

"СОГЛАСОВАНО":

Директор МБОУ "СОШ № 22"

Э.В. Гончар

(подпись)

"УТВЕРЖДАЮ":

Директор МУП г. Кургана "Комбинат питания"

Мишкарёв А.Б.

(подпись)

Примерное десятидневное цикличное меню для организации бесплатного горячего питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 22» для возрастной категории от 6,5 до 11 лет (Обед) (не менее 30% суточного рациона)

		1 день										86 (руб.)			
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Обед			700												
Щи по-Уральски (с крупой), со сметаной			205	2,12	3,1	17,4	105,98	20,2	0,02	102,65	63,26	31,94	13,54	1,46	
<small>Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №128</small>															
	Крупа рис круглозерный*	4,00	4												
	Томатная паста*	4,00	4												
	Капуста*	40,00	40												
	Морковь*	8,00	8												
	Лук репчатый*	8,00	8												
	Масло растительное*	2,00	2												
	Соль*	0,30	0,3												
	Сметана*	5,00	5												
	Лавровый лист*	0,02	0,02												
	Укроп (сушеный)*	0,02	0,02												
	Петрушка (сушеная)*	0,02	0,02												
Каша перловая с овощами и мясом			240	19,96	20,5	39,8	423,54	1,3	0,72	102	184	283,7	48,17	2,07	
<small>Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №6.42</small>															
	Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	100,00	100												
	Крупа перловая*	47,60	47,6												
	Лук репчатый*	23,00	23												
	Масло растительное*	3,50	3,5												
	Морковь*	18,00	18												
	Соль*	0,60	0,6												
	Масло сливочное*	10,00	10												
	Чеснок сушеный*	0,10	0,1												
	Укроп (сушеный)*	0,10	0,1												
Компот из кураги			200	1,14		19,9	84,16	0,88	0,02	77	68,2	32,12	23,1	0,7	
<small>Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №638</small>															
	Курага*	22,00	22												
	Сахар*	7,00	7												
Хлеб ржано-пшеничный			25	1,83	0,33	8,88	45,81		0,05		8,25	45,75	13,5	1,05	
<small>Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1</small>															
	Хлеб-ржано пшеничный*	25,00	25												
Хлеб пшеничный			30	2,3	0,24	14,6	69,76		0,03		6	19,5	4,2	0,33	
<small>Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2</small>															
	Хлеб пшеничный*	30,00	30												
Итого:				27,35	24,17	100,58	729,25	22,38	0,84	281,65	329,71	413,01	483,51	5,61	

2 день

Передан через Диадок 31.08.2023 09:58 GMT+03:00
5b14db0d-0049-4355-8481-659a263660406 (ру)

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Обед			700												
Суп-пюре из картофеля, с сухариками			220	5,63	10,1	43,8	288,62	15,2	0,16	144,4	157,6	124,52	34,18	1,31	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №171															
	Картофель*	72,00	72												
	Морковь*	16,00	16												
	Лук репчатый*	16,00	16												
	Мука в/с*	4,00	4												
	Молоко цельное*	30,00	30												
	Масло сливочное*	6,00	6												
	Соль*	0,40	0,4												
	Хлеб пшеничный (для сухарей)*	31,25	20												
	Лавровый лист*	0,02	0,02												
Наггетсы "Детские"			100	16,5	16,5	20,3	295,7	4	0,11	129	129	70,2	33,8	1,52	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №499															
	Наггетсы "Детские"(пром-ного пр-ва)*	110,00	110												
	Масло растительное*	2,50	2,5												
Капуста тушеная			150	3,2	3,5	18,8	119,5	12	0,05	103	82	60	26,4	1,18	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №321															
	Капуста*	172,00	172												
	Масло растительное*	3,00	3												
	Морковь*	3,00	3												
	Лук репчатый*	6,00	6												
	Томатная паста*	3,00	3												
	Мука в/с*	3,00	3												
	Сахар*	3,00	3												
	Соль*	0,70	0,7												
Чай с сахаром			200	0,2	0,05	7,03	29,37	0,1		0,05	4,95	8,24	4,4	0,82	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №685															
	Сахар*	7,00	7												
	Чай*	3,00	3												
Хлеб ржано- пшеничный			30	2,19	0,4	10,65	54,96		0,06		9,9	54,9	16,2	1,26	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
	Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30												
Итого:				27,72	30,55	100,58	788,15	31,3	0,38	376,45	383,45	317,86	114,98	6,09	
													3 день	86 (руб)	
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Обед			700												
Суп куриный с вермишелью			200	5,02	4,84	25,77	166,72	9,2	0,09	120,32	13,96	63,12	17,93	0,76	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №147															
	Гуляш куриный (пром. пр-ва)*	15,00	15												
	Картофель*	40,00	40												
	Лук репчатый*	8,00	8												
	Морковь*	8,00	8												
	Масло сливочное*	4,00	4												
	Макаронные изделия (паутинка)*	4,00	4												
	Соль*	1,00	1												
	Укроп (сушеный)*	0,05	0,05												



