

ООО «НОВАЯ КОМПАНИЯ» Комбинат школьного
питания №1

Школа №7

М Е Н Ю

Возрастная категория: 7-11 лет

СОГЛАСОВАНО
Директор Школы №7

На 08.12.2023 (пятница)

Наименование блюда	Цена	Выход	Углеводы	Ккал
Первый завтрак				
Яйца вареные		40	0,03	63
Каша вязкая молочная из ячневой крупы с маслом сливочным		220	42,07	324
Кофейный напиток с молоком		200	17,37	87
Бутерброд с маслом сливочным		50/10	25,00	181
Итого:	75,00		84,47	655
Обед				
Суп картофельный с бобовыми на курином бульоне (с/н)		250	16,54	163
Хлеб пшеничный		50	24,60	118
Хлеб ржаной		35	16,45	80
Напиток из смеси сухофруктов + С вит		200	16,01	66
Пюре картофельное		180	24,48	164
Фрикадельки из филе куриного с соусом		60/50	8,78	125
Итого:	96,00		106,85	716
Весь рацион питания:	171,00		191,32	1371

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах				
Белки	Жиры	Углеводы	В1	В2	С	А	Е
45,14	40,86	191,32	0,64	0,94	30,41	279,31	0,00
Минеральные вещества в миллиграммах							
Са	Р	Мг	Fe				
374,56	690,33	150,63	7,85				

Директор

(Михалев А. И.)

Зав. производства

Алферова А. . .

Школа №7

Брутто

На 08.12.2023 (пятница)

Школа №7

Расход по блюдам - Обед

Брутто

На 08.12.2023 (пятница)

Наименование	Каша	Кофейный напиток	Бутерброды
Вода кипяченая	0,12	0,005	
Кофейный напиток	0,04722		
Крупа ячневая 0.65	0,008585	0,01	
Масло сливочное	0,107317	0,05	
Молоко	0,006439	0,02	
Сахар	0,002146		
Соль пищевая йодированная			
Хлеб пшеничный			0,051
Яйцо			

Наименование	Суп	Хлеб	Напиток
Вода кипяченая	0,175		0,2
Горох	0,02025		
Картофель	0,06675		
Кислота аскорбиновая			0,00001
Кислота лимонная			0,0002
Лук репчатый	0,012		
Масло растительное	0,005		
Масло сливочное			
Молоко			
Морковь	0,0125		
Мука в/с			
Петрушка	0,00325		
Сахар			0,012
Смесь сухофруктов (яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм)			0,02
Сметана			
Соль пищевая йодированная	0,002		
Суповой набор	0,0375		
Томатная паста			
Филе куриное			
Хлеб пшеничный		0,0515	
Хлеб ржаной		0,035	



Директор

(Михаилев А. И.)

Зав. производством

Алферова А.

Директор

(Михаилев А. И.)

Зав. производством

Алферова А.

Расход по блюдам – Обед
 Брутто
 На 08.12.2023 (пятница)

Школа №7

Наименование	Пюре картофель ное / 1.1 /	Фрикадел ьки из филе куриного с соусом / 1.1 /
Вода кипяченая		
Горох		
Картофель	0,2052	
Кислота аскарбиновая		
Кислота лимонная		
Лук репчатый		
Масло растительное	0,005	
Масло сливочное	0,0063	
Молоко	0,0288	
Морковь		
Мука в/с	0,00375	
Петрушка		
Сахар		
Смесь сухофруктов (яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм)		
Сметана	0,0125	
Соль пищевая йодированная	0,0048	0,002
Суповой набор		
Томатная паста	0,005	
Филе куриное	0,045	
Хлеб пшеничный	0,011	
Хлеб ржаной		



Директор (Мухамедов А. И.)

Зав. производством

Алферова А.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
 Михалев А.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №0297ш

Наименование изделия:

Фрикадельки из филе куриного с соусом

Номер рецептуры: **325**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:Дели плюс, 2016.**

Наименование продуктов, полуфабрикатов, обозначение НД	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе куриное	45.00	44.00
Хлеб пшеничный	11.00	11.00
Мука в/с	3.75	3.75
Масло растительное	5.00	5.00
Томатная паста	5.00	5.00
Сметана	12.50	12.50
Соль пищевая йодированная	2.00	2.00
Выход:	110.00(110.00)	

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									
11.600	3.370	8.780	125.000 (523,000)	.700	.020	.060	39.900	.000	7.000	15.000	.570

Технология приготовления:

Филе птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Из котлетной массы разделяют шарики, укладывают в гастроемкости, заливают соусом, доводят до готовности в жарочном шкафу. Отпускают фрикадельки с гарниром и соусом. Гарнир - пюре картофельное, пюре из моркови и свеклы.

Органолептические свойства:

изделия в форме шариков одинакового размера, уложенные на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: сероватый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный приготовленным изделиям из котлетной массы на пару.

Запах: свойственный изделиям из котлетной массы на пару.

Согласовано _____ / _____ /