	57,0
40	Батон нарезной для детского питания	3,08	1,20	20,04	103,60

Обед

250	Суп картофельный с клецками	1,83	3,35	11,86	85,14
80	Птица, тушеная в сметанном соусе	8,88	8,16	7,68	139,84
180/5	Каша перловая (рассыпчатая) с маслом	5,40	4,69	37,20	216,00
200	Чай с сахаром	0,2	0,05	15,01	57,0
30	Хлеб пшеничный для детского питания	3,30	0,54	19,32	95,10
30	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	2,28	0,27	14,53	69,60

168-04**Пятница****Завтрак**

100	Котлеты из мяса птицы с томатным соусом	10,05	9,58	9,10	162,56
180/5	Каша гречневая (рассыпчатая) с маслом	10,44	6,48	54,00	316,56
200/7	Чай с сахаром и лимоном	0,26	0,05	15,12	59,0
40	Хлеб пшеничный для детского питания	4,40	0,72	25,76	126,80

Обед

250/5	Борщ Краснодарский со сметаной	3,00	5,37	12,62	94,25
80	Рыба, тушеная в томате с овощами	8,29	4,59	4,28	91,59
180	Рис отварной	4,80	7,20	48,00	271,00
200	Чай с сахаром	0,2	0,05	15,01	57,0
30	Хлеб пшеничный для детского питания	3,30	0,54	19,32	95,10
30	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	2,28	0,27	14,53	69,60

168-04**Всего****840-20**

Составил технолог ООО «МШКОП».
Повар.

 Лебедева.Е.М.

Меню для детей с ограниченными возможностями здоровья и дети – инвалиды и

СВО (завтрак и обед) с 1 по 4 кл.

Утверждаю директор
ООО «МШКОП»

Согласовано директор
МБОУ СОШ № 6

Меню с 10 ноября по 14 ноября 2025г.

Понедельник

Завтрак

		Белки(г р)	Жиры(гр)	Углеводы (гр)	ЭЦ (калл)
100	Тефтели из говядины с рисом с томатным соусом	8,76	12,21	8,85	180,64
150	Макаронные изделия отварные	5,82	4,31	37,08	210,50
200	Чай с сахаром	0,2	0,05	15,0	57,0
30	Хлеб пшеничный для детского питания	3,30	0,54	19,32	95,10

Обед

200/5	Рассольник домашний со сметаной	1,85	4,49	10,93	93,00
80	Мясо тушеное	14,0	4,88	1,19	109,21
150/5	Каша гречневая (рассыпчатая) с маслом	8,7	5,4	45,00	263,80
200	Чай с сахаром	0,2	0,05	15,0	57,0
30	Хлеб пшеничный для детского питания	3,30	0,54	19,32	95,10
30	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	2,28	0,27	14,53	69,60

Итого

150-82

Вторник

Завтрак

8	Масло сливочное (порциями)	0,06	5,8	0,1	52,88
150/5	Каша молочная рисовая (жидкая)	3,68	8,72	23,72	189,0
100	Фрукты свежие (яблоко) порционно	0,40	0,40	9,8	48,0
200	Чай с сахаром	0,2	0,05	15,01	57,0
40	Батон нарезной для детского питания	3,08	1,20	20,04	103,60

Обед

200/5	Суп из овощей со сметаной	2,0	5,0	10,0	98,0
100	Ромштекс куриный с томатным соусом	13,40	14,80	2,80	219,50
150	Картофельное пюре	3,0	6,0	22,0	153,00
200	Чай с сахаром	0,2	0,05	15,01	57,0
30	Хлеб пшеничный для детского питания	3,30	0,54	19,32	95,10
30	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	2,28	0,27	14,53	69,60

Итого

150-82

Среда
Завтрак

10	Сыр (порциями)	2,63	2,66	0,0	36
150/5	Омлет натуральный	15,00	21,00	3,00	263,00
100	Фрукты свежие (яблоко) порционно	0,40	0,40	9,8	48,0
200/7	Чай с сахаром и лимоном	0,26	0,05	15,12	59,0
30	Хлеб пшеничный для детского питания	3,30	0,54	19,32	95,10

Обед

200	Суп картофельный с горохом	5,47	4,75	15,79	146,20
175	Мясо духовое	15,84	17,66	14,90	221,53
200	Чай с сахаром	0,2	0,05	15,01	57,0
30	Хлеб пшеничный для детского питания	3,30	0,54	19,32	95,10
30	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	2,28	0,27	14,53	69,60

Итого

150-82

**Четверг
Завтрак**

150/5	Каша манная молочная (жидкая) с маслом	4,40	8,72	22,89	188,0
1/100	Кисломолочный продукт для детского питания (йогурт)	3,2	3,2	9,2	80,0
200	Чай с сахаром	0,2	0,05	15,01	57,0
40	Батон нарезной для детского питания	3,08	1,20	20,04	103,60