Петрушка (сушеная)*	0,05	0,05													
Омлет с сыром, со сливочным маслом			235	17,5	20,9	24,36	355,54	2,5	0,17	141,4	299,3	410,6	32,4	3,8	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №342															
Яйцо*	180,00	180													
Молоко цельное*	63,00	63													
Масло растительное*	2,00	2													
Соль*	1,10	1,1													
Сыр*	20,20	20													
Масло сливочное*	10,00	10													
Компот из смеси сухофруктов			200	0,6		22,8	93,6	6,6		18,3	60	5	3	0,1	
Сборник рецептов обучающимся 1-4-х классов Новосибирск 2020 №54-7хн-2020 (7-11 лет)															
Сухофрукты*	25,00	25													
Сахар*	7,00	7													
Хлеб пшеничный			35	2,66	0,28	17,01	81,2		0,04		7	22,75	4,9	0,38	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	35,00	35													
Хлеб ржано- пшеничный			30	2,19	0,4	10,65	54,96		0,06		9,9	54,9	16,2	1,26	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30													
Итого:				27,97	26,42	100,59	752,02	18,3	0,36	280,02	390,16	556,37	74,43	6,3	
4 день														86(руб)	
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Обед			720												
Борщ Сибирский, со сметаной			205	1,54	3,09	14,58	92,29	15,02	0,04	149,21	35,04	41,64	17,96	0,9	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №111															
Свёкла*	32,00	32													
Капуста*	16,00	16													
Картофель*	12,00	12													
Морковь*	8,00	8													
Лук репчатый*	8,00	8													
Томатная паста*	2,40	2,4													
Масло растительное*	2,00	2													
Фасоль консервированная*	13,33	8													
Соль*	0,30	0,3													
Сметана*	5,00	5													
Лавровый лист*	0,02	0,02													
Укроп (сушеный)*	0,05	0,05													
Петрушка (сушеная)*	0,05	0,05													
Гуляш			90	11,5	11,2	12,1	195,2	1,9	0,48	10,8	13,3	125,5	19,1	1,1	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №180															
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	59,00	59													
Масло растительное*	3,00	3													
Лук репчатый*	20,00	20													
Томатная паста*	10,00	10													
Мука в/с*	6,00	6													
Соль*	0,30	0,3													
Лавровый лист*	0,05	0,05													
Укроп (сушеный)*	0,10	0,1													
Петрушка (сушеная)*	0,10	0,1													
Макаронные изделия*	52,50	52,5													
Макаронные изделия*	52,50	52,5													
Макаронные изделия*	52,50	52,5													



