

"СОГЛАСОВАНО":

Директор

(подпись)

"УТВЕРЖДАЮ":

Директор МУП "Комбинат питания"

Мишкарёв 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).

Table with columns: Наименование блюда, Брутто, г, Нетто, г, Химический состав (Выход, Белки, Жиры, Угл., Эц, ккал), Витамины (С, В1, А), Минералы (Кальций, Фосфор, Магний, Железо). Includes rows for 'Завтрак', 'Тертель в соусе', 'Каша гречневая', 'Чай фруктовый со смородиной', 'Хлеб пшеничный'.

Table for '2 день' (Day 2) with columns: Наименование блюда, Брутто, г, Нетто, г, Химический состав, Витамины, Минералы. Includes rows for 'Завтрак', 'Омлет натуральный, со сливочным маслом', 'Чай с сахаром и молоком №2', 'Хлеб пшеничный', 'Хлеб ржано-пшеничный'.

Table for '3 день' (Day 3) with columns: Наименование блюда, Брутто, г, Нетто, г, Химический состав, Витамины, Минералы. Includes rows for 'Завтрак', 'Котлета "Детская"', 'Рагу овощное', 'Компот "Ягодка"', 'Хлеб пшеничный', 'Хлеб ржано-пшеничный'.

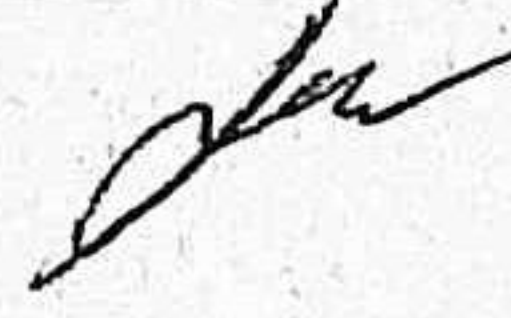
Summary table for '4 день' (Day 4) with columns: Итого, Химический состав, Витамины, Минералы.





Завтрак			485											
Бутерброд горячий с сыром и маслом сливочным			55	6,3	11,6	14,7	188,4	5,1	0,04	52,72	69,4	103,5	11,75	0,53
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №10														
	Сыр*	15,15	15											
	Масло сливочное*	10,00	10											
	Хлеб пшеничный*	30,00	30											
Каша молочная пшенная с курагой, со сливочным маслом			210	8,86	11,7	32,8	271,94	1,1	0,19	117,32	99,9	231,7	65,9	1,6
Сборник рецептов обучающихся 1-4-х классов Новосибирск 2020 №54-БК-2020(7-11 лет)														
	Крупа пшено*	40,00	40											
	Молоко цельное*	150,00	150											
	Курага*	8,00	8											
	Сахар*	5,00	5											
	Соль*	0,30	0,3											
	Масло сливочное*	10,00	10											
Какао на цельном молоке (200/15/2)			200	5,4	5,6	15,7	134,8	2,34	0,04	23,4	116,5	172	26,8	0,2
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №593														
	Какао*	2,00	2											
	Молоко цельное*	200,00	200											
	Сахар*	15,00	15											
Хлеб ржано-пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
	Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20											
Итого:				22,02	29,16	70,3	631,72	8,54	0,31	193,44	292,4	543,8	115,25	3,13

Главный технолог



Полышева А.А.