

СОГЛАСОВАНО

М.М.С. Смирнова

[Signature]



УТВЕРЖДАЮ:

[Signature]
[Signature]
[Signature]



**Примерное 10 – ти дневное меню
(завтрак, обед,
для ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ с 12 лет и старше**

г. Ишим, 2024 г.

Меню приготовляемых блюд для питания Детей в детских общеобразовательных организациях
Возрастная категория с 1 по 4 классы

Горячий завтрак, обед

1 день

Наименование блюда	Брутто, г		Нетто, г	№ рецептуры	Химический состав					Цена, р	Сумма, р
	Завтрак	Обед			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая	хлопья овсяные "Геркулес"	25	25	№411-2004	200	7,5	7,7	127,7	813,0	70,00	197,70
	молоко питьевое	182	182								
	сахар	3	3								
	соль йодированная	0,8	0,8								
	масло сливочное	5	5								
Бургер/брод с сыром				№1,3-2004	301,20	7,1	4,7	14,9	130,0	1400,00	7,00
Какао с молоком	батон	30	30	№468-2013, Пермь	200,0	3,8	3,5	25,0	147,0	115,00	3,45
	сыр	21	20								
Сок в индивидуальной упаковке	какао-порошок	4	4	№458-2006, Москва	200,00	0,5	0,3	22,0	105,0	120,00	2,46
	сахар	12,58	12,58								
	молоко питьевое	100	100								
Хлеб пшеничный витаминизированный				№131-2004	250(16/5)	5,3	5,8	12,2	122,0	80,00	6,34
	Хлеб ржаной										
Рассольник "Домашний" с курицей со сметаной	курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	16,68	16	№131-2004	250(16/5)	5,3	5,8	12,2	122,0	380,00	22,44
	или грудка куриная	17,10	17								
	капуста свежая белокачанная	28	22								
	картофель -01.09.-31.10.-25%	100	75								
	01.11.-31.12.-30%	107	75								
	01.01.-29.02.-35%										
	01.03.-40%	125,0	75,0								
	морковь др 01.01.-20%	11,0	9,0								
	с 01.01.-25%	12	9								
	лук репчатый	12	10								
	огурцы соленные без уксуса	25	14								
	масло растительное	6	6								
	сметана	5,0	5,0								
	зелень сушеная	0,1	0,1								
	Котлеты, биточки из говядины	говядина 1 категории	103								
фарш говяжий		77,51	76								
Хлеб пшеничный		18,0	18								
молоко питьевое		9	9								
лук репчатый		11,0	9								
яйцо куриное		9	9								
сухари пшеничные		10,0	10,0								
масло растительное для смазки листа		2,0	2,0								
крупа гречневая		45	45								
вода питьевая		144	144								
масло сливочное	7,57	7,57			150,00	17,36		150,00	6,75		
					1400,00	10,60					

Компот из смеси сухофруктов + витамин "С"

Наименование блюда	Рецептура		Выход, г	Жиры, г	Угл. г	Щ. кислот	Цена, р	Сумма, р
	Брутто, г	Нетто, г						
Хлеб пшеничный или Хлеб пшеничный витаминизированный Хлеб ржаной	сухофрукты	25	200,0	0,5	18,8	77,0		8,00
	сахар	15					248,00	6,20
		15					120,00	1,80
			30,0	1,0	22,0	97,0	85,00	2,55
			20,0	1,0	22,0	97,0	85,00	1,70
			20,00	1,0	22,0	97,0	85,00	1,70

