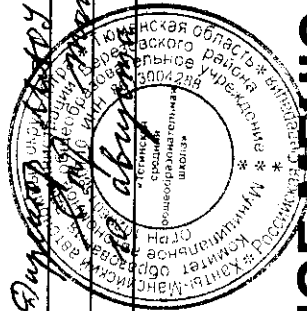


СОГЛАСОВАНО:

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Минименю С.А."
А.А. Мамонтов
август 2019 г.



ПРИМЕРНОЕ 12-ТИ ДНЕВНОЕ МЕНЮ № 1884

от "01" августа 2019 г
(завтрак, обед)

Для питания детей с 7 до 11 лет, осенне – зимний сезон

Расчет содержания пищевой и энергетической ценности, витаминов, минеральных элементов, проведен на программном комплексе: «Система расчетов для общественного питания», на модуле системы – разработка технологической документации с расчетом химического состава, расчетом содержания пищевой и энергетической ценности, витаминов, минеральных элементов (продуктов полуфабрикатов, кулинарных изделий, с учетом их сохранности на всех стадиях технологического процесса).

Программа разработана Уральским государственным экономическим университетом и одобрена Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (свидетельство № 32 от 11.06.2009)

2019 г

Примерное 12 - ти дневное МЕНЮ №1884 от "01" августа 2019 г

для питания детей школьного возраста с 7 до 11 лет (завтрак, обед), осенне - зимний сезон

Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, накопительную ведомость, аннотацию, таблицу распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи, таблицу по расходу соли и специй

1 день

Наименование блюда	Брутто, г		Выход, г	Химический состав						Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
	Брутто, г	Нетто, г		Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет. экв.	Е	Ca	P	Mg	Fe				
Завтрак																			
Каша молочная кукурузная жидкая №265-2013, Пермь			200																
крупа кукурузная	25		25																
молоко питьевое	185		185																
или молоко концентрированное	85		85																
или молоко сухое	22		22																
вода кипячая для концентрированного молока	100		100																
вода кипячая для сухого молока	163		163																
сахар	5		5																
соль йодированная	0,9		0,9																
масло сливочное	5		5																
Бутерброд с сыром, маслом №91.93-2013, Пермь			20/5/10																
хлеб пшеничный	20		20																
масло сливочное	5		5																
сыр	11		10																
Какао с молоком №496-2013, Пермь			200																
какао-порошок	3,5		3,5																
				3,8	3,2	19,8	123	0,5	0,0	0,20	0,0	121,2	105,0	27,4	0,9				
				4,7	7,5	9,2	123	0,0	0,0	0,48	0,1	140,8	85,2	7,7	0,1				
				22	22	83	618	6,9	0,3	1	1	516	517	120	4				
				6,5	6,6	32,3	215	0,9	0,1	0,51	0,4	212,2	211,1	49,9	1,0				

Минтай запеченный в сухарной корочке с маслом (технико - технологическая карта, разработано АУ ТО "Центр технологического контроля")	120/5		17,9	9,2	5,3	176	0,8	0,3	0,35	6,7	32,1	150,2	38,0	1,1
	142	105												
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	13	13												
яйцо куриное	9	9												
молоко питьевое	4,1	4,1												
или молоко концентрированное	1,1	1,1												
или молоко сухое	4,9	4,9												
вода кипяченая для концентрированного молока	7,9	7,9												
вода кипяченая для сухого молока	9	9												
сухари пшеничные	6	6												
масло растительное	5	5												
масло сливочное														

ИЛИ

Горбуша в морковно-сухарной корочке с маслом (технико - технологическая карта, разработано АУ ТО "Центр технологического контроля")	120/5		21,2	15,1	8,1	253	1,2	0,3	0,38	7,5	35,6	178,2	42,2	1,2
	167	111												
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	202	111												
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	9	9												
сухари пшеничные	14	11												
морковь - до 01.01 - 20%	15	11												
с 01.01 - 25%	8	8												
яйцо куриное	5	5												
мука пшеничная	8	8												
масло растительное	5	5												
масло сливочное														
Картофель припущенный с маслом №173-2013, Пермь			150	3,0	3,5	22,6	8,4	0,1	31,0	0,2	17,7	54,2	31,1	1,2