Обед

200	Суп картофельный с клецками	1,46	2,68	9,49	68,11
80	Птица, тушеная в сметанном соусе	8,88	8,16	7,68	139,84
150/5	Каша перловая (рассыпчатая) с маслом	4,50	3,91	31,00	180,00
200	Чай с сахаром	0,2	0,05	15,01	57,0
30	Хлеб пшеничный для детского питания	3,30	0,54	19,32	95,10
30	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	2,28	0,27	14,53	69,60

150-82

**Пятница
Завтрак**

100	Котлеты из мяса птицы с томатным соусом	10,05	9,58	9,10	162,56
150/5	Каша гречневая (рассыпчатая) с маслом	8,7	5,4	45,00	263,80
200/7	Чай с сахаром и лимоном	0,26	0,05	15,12	59,0
30	Хлеб пшеничный для детского питания	3,30	0,54	19,32	95,10

Обед

200/5	Борщ Краснодарский со сметаной	2,40	4,30	10,10	75,40
80	Рыба, тушенная в томате с овощами	8,29	4,59	4,28	91,59
150	Рис отварной	4,0	6,00	40,00	226,00
200	Чай с сахаром	0,2	0,05	15,01	57,0
30	Хлеб пшеничный для детского питания	3,30	0,54	19,32	95,10
30	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	2,28	0,27	14,53	69,60

150-82

Всего

754-10

Составил технолог ООО «МШКОП».
Повар.

 **Лебедькова.Е.М.**

Меню для учащихся из многодетных семей и ТЖС (завтрак) с 5 по 11кл.

Утверждаю директор
ООО «МШКОП»

Согласовано директор
МБОУ СОШ № 6

Меню с 10 ноября по 14 ноября 2025г.

Д.А. Перемин


0074

Понедельник

		Белки(гр)	Жиры(гр)	Углеводы (гр)	ЭЦ (ккал)
20	Сыр (порциями)	4,64	5,9	0,0	72,80
100	Тефтели из говядины с рисом с томатным соусом	8,76	12,21	8,85	180,64
180	Макаронные изделия отварные	6,98	5,17	44,50	252,60
200	Чай с сахаром	0,2	0,05	15,01	57,0
50	Хлеб пшеничный для детского питания	4,0	0,5	27,50	130,0

78-02

Вторник

10	Масло сливочное (порциями)	0,05	8,25	0,08	75,00
200/10	Каша молочная рисовая (жидкая)	5,68	7,95	34,05	229,00
100	Фрукты свежие (яблоко) порционно	0,40	0,40	9,8	48,0
200	Чай с сахаром	0,2	0,05	15,01	57,0
50	Батон нарезной для детского питания	3,85	1,50	25,05	129,50

78-02

Среда

10	Сыр (порциями)	2,63	2,66	0,0	35
180/5	Омлет натуральный	18,0	25,20	3,60	315,60
100	Фрукты свежие (яблоко) порционно	0,40	0,40	9,8	48,0
200/7	Чай с сахаром и лимоном	0,26	0,05	15,12	59,0
50	Хлеб пшеничный для детского питания	4,0	0,5	27,50	130,0

78-02

Четверг

200/10	Каша манная молочная (жидкая) с маслом	5,96	11,80	31,02	254,00
1/100	Кисломолочный продукт для детского питания (йогурт)	3,2	3,2	9,2	80,0
200	Чай с сахаром	0,2	0,05	15,01	57,0
50	Батон нарезной для детского питания	3,85	1,50	25,05	129,50

78-02

Пятница

100	Котлеты из мяса птицы с томатным соусом	10,05	9,58	9,10	162,56
200/5	Каша гречневая (рассыпчатая) с маслом	11,60	7,20	60,0	351,73
200/7	Чай с сахаром и лимоном	0,26	0,05	15,12	59,0
50	Хлеб пшеничный для детского питания	4,0	0,5	27,5	130,0

78-02

Итого

390-10

Составил технолог ООО «МШКОП».

 **Лебедькова Е.М.**

Повар

Меню для учащихся с 5 по 11 класс за счет родительских средств (завтрак)

Утверждаю директор
ООО «МШКОП»

Согласовано директор
МБОУ СОШ № 6

Дерягина И.И.

Меню с 10 ноября по 14 ноября 2025г.