Масло сливочное*	12,00	12													
Соль*	0,50	0,5													
Кефир с сахаром			235	6,2	7,04	24,01	184,2	1,54	0,07	0,05	264	209	30,8	0,22	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №698															
Кефир*	227,70	220													
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													
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	9,72	46,44		0,02		4	13	2,8	0,22	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	20,00	20													
Итого:			27,43	30,85	100,91	791,01	18,46	0,72	204,17	333,24	468,44	89,06	4,01		
5 день														86(руб)	
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Обед			700												
Рассольник ленинградский			200	5,1	3,28	14,39	107,48	13,42	0,09	98,51	19,9	60,32	21,08	0,78	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №132															
Картофель*	60,00	60													
Крупа перловая*	4,00	4													
Морковь*	8,00	8													
Лук репчатый*	4,00	4													
Огурцы консервированные (соленые)*	21,82	12													
Масло растительное*	2,00	2													
Соль*	0,30	0,3													
Лавровый лист*	0,02	0,02													
Укроп (сушеный)*	0,02	0,02													
Петрушка (сушеная)*	0,02	0,02													
Поджарка из рыбы			90	9,55	4,95	7,47	112,63	2,25	0,12	7,2	88,11	267,84	61,38	1,08	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №379															
Минтай*	201,72	117													
Мука в/с*	7,00	7													
Лук репчатый*	36,00	36													
Масло сливочное*	3,00	3													
Масло растительное*	3,00	3													
Соль*	0,90	0,9													
Петрушка (сушеная)*	0,10	0,1													
Картофель "Гратен"			150	7	16,11	31,31	298,23	25,18	0,26	180,8	184,6	178,1	40,41	1,26	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №259															
Картофель*	120,00	120													
Морковь*	25,00	25													
Лук репчатый*	15,00	15													
Масло сливочное*	2,00	2													
Масло растительное*	2,50	2,5													
Молоко цельное*	80,00	80													
Мука в/с*	3,00	3													
Соль*	0,50	0,5													
Чеснок сушеный*	0,07	0,07													
Укроп (сушеный)*	0,10	0,1													
Сыр*	10,10	10													
Сок фруктовый разливной			200			21,56	88	9,8	0,06						



Лечебное питание детей в стационарах №11.16															
	Сок(разливной)*	200,00	200												
Хлеб пшеничный				40	3,04	0,32	19,44	92,8		0,04		8	26	5,6	0,4
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
	Хлеб пшеничный*	40,00	40												
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:				26,15	24,92	101,27	735,72	50,65	0,61	286,51	330,21	584,46	145,37	4,62	

6 день 86(руб)

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Обед			700												
Суп из овощей, со сметаной			205	2,98	4,9	9,6	94,42	21,25	0,07	100,15	28,06	46,72	19,02	0,68	

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №135

	Капуста*	25,00	25											
	Картофель*	40,00	40											
	Морковь*	8,00	8											
	Лук репчатый*	8,00	8											
	Горошек зелёный*	9,23	6											
	Масло растительное*	2,00	2											
	Соль*	0,30	0,3											
	Сметана*	5,00	5											
	Лавровый лист*	0,02	0,02											
	Укроп (сушеный)*	0,02	0,02											
	Петрушка (сушеная)*	0,02	0,02											
Жаркое с мясом			230	17,8	24,1	43,57	462,38	11,7	0,8	136,2	217,5	240,5	56,8	2,4

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. №111

	Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	91,00	91											
	Картофель*	113,00	113											
	Лук репчатый*	28,00	28											
	Морковь*	23,00	23											
	Масло растительное*	2,00	2											
	Томатная паста*	5,00	5											
	Масло сливочное*	5,00	5											
	Соль*	0,60	0,6											
	Лавровый лист*	0,05	0,05											
	Укроп (сушеный)*	0,10	0,1											
Компот из кураги			200	1,14		19,9	84,16	0,88	0,02	77	68,2	32,12	23,1	0,7

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №638

	Курага*	22,00	22											
	Сахар*	7,00	7											
Хлеб ржано- пшеничный			25	1,83	0,33	8,88	45,81		0,05		8,25	45,75	13,5	1,05

Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1

	Хлеб-ржано пшеничный*	25,00	25											
--	-----------------------	-------	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2

	Хлеб пшеничный*	40,00	40											
--	-----------------	-------	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2

	Хлеб пшеничный*	40,00	40											
--	-----------------	-------	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Итого:

				26,79	29,65	101,39	779,57	33,83	0,98	313,35	330,01	391,09	118,02	5,23
--	--	--	--	--------------	--------------	---------------	---------------	--------------	-------------	---------------	---------------	---------------	---------------	-------------