2 день

Наименование блюда

Наименование блюда	Рецептура		Выход, г	Жиры, г	Угл. г	Щ. кислот	Цена, р	Сумма, р
	Брутто, г	Нетто, г						
Булгур с маслом	Заправка							
	булгур	30	725,0	29,0	156,0	1086,0		107,70
	масло сливочное	15	307,15	2,5	14,5	157,0		24,45
Курица, в соусе с томатом							1400,00	21,00
	курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи) или грудка куриная охлажденная или филе куриное или индейки	204						
	масло растительное	5					460,00	55,52
	масса тушеной мякоти птицы	70					200,00	1,00
	лук репчатый	10,0					60,00	0,60
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и т.д.)	10,0					250,00	2,50
	мука пшеничная	2					70,00	0,14
	чеснок свежий	1,0					300,00	0,30
	морковь до 01.01.-20%	10					60,00	0,60
	с 01.01.-25%	11						
	вода питьевая	50						
Каша гречневая вязкая отварная			180,0	4,8	29,2	191,0		13,75
	крупа гречневая	45					150,00	6,75
	вода питьевая	144						
Чай с сахаром			200,0	0,1	12,8	51,0		7,00
	чай-заварка	1					1400,00	2,04
	сахар	12					600,00	0,60
Хлеб пшеничный витаминизированный			20,0	1,0	22,0	97,0	120,00	1,44
	Хлеб пшеничный		30,0	0,4	8,8	39,0	85,00	1,70
	Хлеб ржаной		30,00	1,0	22,0	97,0	85,00	2,65
Суп гороховый с птцей с гречками			910,0	36,7	100,0	836,0		2,55
	курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	35,42						107,70
	грудка куриная	30,67					380,00	23,15
	горох	21					80,00	1,68
	картофель -01.09.-31.10.-25%	73					40,00	2,92
	01.11.-31.12.-30%	79						
	01.01.-29.02.-35%	85						
	01.03.-40%	92,0						
	морковь до 01.01.-20%	17,0						
	с 01.01.-25%	19					60,00	1,02
	лук репчатый	14						
	Гречки из пшеничного хлеба	20					60,00	0,84
	Хлеб пшеничный	32,0						
	зелень сушеная	0,1					85,00	3,23
Омлет натуральный			200,0	22,7	20,5	2,4		
	яйцо куриное	152						
	молоко питьевое	60						
	масло растительное для смазки листа	2						

Химический состав

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	№ рецептуры	Химический состав					ЭЦ, ккал	Цена, р	Сумма, р
				Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	Золь, г			
"Ежики" из мяса с рисом, с соусом	картофель -01.09.-31.10.-25%	37	28	№551-2004	100,0	16,9	17,8	15,2	288,0	40,00	1,48
	01.11.-31.12.-30%	40	28								
	01.01.-29.02.-35%	43	28								
	01.03.-40%	47,0	28,0								
	крупа перловая	10	10							80,00	0,80
	морковь д/д 01.01.-20%	12	10							60,00	0,72
	с 01.01.-25%	13	10								
	лук репчатый	12	10							60,00	0,72
	масло растительное	6,0	6,0							200,00	1,20
	сметана	5	5,0							355,00	1,78
	зелень сушеная	0,1	0,1								
	говядина 1 категории	62	46								51,37
	или говядина полуфабрикат	54	46								
или фарш промышленного производства	61,45	61,45						592,00	36,36		
картофель -01.09.-31.10.-25%	27	20						40,00	1,08		
крупа рисовая	9	9						170,00	1,53		
вода питьевая	17	17									
Масса готового рассыпчатого риса		24,0									
лук репчатый	26	22						60,00	1,56		
масло сливочное	3,0	3,0						1400,00	4,20		
Масса пропаренного с маслом лука		11									
мука пшеничная	7	7						70,00	0,49		
масло растительное для смазки листа	2	2						200,00	0,40		
Масса готовых изделий		70									
соус сметанный		50,0									
сметана	12	12						355,00	4,26		
мука пшеничная	1,0	1,0						70,00	0,07		
масло сливочное	1	1						1400,00	1,40		
вода питьевая	37,5	37,5									
Картофель отварной				№532-2006	200,0	3,8	5,3	30,7	189,8	16,08	
картофель -01.09.-31.10.-25%	227	200							40,00	9,08	
01.11.-31.12.-30%	245	200									
01.01.-29.02.-35%	263	200									
01.03.-40%	286,0	200,0									
масло сливочное	5	5							1400,00	7,00	
Компот из кураги + витамин "С"				№639-2004	200,0	0,9	0,0	27,0	112,0	12,15	
курага	20	20							500,00	10,00	
сахар	17,91	17,91							120,00	2,15	
Хлеб пшеничный									85,00	2,96	
или Хлеб пшеничный витаминизированный									85,00	1,70	
Хлеб ржаной									85,00	2,55	
8 ДЕНЬ											
Наименование блюда											
Каша пшеничная жидкая	Завтрак		№311-2004								
	крупа пшено	24	24							80,00	1,92
	молоко питьевое	192	192							142,00	21,51
	сахар	3	3							120,00	0,36
	соль йодированная	1,2	1,2								
масло сливочное	5	5							1400,00	7,00	
Бутерброд с джемом и маслом №1, 2-2004	Батон		30/10/20								
батон	30	30							164	7,00	
масло сливочное	10	10							115,00	26,45	
джем абрикосовый, малиновый, вишневый, персиковый (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)	20	20							1400,00	14,00	
									450,00	9,0	