Понедельник			Белки(гр)	Жиры(гр)	Углеводы (гр)	ЭЦ (калл)
20	Сыр (порциями)	20-26	4,64	5,9	0,0	72,80
100	Тефтели из говядины с рисом с томатным соусом	65-91	8,76	12,21	8,85	180,64
180	Макаронные изделия отварные	12-15	6,98	5,17	44,50	252,60
200	Чай с сахаром	2-61	0,2	0,05	15,01	57,0
50	Хлеб пшеничный для детского питания	3-75	4,0	0,5	27,50	130,0
104-68						
Вторник						
10	Масло сливочное (порциями)	11-13	0,05	8,25	0,08	75,00
200/10	Каша молочная рисовая (жидкая)	25-81	5,68	7,95	34,05	229,00
100	Фрукты свежие (яблоко) порционно	15-75	0,40	0,40	9,8	48,0
200	Чай с сахаром	2-61	0,2	0,05	15,01	57,0
50	Батон нарезной для детского питания	5-16	3,85	1,50	25,05	129,50
60-46						
Среда						
10	Сыр (порциями)	10-13	2,63	2,66	0,0	35
180/5	Омлет натуральный	50-29	18,0	25,20	3,60	315,60
100	Фрукты свежие (яблоко) порционно	15-75	0,40	0,40	9,8	48,0
200/7	Чай с сахаром и лимоном	5-40	0,26	0,05	15,12	59,0
50	Хлеб пшеничный для детского питания	3-75	4,0	0,5	27,50	130,0
85-32						
Четверг						
200/10	Каша манная молочная (жидкая) с маслом	24-58	5,96	11,80	31,02	254,00
1/100	Кисломолочный продукт для детского питания (йогурт)	35-00	3,2	3,2	9,2	80,0
200	Чай с сахаром	2-61	0,2	0,05	15,01	57,0
50	Батон нарезной для детского питания	5-16	3,85	1,50	25,05	129,50
67-35						
Пятница						
100	Котлеты из мяса птицы с томатным соусом	56-42	10,05	9,58	9,10	162,56
200/5	Каша гречневая (рассыпчатая) с маслом	11-11	11,60	7,20	60,0	351,73
200/7	Чай с сахаром и лимоном	5-40	0,26	0,05	15,12	59,0
50	Хлеб пшеничный для детского питания	3-75	4,0	0,5	27,5	130,0
76-68						
Итого		394-49				

Составил технолог ООО «МШКОП».

Л Лебедькова Е.М.

Повар

Меню для учащихся с 1 по 4 класс (завтрак)

Утверждаю директор
ООО «МШКОП»

Согласовано директор

МБОУ СОШ № 6

Д.А. Деглякина

Меню с 10 ноября по 14 ноября 2025г.

PGF
УО74

Понедельник

		Белки(гр)	Жиры(гр)	Углеводы (гр)	ЭЦ (калл)
100	Тефтели из говядины с рисом с томатным соусом	8,76	12,21	8,85	180,64
150	Макаронные изделия отварные	5,82	4,31	37,08	210,50
200	Чай с сахаром	0,2	0,05	15,01	57,0
50	Хлеб пшеничный для детского питания	4,0	0,5	27,5	130,0

71-09

Вторник

10	Масло сливочное (порциями)	0,05	8,25	0,08	75,0
150/5	Каша молочная рисовая (жидкая)	3,68	8,72	23,72	189,0
100	Фрукты свежие (яблоко) порционно	0,40	0,40	9,8	48,0
200	Чай с сахаром	0,2	0,05	15,01	57,0
50	Батон нарезной для детского питания	3,85	1,50	25,05	129,50

71-09

Среда

10	Сыр (порциями)	2,63	2,66	0,0	36
150/5	Омлет натуральный	15,00	21,00	3,00	263,00
100	Фрукты свежие (яблоко) порционно	0,40	0,40	9,8	48,0
200/7	Чай с сахаром и лимоном	0,26	0,05	15,12	59,0
30	Хлеб пшеничный для детского питания	2,28	0,27	14,53	69,60

71-09

Четверг

150/5	Каша манная молочная (жидкая) с маслом	4,40	8,72	22,89	188,0
1/100	Кисломолочный продукт для детского питания (йогурт)	3,2	3,2	9,2	80,0
200	Чай с сахаром	0,2	0,05	15,01	57,0
50	Батон нарезной для детского питания	3,85	1,50	25,05	129,50

71-09

Пятница

100	Котлеты из мяса птицы с томатным соусом	10,05	9,58	9,10	162,56
150/5	Каша гречневая (рассыпчатая) с маслом	8,7	5,4	45,00	263,80
200/7	Чай с сахаром и лимоном	0,26	0,05	15,12	59,0
50	Хлеб пшеничный для детского питания	4,0	0,5	27,5	130,0

71-09

Итого

355-45

Составил технолог ООО «МШКОП».

Л.А. Лебедева **Лебедева Е.М.**

Повар

Акт от 10 ноября 2025 г.

