

ООО «НОВАЯ КОМПАНИЯ» Комбинат школьного
питания №1

Школа №7

М Е Н Ю

Возрастная категория: 12-18 лет

СОГЛАСОВАНО
Директор Школы №7

На 01.04.2023 (суббота)

Наименование блюда	Цена	Выход	Углеводы	Ккал
Первый завтрак				
Котлеты из говядины с томатным соусом		50/50	10,10	201
Каша гречневая рассыпчатая		150	39,86	281
Чай с сахаром		200/10	13,60	40
Хлеб пшеничный		30	14,76	71
Итого:	75,00		78,32	593
Весь рацион питания:	75,00		78,32	593

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах				
Белки	Жиры	Углеводы	В1	В2	С	А	Е
20,13	23,49	78,32	0,29	0,20	0,70	57,00	0,00
Минеральные вещества в миллиграммах							
Са	Р	Mg	Fe				
69,39	326,07	170,82	7,45				

Директор



(Михалев А. И.)

Бригадир

Калькулятор

Ахтамянова В. А.

Расход по блюдам - Первый завтрак

Брутто

Школа №7

На 01.04.2023 (суббота)

Наименование	Котлеты из говядины с томатным соусом / 1.1 /	Каша гречнева я рассыпча тая / 1.1 /	Чай с сахаром / 1.1 /	Хлеб пшеничны й / 1.1 /
Вода кипяченая			0,2	
Говядина	0,039			
Крупа гречневая		0,071		
Лук репчатый	0,005			
Масло растительное	0,003			
Масло сливочное	0,003	0,005		
Мука в/с	0,004			
Сахар			0,01	
Сметана	0,002			
Соль пищевая йодированная	0,002	0,003		
Сухари панировочные	0,005			
Томатная паста	0,002			
Хлеб пшеничный	0,009			0,0309
Чай высшего или 1-го сорта			0,001	

Директор

(Михалев А. И.)

Бригадир

Калькулятор

Ахтамянова В. А.



УТВЕРЖДАЮ:



Директор
 Михалев А.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №0039ш

Наименование изделия:

Салат картофельный с кукурузой и морковью

Номер рецептуры: **39**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2015. - 544 с.**

Наименование продуктов, полуфабрикатов, обозначение НД	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	60.00	50.00
Кукуруза сахарная консервированная	41.60	25.00
Морковь	31.40	25.00
Масло растительное	6.00	6.00
Выход:	100.00(100.00)	

Пищевая ценность			Энерг. ценность ккал (кДж)	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Мин. вещество Са, мг	Мин. вещество Mg, мг	Мин. вещество Fe, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г									
3.023	6.358	2.372	164.200 (687,013)	5.775	.083	.063	.000	.000	19.357	25.290	1.195

Технология приготовления:

Картофель, морковь варят, очищают, нарезают кубиками, добавляют консервированную кукурузу, предварительно прокипяченную, заправляют растительным маслом. Салат укладывают горкой, оформляют кукурузой и морковью.

Органолептические свойства:

картофель, морковь нарезаны кубиками. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: картофеля и моркови вареных - мягкая, кукурузы - упругая.

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

Вкус: вареного картофеля в сочетании с морковью, кукурузой и растительным маслом.

Запах: свойственный вареному картофелю, моркови с ароматом растительного масла.

Согласовано _____ / _____ /