Салат из огурцов с маслом №14/1 - 2011, Екатеринбург		80	0,6	4,1	2,0	47	5,4	0,0	0,0	1,8	18,0	32,9	11,0	0,5
огурцы соленые (без уксуса)	138	76												
или огурцы свежие парниковые	78	76												
или огурцы свежие грунтовые	80	76												
масло растительное	4	4												
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,2	1,6												
Свеклольник с мясом со сметаной №131-2013, Пермь		250/10/5	4,5	4,6	12,0	107	3,9	0,1	0,31	0,4	39,9	90,0	32,1	1,9
говядина 1 категории	22	16												
или говядина полуфабрикат	19	16												
свекла - до 01.01 - 20%	80	64												
с 01.01 - 25%	85	64												
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	57	43												
01.11.-31.12. -30%	61	43												
01.01-29.02 - 35%	66	43												
01.03 - 40%	72	43												
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10												
с 01.01 - 25%	13	10												
лук репчатый	13	11												
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	3	3												
сахар	0,6	0,6												
масло сливочное	6	6												
сметана	5	5												
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2												
Котлеты из говядины с овощами №380-2013, Пермь		80	12,2	12,7	10,0	203	7,7	0,05	0,05	0,5	29,6	135,2	24,0	2,0

Омлет натуральный с маслом №301-2013, Пермь		155	12,9	17,5	2,1	218	0,0	0,1	0,3	0,7	63,3	220,8	13,8	2,9
яйцо куриное	115	115												
молоко питьевое	43	43												
или молоко концентрированное	20	20												
или молоко сухое	5	5												
вода кипяченая для концентрированного молока	23	23												
вода кипяченая для сухого молока	38	38												
масло сливочное для смазки листа	3	3												
масса готового омлета	150													
масло сливочное	5	5												
Бутерброд с маслом №93-2013, Пермь		20/5	1,4	3,7	9,6	77	0,0	0,0	0,2	0,1	1,2	1,5	0,0	0,0
хлеб пшеничный	20	20												
масло сливочное	5	5												
Кофейный напиток с молоком №501 - 2013, Пермь		200	3,9	3,5	18,8	122	0,8	0,0	0,12	0,0	175,0	126,0	8,0	0,1
кофейный напиток	2	2												
сахар	15	15												
молоко питьевое	150	150												
или молоко концентрированное	69	69												
или молоко сухое	18	18												
вода кипяченая для концентрированного молока	81	81												
вода кипяченая для сухого молока	132	132												
Плоды свежие в ассортименте №112-2013, Пермь		150	0,6	0,0	16,8	70	6,30	0,1	0,0	0,0	15,0	8,5	23,5	0,5
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь		20	1,6	0,3	7,6	40	0,0	0,0	0,0	0,4	8,0	26,0	5,6	0,4
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь		20	1,2	0,2	6,6	34	0,0	0,0	0,0	0,3	7,2	31,6	9,6	0,8

Рыба запеченная с маслом №333-2013, Пермь		80/5												
горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	137	96	17,1	9,9	3,5	172	0,0	0,1	0,24	4,5	22,1	172,2	24,7	0,9
или горбуша неразделанная (филе с кожей без костей)	165	96												
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	122	90												
мука пшеничная	4	4												
масло растительное	3	3												
масло сливочное	5	5												
Картофельное пюре №429-2013, Пермь		150												
картофель - 01.09.-31.10 - 25%	170	128	2,9	5,8	17,9	135	6,9	0,1	0,41	0,2	37,8	87,6	29,4	1,1
01.11.-31.12.-30%	183	128												
01.01.-29.02 - 35%	197	128												
01.03 - 40%	214	128												
молоко питьевое	23	23												
или молоко концентрированное	10,6	10,6												
или молоко сухое	2,8	2,8												
вода кипяченая для концентрированного молока	12,4	12,4												
вода кипяченая для сухого молока	20,2	20,2												
масло сливочное	5	5												
Компот из свежих плодов №507-2013, Пермь		200												
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	46	40	0,2	0,0	24,7	100	2,22	0,0	0,0	0,7	21,0	18,1	13,3	0,4
сахар	15	15												
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь		70												
			5,6	1,1	26,6	138	0,0	0,2	0,0	1,5	28,0	91,0	19,6	1,5
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь		20												
			1,2	0,3	6,7	35	0,00	0,0	0,0	0,3	7,2	31,6	9,6	0,8
ИТОГО		65												
			43	184	1386	37	1	2	12	624	961	210	9	

масло растительное		4	4																
Суп картофельный с макаронными изделиями с мясными фрикадельками №147 - 2013, Пермь				250/20															
макароны, вермишель, лапша		10	10																
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		100	75																
01.11.-31.12.- 30%		107	75																
01.01-29.02 - 35%		116	75																
01.03 - 40%		125	75																
морковь - до 01.01 - 20%		12,5	10																
с 01.01 - 25%		13	10																
лук репчатый		12	10																
масло сливочное		6	6																
для фрикаделек №169 - 2013, Пермь:																			
говядина 1 категории		31	23																
или говядина полуфабрикат		27	23																
или фарш промышленного производства		23	23																
лук репчатый		2,4	2																
яйцо куриное		1,6	1,6																
вода для фарша		2	2																
соль йодированная		0,2	0,2																
зелень сушеная (петрушка, укроп)		0,2	0,2																
Биточки из говядины по домашнему с соусом сметанным (Технико технологическая карта, разработано АУ ТО Центр технологического контроля)				80/50	7,4	8,2	15,5	165	0,3	0,1	17,8	3,5	87,2	202,0	22,9	2,3			
говядина 1 категории		84	62																
или говядина полуфабрикат		73	62																

Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь	60	4,8	0,9	22,8	119	0,0	0,1	0,0	1,3	24,0	78,0	16,8	1,3
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь	20	1,2	0,2	6,6	34	0,0	0,0	0,0	0,3	7,2	31,6	9,6	0,8
ИТОГО		58	41	190	1359	25	1	18	11	539	967	199	14

МЕНЮ

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рети. экв.	Е	Ca	P	Mg	Fe
Завтрак															
Каша манная молочная жидкая №262-2013, Пермь			200	18	18	82	560	9,6	0,3	1	1	416	350	92	3
крупа манная	31	31													
молоко питьевое	176	176													
или молоко концентрированное	81	81													
или молоко сухое	21	21													
вода кипяченая для концентрированного молока	95	95													
вода кипяченая для сухого молока	155	155													
сахар	5	5													
соль йодированная	1	1													
масло сливочное	5	5													
Бутерброд горячий с сыром (техничко - технологическая карта, разработано АУ ТО "Центр технологического контроля")			40	5,9	7,3	7,6	120	0,0	0,0	0,25	0,1	49,4	28,5	2,7	0,0
сыр	21	20													
масло сливочное	5	5													
хлеб пшеничный	20	20													
Какао с молоком №496-2013, Пермь			200	3,8	3,2	19,8	123	0,5	0,0	0,20	0,0	121,2	105,0	27,4	0,9

Рыба запеченная по-русски №340-2013, Пермь		330	19,6	12,0	25,6	289	12,8	0,3	0,78	7,6	53,9	203,0	80,0	3,0
горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	136	95												
или горбуша неразделанная (филе с кожей без костей)	163	95												
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	123	91												
масса готовой рыбы		80												
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	226	170												
01.11.-31.12. -30%	243	170												
01.01.-29.02 - 35%	262	170												
01.03 - 40%	284	170												
сухари пшеничные	4	4												
масло растительное	6	6												
<u>для соуса:</u>		115												
лук репчатый	14	12												
масло сливочное	6	6												
мука пшеничная	6	6												
вода питьевая	115	115												
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2												
Соки овощные, фруктовые и ягодные №518-2013, Пермь		200	0,5	0,0	23,5	96	30,0	0,0	0,0	1,1	25,7	27,5	19,8	0,5
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь		70	5,6	1,1	26,6	138	0,0	0,2	0,0	1,5	28,0	91,0	19,6	1,5
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь		40	2,4	0,4	13,2	68	0,0	0,1	0,0	0,6	14,4	63,2	19,2	1,6
ИТОГО			55	42	193	1375	70	1	2	19	618	1074	371	15

МЕНЮ

10 день

Наименование блюда	Единица	Число	Всего г	Химический состав		Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)
				Белки	Жиры		
10 день							