замены блюд в меню

Заменить в примерном 10 дневном меню для учащихся с 12 до 18 лет

ООО Межшкольный комбинат общественного питания

Наименование организации

В соответствии СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» следующие блюда:

День в меню	Отмена блюда/выход блюда, гр	Ввод блюда/ выход блюда, гр	Соответствие химического состава*		
вторая неделя (обед) среда	Компот из апельсинов и яблоко 200гр	Компот из рябины черноплодной и яблок 200 гр	Белки,г	0,48	0,0
			Жиры г	0,25	0,0
			Углеводы,г	27,0	16,0
			ЭЦ, калл	111,0	69,0
вторая неделя (обед) среда	Салат из капусты белокочанной с зеленым горошком 80 гр	Салат из капусты белокочанной с морковью 80 гр	Белки,г	1,60	1,33
			Жиры г	7,20	8,0
			Углеводы,г	4,22	8,0
			ЭЦ, калл	74,4	109,3

-
- При замене блюд были учтены требования таблицы замены продуктов СанПин 2.3/2.4.3590-20

Причина замены:

В связи с производственной необходимостью компот из свежих яблок заменить на компот из рябины черноплодной и яблок. Для избежание повторения продуктов заменить салат из капусты белокочанной с зеленым горошком 60 гр на салат из капусты белокочанной с морковью 60 гр

Изменения произведены с соблюдением норм СанПин 2.3/2.4.3590-20

Подписи:

Директор ООО МШКОП _____ Серяк Е.Д.

Технолог по организации школьного питания _____ Лебелкова Е.М.

Акт от 10 ноября 2025 г.

замены блюд в меню

Заменить в примерном 10 дневном меню для учащихся с 7 до 12 лет

ООО Межшкольный комбинат общественного питания

Наименование организации

В соответствии СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» следующие блюда:

День в меню	Отмена блюда/выход блюда, гр	Ввод блюда/ выход блюда,гр	Соответствие химического состава*		
			Белки,г	Жиры г	Углеводы,г
вторая неделя (обед) среда	Компот из апельсинов и яблоко 200гр	Компот из рябины черноплодной и яблок 200 гр	0,48	0,0	0,0
			0,25	0,0	0,0
			27,0	16,0	16,0
			ЭЦ, калл	111,0	69,0
вторая неделя (обед) среда	Салат из капусты белокочанной с зеленым горошком 60 гр	Салат из капусты белокочанной с морковью 60 гр	Белки,г	1,2	1,0
			Жиры г	5,40	6,0
			Углеводы,г	3,17	6,0
			ЭЦ, калл	55,80	82,0

-
- При заменен блюд были учтены требования таблицы замены продуктов СанПин 2.3/2.4.3590-20

Причина замены:

В связи с производственной необходимостью компот из свежих яблок заменить на компот из рябины черноплодной и яблок. Для избежание повторения продуктов заменить салат из капусты белокочанной с зеленым горошком 60 гр на салат из капусты белокочанной с морковью 60 гр

Изменения произведены с соблюдением норм СанПин 2.3/2.4.3590-20

Подписи:

Директор ООО МШКОП

Серяк Е.Д

Технолог по организации школьного питания

Лебелькова Е.М

Технологическая карта

Птица, тушенная в сметанном соусе.

Рецептура № 312

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Санкт-Петербург 2008г.

Наименование продуктов	Норма расхода сырья в гр. на 1 порцию		Расход сырья на 100 порций в кг.	
	Вес брутто	Вес нетто	Вес брутто	Вес нетто
Курица обработанная	85,6	60,0	8,56	6,0
Масло растительное	3,2	3,2	0,32	0,32
Масса жареной птицы		40,0		5,0
Соус № 371				
Мука пшеничная в/с	3,1	3,2	0,32	0,32
Вода питьевая	30,4	30,4	3,04	3,04
Сметана	10,40	10,40	1,0	1,0
Соль йодированная	0,24	0,24	0,024	0,024
Масса соуса		40,0		
Выход	80			

Технология приготовления.

Подготовленные тушки птицы обжаривают до образования корочки, разрубая на порционные куски, заливают соусом и тушат 10-15 мин.

При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором тушилась птица.

Требования к качеству.

Внешний вид: мясо равномерно обжарено, не подгорело, залито соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: курицы- золотистый, соуса сметанного

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу птицы, соуса.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Ккал	Пищевые вещества (г)				
	Белки	Жиры	Углеводы	Клетчатка	Орг.к-ты
139,84	8,88	8,16	7,68		
Минеральные вещества (мг)					
Na	K	Ca	Mg	P	Fe
		32,8	15,2	0,8	
Витамины (мг)					
A	карот	B1	B2	PP	C
					7,2

Технолог Лебедькова Е.М.