

ОГЛАСОВАНО:

Директор



УТВЕРЖДАЮ: МУП г. Кургана "Комбинат питания"

Директор



*(Handwritten signature)*  
(подпись)

Мишкарёв А.Б.

**Примерное циклическое меню для организации питания обучающихся в образовательных учреждениях г.Кургана в возрасте до 11 лет (завтрак) (не менее 20% суточного рациона).**

1 день 06.02.2023

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		
<b>Завтрак 81(руб)</b>			640													
Твердый сыр горячий с сыром и маслом сливочным			50	6,8	6,2	14,2	101,56	5	0,14	20	104	48	13	0,2		
Источник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №10																
	Сыр*	15,15	15													
	Масло сливочное*	10,00	10													
	Хлеб пшеничный*	25,00	25													
Молочная каша пшеничная, с маслом сливочным			170	6,36	8,84	29,73	186,93	1,56	0,05	0,02	144,08	108	16,8	0,08		
Источник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №311																
	Молоко цельное*	120,00	120													
	Крупа пшено*	32,90	32,9													
	Сахар*	4,10	4,1													
	Масло сливочное*	10,00	10													
	Соль*	0,20	0,2													
Чайный напиток на цельном молоке (4/10/150)			200	4,14	5,3	12,2	122,7	1,4	0,02	12	50	18	6	0,3		
Источник питания (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №11.52																
	Кофейный напиток*	4,00	4													
	Молоко цельное*	150,00	150													
	Сахар*	10,00	10													
Компот фруктовый т/л			200	0,1		21,2	74,5	6		25	58	78,3	28	1,9		
Источник питания детей в стационарах №11.16																
	Сок(т/л)*	200,00	200													
Булочка ржано-пшеничный			20	1,51	0,31	9,11	45,8		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8		
Источник питания (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.1																
	Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20													
<b>Итого:</b>				18,91	20,65	86,44	531,49	13,96	0,25	57,02	362,68	288,9	74,6	3,28		
2 день 07.02.2023																
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		
<b>Завтрак 81(руб)</b>			500													
Булочки "Детские"			100	14,5	14,5	11	243,38	4	0,11	129	129	70,2	33,6	1,52		
Источник рецептур 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													
Салат овощной (лук)			150	3	5,1	9,54	102	10,31	0,08	14	68,8	99,6	3,36	0,2		
Источники: дневное меню. Практическое руководство (2014г) №7,36																





Сыр*	8,08	8													
Масло сливочное*	10,00	10													
Чай с сахаром и молоком №6			200	3,5	4	17,86	113,42	1,63	0,05	0,03	150,2	112,5	17,5	0,11	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. №868															
Чай*	1,00	1													
Молоко цельное*	110,00	110													
Сахар*	15,00	15													
Хлеб ржано-пшеничный			25	1,88	0,38	8,88	47,25		0,05		8,25	45,75	13,5	1	
Лечебное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №15,1															
Хлеб-ржано пшеничный*	25,00	25													
Итого:				21,13	22,24	67,17	522,14	27,51	0,27	105,49	398,45	374,6	73,05	2,86	

Зам. директора по производству

*Истомина О.Л.*

Истомина О.Л.

Главный технолог

*Гольшева А.А.*

Гольшева А.А.