Наименование блюда	Химический состав	Выход, г		Жирн, г	Угл, г	Эн, ккал	Цена, р	Сумма, р
		Брутто, г	Нетто, г					
Чай с сахаром	№886-2004	чай-заварка 1	1	0,1	0,0	12,6	51,0	2,04
		сахар 12	12					0,60
Хлеб пшеничный витаминизированный								120,00
Хлеб пшеничный								85,00
Хлеб ржаной								85,00
Солг в индивидуальной упаковке								85,00
Кондитерское изделие промышленного производства (печенье)	№458-2006, Москва №459-2006, Москва							28,00
Рассольник ленинградский с курицей со сметаной	№131-2004							13,82
		курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	27,21	6,8	6,5	15,4	871,8	107,70
		или грудка куриная	17,78					23,50
		или филе грудки индейки	25					10,34
		картофель -01.09.-31.10.-25%	69					
		01.11.-31.12.-30%	74					40,00
		01.01.-29.02.-35%	80					
		01.03.-40%	87,0					
		крупа перловая	5,0					80,00
		огурцы соленые без уксуса	27,0					220,00
		морковь до 01.01.-20%	12					60,00
		с 01.01.-25%	13					60,00
		лук репчатый	6					60,00
		масло растительное	5,0					200,00
		сметана	5,0					355,00
		зелень сушеная	0,1					1,78
Курица, в соусе с томатом	№405-2013, Пермь			16,9	18,7	1,8	243,0	63,90
		курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	204					
		или грудка куриная охлажденная	106,00					
		или филе куриное или индейки	95					460,00
		масло растительное	5					
		масса тушеной мякоти птицы	70					200,00
		лук репчатый	10,0					60,00
		томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и т.д.)	10,0					250,00
		мука пшеничная	2					70,00
		чеснок свежий	1,0					300,00
		морковь до 01.01.-20%	10					60,00
		с 01.01.-25%	11					
		вода питьевая	50					
Макаронные изделия отварные	№516-2004			6,1	7,4	52,1	299,0	13,40
		Макаронные изделия	64					100,00
		масло сливочное	5					1400,00
Напиток из плодов шиповника + витамин "С"	№705-2004			0,2	0,0	15,1	61,4	7,00
		шиповник	25					380,00
		сахар	5					120,00
Хлеб пшеничный				1,0	0,5	22,0	97,0	0,60
или Хлеб пшеничный витаминизированный				1,0	0,5	22,0	97,0	85,00
Хлеб ржаной				0,5	0,3	7,6	34,0	2,65
								85,00
9 день								
Наименование блюда								
Завтрак	№494-2004			17,2	16,0	0,7	216,0	66,35
		курица потрошенная 1 категории	167					
		или грудка куриная на кости	157					363,00
		или бедра куриные	177,77					250,00
		томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и т.д.)	5					300,00
		чеснок	0,5					1,25
			0,5					0,15