7 день 86(руб)

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо

Передан через Диалог 31.08.2023 09:58 GMT+03:00
5b14db0d-0049-4355-8481-659a26366040
Страница 5 из 9



			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Обед			700												
Борщ с капустой и картофелем, со сметаной			205	1,6	4,16	13,48	84,8	15,42	0,04	114,89	49,48	41,72	17,84	0,87	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №110															
	Свёкла*	32,00	32												
	Капуста*	16,00	16												
	Картофель*	16,00	16												
	Морковь*	8,00	8												
	Лук репчатый*	8,00	8												
	Томатная паста*	2,40	2,4												
	Масло растительное*	2,00	2												
	Лимонная кислота*	0,10	0,1												
	Сахар*	4,00	4												
	Соль*	0,30	0,3												
	Сметана*	5,00	5												
	Лавровый лист*	0,02	0,02												
	Укроп (сушеный)*	0,05	0,05												
	Петрушка (сушеная)*	0,05	0,05												
Котлета куриная			90	14,31	12,97	14,34	217,38	9	0,13	67	157	119	33	0,4	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №499															
	Котлета куриная(пром. пр-ва)*	100,00	100												
	Масло растительное*	2,50	2,5												
Пюре из бобовых			150	16,96	6,97	37,44	280,33		0,66	32,26	87,34	168,51	64,72	5,17	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №199															
	Крупа горох*	73,50	73,5												
	Масло сливочное*	10,00	10												
	Соль*	0,50	0,5												
Сок фруктовый разливной			200			21,56	88	9,8	0,06		23	15,6	6,1	0,3	
Лечебное питание детей в стационарах №11.16															
	Сок(разливной)*	200,00	200												
Хлеб пшеничный			35	2,66	0,28	17,01	81,2		0,04		7	22,75	4,9	0,38	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
	Хлеб пшеничный*	35,00	35												
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:				36,99	24,64	110,93	788,29	34,22	0,97	214,15	330,42	404,18	137,36	7,92	
8 день														86(руб)	
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Обед			710												
Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной			205	2,5	4,7	16,3	117,5	24,72	0,05	101,73	32,86	39,76	24,88	0,63	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №124															
	Капуста*	40,00	40												
	Картофель*	24,00	24												
	Морковь*	8,00	8												
	Лук репчатый*	8,00	8												
	Томатная паста*	2,00	2												
	Масло растительное*	2,00	2												
	Сметана*	5,00	5												
	Соль*	0,30	0,3												
	Лавровый лист*	0,02	0,02												



Укроп (сушеный)*	0,05	0,05													
Петрушка (сушеная)*	0,05	0,05													
Гречетто с мясом			230	20,3	19,7	43,7	433,3	1,61	0,43	112	42,24	291,13	121,22	4,37	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №265															
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	94,00	94													
Крупа гречневая*	56,60	56,6													
Масло растительное*	2,50	2,5													
Лук репчатый*	7,00	7													
Морковь*	10,00	10													
Томатная паста*	4,00	4													
Соль*	1,00	1													
Укроп (сушеный)*	0,10	0,1													
Кефир с сахаром			235	6,2	7,04	24,01	184,2	1,54	0,07	0,05	264	209	30,8	0,22	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №698															
Кефир*	227,70	220													
Сахар*	15,00	15													
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	9,72	46,44		0,02		4	13	2,8	0,22	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	20,00	20													
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:				31,99	31,86	100,83	818,02		27,87	0,61	213,78	349,7	589,49	190,5	6,24
9 день														86(руб)	
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Обед			910												
Суп картофельный с бобовыми, с сухариками			220	5,8	3,2	28,2	164,8	5,4	0,18	125,84	30,2	89,7	29,68	1,59	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №139															
Крупа горох*	12,00	12													
Картофель*	36,00	36													
Морковь*	8,00	8													
Лук репчатый*	8,00	8													
Масло растительное*	2,00	2													
Соль*	0,30	0,3													
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	31,25	20													
Лавровый лист*	0,02	0,02													
Укроп (сушеный)*	0,05	0,05													
Петрушка (сушеная)*	0,05	0,05													
Рыба, запеченная "Солнышко"			100	16,8	13,6	4,6	208	6,7	0,09	53	132,17	237,6	45,03	0,43	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №382															
Минтай*	141,38	82													
Мука в/с*	6,00	6													
Масло растительное*	2,00	2													
Яйцо*	30,00	30													
Молоко цельное*	15,00	15													
Соль*	0,30	0,3													
Картофельное пюре			150	3,13	6,5	20,15	151,62	10,36	0,12	6,48	84,2	88,4	29,56	1,06	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №520															
Картофель*	128,00	128													
Молоко цельное*	24,00	24													
Масло сливочное*	8,00	8													