сметана	5	5																										
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2																										
Рагу из говядины (техника - технологическая карта, разработано АУ ТО "Центр технологического контроля")																												
говядина 1 категории	107	79			300	16,3	18,4	23,5	325	13,2	0,2	0,0	2,6	28,6	220,0	55,6												
или говядина полуфабрикат	93	79																										
масло растительное	5	5																										
масса тушенного мяса		50																										
фасоль стручковая замороженная	212	167																										
или кабачки свежие	249	167																										
морковь - до 01.01 - 20%	123	98																										
с 01.01 - 25%	130	98																										
лук репчатый	29	24																										
масло растительное	10	10																										
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	7	7																										
мука пшеничная	2,7	2,7																										
Компот из свежих плодов №507- 2013, Пермь					200	0,2	0,0	24,7	100	2,22	0,0	0,0	0,7	21,0	18,1	13,3												
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	46	40																										
сахар	15	15																										
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь					80	6,4	1,2	30,4	158	0,0	0,2	0,0	1,8	32,0	104,0	22,4												
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь					30	1,8	0,4	10,0	52	0,00	0,1	0,0	0,4	10,8	47,4	14,4												
ИТОГО						50	46	205	1436	35	1	1	7	585	913	185												

МЕНЮ

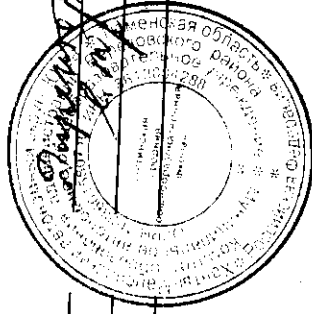
11 день

Наименование блюда	Единица	Масса г	Валовая стоимость	Химический состав	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)
--------------------	---------	---------	-------------------	-------------------	---------------	---------------------------

или молоко концентрированное	85	85																			
или молоко сухое	22	22																			
вода кипячая для концентрированного молока	100	100																			
вода кипячая для сухого молока	163	163																			
сахар	5	5																			
соль йодированная	1	1																			
масло сливочное	5	5																			
Бутерброд горячий с сыром (техничко - технологическая карта, разработанно АУ ТО "Центр технологического контроля")																					
	40	40	5,9	7,3	7,6	120	0,0	0,0	0,25	0,1	0,2	22,0	77,0	28,5	49,4	28,5	2,7	0,0	0,0	0,0	
сыр	21	20																			
масло сливочное	5	5																			
хлеб пшеничный	20	20																			
Яйца вареные №300-2013, Пермь																					
	40	40	5,1	4,6	0,3	63	0,0	0,03	0,1	0,1	0,2	22,0	77,0	28,5	49,4	28,5	2,7	0,0	0,0	0,0	
Чай с молоком №495-2013, Пермь																					
чай - заварка	0,6	0,6																			
молоко питьевое	100	100																			
или молоко концентрированное	46	46																			
или молоко сухое	12	12																			
вода кипячая для концентрированного молока	54	54																			
вода кипячая для сухого молока	88	88																			
сахар	15	15																			
Фрукты свежие в ассортименте №112-2013, Пермь																					
	150	150	0,6	0,0	16,8	70	6,30	0,1	0,0	0,0	0,0	15,0	8,5	23,5	8,5	23,5	0,5	0,0	0,0	0,0	
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь																					
	20	20	1,6	0,3	7,6	40	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	8,0	26,0	5,6	8,0	26,0	0,4	0,0	0,0	0,0	
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь																					
	15	15	0,9	0,2	5,0	26	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	5,4	23,7	7,2	5,4	23,7	0,6	0,0	0,0	0,0	

СОГЛАСОВАНО:

УТВЕРЖДАЮ:



М.Ю. Мещеряков
Мещеряков С.А.

ПРИМЕРНОЕ 12-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ № 1884
от "01" августа 2019 г
(завтрак, обед)

Для питания детей с 7 до 11 лет, осенне – зимний сезон

Расчет содержания пищевой и энергетической ценности, витаминов, минеральных элементов, проведен на программном комплексе: «Система расчетов для общественного питания», на модуле системы – разработка технологической документации с расчетом химического состава, расчетом содержания пищевой и энергетической ценности, витаминов, минеральных элементов (продуктов полуфабрикатов, кулинарных изделий, с учетом их сохранности на всех стадиях технологического процесса).

Программа разработана Уральским государственным экономическим университетом и одобрена Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (свидетельство № 32 от 11.06.2009)

2019 г