Наименование блюда	2		2		№ рецептуры	№ рецептуры	Жир, г	Угл. г	Зел. нап	Цена, р	Сумма, р							
	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Бели, г														
Пюре картофельное	масло растительное	2	2	1	№420-2004													
	соль йодированная	1	1	180,0								5,1	6,1	28,1	188,0	200,00	0,40	
	картофель -01.09.-31.10.-25%	205	154														20,00	0,02
	01.11.-31.12.-30%	220	154														40,00	18,45
	01.01.-29.02.-35%	237	154															8,20
Кофейный напиток	01.03.-40%	257,0	154,0		№105-2004													
	молоко питьевое	29	29														112,00	3,25
	масло сливочное	5	5														1400,00	7,00
	Кофейный напиток	6	6														816,00	16,10
	сахар	10	10														120,00	3,70
Хлеб пшеничный витаминизированный	молоко питьевое	100	100		№34-2004, Пермь													
	Хлеб пшеничный			20,0								1,0	0,5	22,0	97,0	112,00	1,20	
	Хлеб ржаной			30,0								0,4	0,2	8,8	39,0	85,00	1,70	
	Свекольник с мясными фрикадельками, со сметаной			810,0								26,9	21,8	129,6	822,0	85,00	2,55	
	Обед			2507,515								7,7	6,3	21,0	172,0	107,70	30,72	
Плов из птицы	фрикадельки мясные	17	17	15	№492-2004													
	фарш говяжий	17	17														592,00	10,06
	лук репчатый	2	2														60,00	0,12
	вода питьевая	1,5	1,5															
	яйцо куриное	1	1														15,00	0,38
	свекла до 01.01.-20%	80	64														70,00	5,60
	с 01.01.-25%	85	64															
	картофель -01.09.-31.10.-25%	57	43														40,00	2,26
	01.11.-31.12.-30%	61	43															
	01.01.-29.02.-35%	66	43															
	01.03.-40%	72,0	43,0															
	морковь до 01.01.-20%	13,66	10,0														60,00	0,82
	с 01.01.-25%	13,0	10														60,00	0,78
	лук репчатый	13,0	11,0														250,00	0,50
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и т.д.)	2	2,0														1400,00	8,40
	масло сливочное	6,0	6,0														355,00	1,78
	сметана	5,0	5,0															
	зелень сушеная	0,1	0,1															
	курица потрошенная 1 категории (разделка на порционные кусочки) или грудка куриная	120,81	98										250	15,2	14,2	38,2	345	62,18
	масса готовой курицы порционные кусочки	120	98														380,00	45,91
	масло растительное	10	10															
	крупа рисовая	61	61														200,00	2,00
	морковь до 01.01.-20%	53,0	42														170,00	10,37
	с 01.01.-25%	56	42														60,00	3,18
	лук репчатый	12,0	10														60,00	0,72
Компот из смеси сухофруктов + витамин "С"					№508-2013, Пермь													
сухофрукты	25	25				200,0	0,5	0,0	18,8	77,0	8,00							
сахар	15	15								248,00	6,20							
Хлеб пшеничный										120,00	1,80							
Хлеб пшеничный витаминизированный						30,00	1,0	0,5	22,0	97,0	2,55							
Хлеб ржаной						20,0	1,0	0,5	22,0	97,0	1,70							
Наименование блюда						30,00	0,5	0,3	7,6	34,0	2,65							
Запеканка "Царская" из творога с молоком стуженым					Химический состав													
					№ рецептуры	Выход, г	Бели, г	Жир, г	Угл. г	Зел. нап	Цена, р							
					№1016-2011, Екатеринбург	500,0	20,1	23,9	66,1	560,0	Сумма, р							
						6,8	23,3	19,0	52,0	469,0	107,70							
											103,11							

10 день