Соль*	0,30	0,3												
Напиток фруктовый "Изюминка"			200	0,36		20,2	82,24		0,03		16	25,8	8,4	0,6
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №638														
Изюм*	20,00	20												
Сахар*	10,00	10												
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	9,72	46,44		0,02		4	13	2,8	0,22
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	20,00	20												
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												
Сок фруктовый т/п			200	0,1		21,2	74,5	6		25	58	78,3	28	1,9
Сок(т/п)*	200,00	200												
Итого:				29,18	23,72	111,17	764,18	28,46	0,48	210,32	331,17	569,4	154,27	6,6

10 день

86(руб)

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Обед			700											
Суп-пюре из разных овощей, с сухариками			220	4,75	6,95	25,62	184,03	13,19	0,1	273,94	169,8	86,36	26,2	0,92

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №168

Морковь*	24,00	24												
Капуста*	16,00	16												
Картофель*	18,00	18												
Лук репчатый*	8,00	8												
Мука в/с*	4,00	4												
Масло сливочное*	8,00	8												
Молоко цельное*	30,00	30												
Соль*	0,30	0,3												
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	31,25	20												
Лавровый лист*	0,02	0,02												

Мясо тушеное в сметанном соусе

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №437

Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	59,00	59												
Масло растительное*	3,00	3												
Лук репчатый*	20,00	20												
Сметана*	10,00	10												
Мука в/с*	6,00	6												
Соль*	0,30	0,3												
Лавровый лист*	0,02	0,02												
Укроп (сушеный)*	0,10	0,1												

Макаронные изделия

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №516

Макаронные изделия*	52,50	52,5												
Масло сливочное*	12,00	12												
Соль*	0,50	0,5												

Какао на цельном молоке (130/15/3)

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №693

Какао*	3,00	3												
Молоко цельное*	130,00	130												
Сахар*	15,00	15												

Хлеб пшеничный

Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2

			20	1,53	0,16	9,72	46,44		0,02					
--	--	--	----	------	------	------	-------	--	------	--	--	--	--	--

Передан через Диадок 31.08.2023 09:58 GMT+03:00
5b14db0d-0049-4355-8481-659a26366040

Страница 8 из 9



Хлеб пшеничный*	20,00	20												
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:				28,4	38,24	104,64	876,32		19,02		0,74	352,84	315,81	435,17



Идентификатор документа 5b14db0d-0049-4355-8481-659a26366040



Документ подписан и передан через оператора ЭДО АО «ПФ «СКБ Контур»

	Организация, сотрудник	Доверенность: рег. номер, период действия и статус	Сертификат: серийный номер, период действия	Дата и время подписания
Подписи отправителя:	МУНИЦИПАЛЬНОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ГОРОДА КУРГАНА "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ" МИШКАРЕВ АЛЕКСАНДР БОРИСОВИЧ, ДИРЕКТОР	Не требуется для подписания	01D63BBE0025AFC9A441EFC9C86A4E6 с 05.10.2022 14:22 по 05.01.2024 14:22 GMT+03:00	31.08.2023 09:58 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа
Подписи получателя:	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА КУРГАНА "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 22" Гончар Эльвира Витальевна, Директор	Не требуется для подписания	6F20754FB241937DFE802848B1F35F9D с 18.07.2023 09:09 по 10.10.2024 09:09 GMT+03:00	31.08.2023 10:34 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа