

Примерное 10 - ти дневное МЕНЮ

для питания детей школьного возраста с 7 до 11 лет (завтрак, обед), осенне - зимний сезон

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				16,68	19,54	83,36	581,10	61,58	0,26	0,26	0,00	203,9	131,1	33,40	2,39
Каша молочная рисовая жидкая №265-2013, Пермь			200	5,54	8,62	32,4	229,4	1,54	0,06	0,06		143,4	151,8	31,6	0,44
	крупа рисовая	30.8	30.8												
	молоко питьевое т/п	118													
	или молоко концентрированное	37	37												
	или молоко сухое														
	вода кипяченая для концентрированного молока	158	158												
	вода кипяченая для т/п молока	58													
	сахар	5													
	соль йодированная	1													
	масло сливочное	5													
Бутерброд с вареными колбасами №81 Пермь			60/36/24	6,24	10,32	11,76	164,40		0,11	0,11		12,00	68,40	9,60	0,84
	хлеб пшеничный	24	24												
	Колбаса варенная, "Любительская"или	37,2	36												
Чай с сахаром №143, Новосибирск			200	0,2		6,5	26,80	0,04	0,0	0,00	0,0	4,5	7,2	3,8	0,7

ИЛИ															
Овощи натуральные соленые (огурцы) №107/106, Пермь			80	0,64	0,08	1,36	10,40	4,00	0,02	0,02	0,08	18,40	19,20	11,20	0,48
огурцы соленые (без уксуса)	84	80													
или огурцы свежие парниковые	84	80	0,64	0,08	2,00	11,20	8,00	0,02	0,02	0,10	18,40	33,60	11,20	0,48	
или огурцы свежие грунтовые	84	80													
ИЛИ															
Овощи натуральные соленые (помидоры) №107/106, Пермь			80	0,88	0,08	2,80	16,00	12,00	0,01	0,01	0,56	8,00	28,00	12,00	0,64
помидоры соленые (без уксуса)	85,6	80													
или помидоры свежие парниковые	85,6	80	0,88	0,16	3,04	19,20	20,00	0,05	0,05	0,70	11,20	20,80	16,00	0,72	
или помидоры свежие грунтовые	85,6	80													
Суп с рыбными консервами №153 Пермь			250	9,23	7,23	16,05	166,25	7,90	0,10	0,10	0,75	63,70	165,75	48,20	1,25
Консерва рыбная	40	40													
картофель - 01.09.-31.10.- 21-25%	93,10	70													
01.11.-31.12. -30%	100,10	70													
01.01-29.02 - 35%	107,80	70													
01.03 - 40%	116,90	70													
морковь - до 01.01 - 20%	20	16													
с 01.01 - 25%	27	20													
лук репчатый	9,5	8													
Крупа рисовая	5	5													
Масло сливочное	3,75	3,75													
Зелень сухая (укроп, петрушка)	1,8	1,75													
Вода или Бульон рыбный	200	200													
Макаронные изделия отварные №291, Пермь			200	7,54	0,90	38,72	193,20	0,02	0,08	0,08	1,06	7,60	47,60	10,80	1,04
макаронные изделия	68	68													
масло сливочное	5	5													
масло растительное	4	4													
соль йодированная	3,4	3,4													
вода питьевая	408	408													
Бефстроганов из говядины № 60,Уфа			80/50	24,24	26,32	4,80	336,80	0,86	0,06	0,06	0,00	18,28	0,00	27,14	3,26
говядина 1 категории	108,66	94													
или говядина полуфабрикат	97	94													
лук репчатый	28	23													
масло растительное	5	5													
лук пассерованный	-	6,6													
пшеничная мука высшего сорта	3,0	3,0													
Сметана	20,0	20,0													
Соки овощные, фруктовые и ягодные №537, Пермь			200	1,00	0,20	20,20	92,00	4,00	0,02	0,02	0,00	14,00	0,00	0,00	2,80
Сок яблочный	200	200													
Хлеб ржаной производственный №115, Пермь			20	1,5	0,16	9,84	47		0,02	0,02		4,00	13,00	2,80	0,22
Хлеб ржаной	20	20													
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь			40	3,04	0,32	19,68	94,00		0,04	0,04	0,44	8,00	26,00	5,60	0,44
Хлеб пшеничный	40	40													
ИТОГО				63,89	59,63	196,57	1573,55	85,56	0,61	0,61	2,25	332,3	401,1	139,94	12,28

01.03 - 40%	66,80	40														
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10														
с 01.01 - 25%	13,30	10														
лук репчатый	9,52	8														
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	2	2														
Масло растительное или сливочное	4,0	4,0														
Вода для бульона	160	160														
ИЛИ																
Суп из овощей №67, Пермь			250	1,83	4,18	10,68	88,33	8,53	0,00	0,00	0,00	21,35	0,00	20,50	0,75	
говядина 1 категории	22	16														
или говядина полуфабрикат	19	16														
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	66,50	50,0														
01.11.-31.12. -30%	71,50	50,00														
01.01-29.02 - 35%	77,00	50,00														
01.03 - 40%	83,50	50,00														
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10														
с 01.01 - 25%	13,30	10														
лук репчатый	11,88	10														
Овощная смесь с/м (цв. капуста, брокколи, морковь, кабачок)	25,00	20														
Масло растительное или сливочное	4,0	4,0														
соль йодированная	0,8	0,8														
Вода для бульона	190	190														
Плов из говядины №90, Уфа			230	18,63	18,75	39,33	403,65	0,87	0,05	0,05	0,00	11,36	86,00	32,70	0,81	
говядина 1 категории	107	79														
или говядина полуфабрикат	100	85														
масса тушеного мяса		54,1														
Крупа рис	60	59,8														
лук репчатый	13	10,35														
масло растительное	9	9														
морковь - до 01.01 - 20%	17,25	13,80														
с 01.01 - 25%	18,35	13,8														
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	5	5														
Масса гарнира	-	175,95														
Компот из смеси сухофруктов №527, Пермь			200	0,5	0,0	27,0	110	0,5	0,0	0,0	0,0	28,0	0,0	1,5	0,0	
Смесь сухофруктов	25	30,5														
<i>Масса нетто сухофруктов отварных</i>		30,5														
Сахарный песок	15	15														
Вода питьевая	190	190														
Хлеб пшеничный №109-2013, Пермь			40	3,4	0,3	19,7	94	0,0	0,04	0,04	0,0	8,0	26,0	5,60	0,44	
Хлеб пшеничный	40	40														
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			20	1,32	0,24	6,68	34,80	0,00	0,04	0,04	0,56	7,00	31,60	9,40	0,78	
Хлеб ржаной	20	20														
ИТОГО				38,1	37,8	177,6	1148,6	26,0	15,2	0,4	0,6	397,2	304,6	96,8	7,2	

Масса готовой колбасы	-	11,7													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	100													
01.11.-31.12. -30%	143	100													
01.01-29.02 - 35%	154	100													
01.03 - 40%	167	100													
морковь - до 01.01 - 20%	16,25	13,0													
с 01.01 - 25%	17,29	13,0													
лук репчатый	18,21	15,3													
Огурец солённый	21,6	14,4													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	4,5	4,5													
масло сливочное	3,6	3,6													
Бульон мясной прозрачный	-	153													
Бульон мясокостный	-	153													
лимон св.	2,34	1,44													
ИЛИ															
Суп картофельный с макаронными изделиями №145 - 2013,	250	2,68	2,50	18,83	108,54	6,6	0,1	0,0	0,0	13,4	0,0	20,9	0,85		
говядина 1 категории	22	19													
или говядина полуфабрикат	22	19													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	99,75	75,0													
01.11.-31.12. -30%	107,25	75,0													
01.01-29.02 - 35%	115,50	75,0													
01.03 - 40%	125,25	75,0													
макаронные изделия	10	10													
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10													
с 01.01 - 25%	13,3	10													
лук репчатый	11,90	10													
масло сливочное	2	2,43													
Вода питьевая	190	190													
Бульон мясной прозрачный	190	190													
соль йодированная	0,8	0,83													
Минтай запеченный в сухарной корочке с маслом (техничко - технологическая карта, разработано АУ ТО "Центр технологического контроля")№254.Пермь	120/40	27,28	15,48	19,96	328,28	0,75	0,16	0,12	2,98	115,24	380,00	46,20	1,88		
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	142	105													
или Горбуша потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	142	105													
яйцо куриное	13	13													
молоко питьевое	9	9													
или молоко концентрированное	4,1	4,1													
или молоко сухое	1,1	1,1													
вода кипяченая для концентрированного молока	4,9	4,9													
вода кипяченая для сухого молока	7,9	7,9													
сахари пшеничные	9	9													
масло растительное	6	6													
масло сливочное	5	5													
ИЛИ															

Сахарный песок	5	5														
Масло сливочное	2,5	2,5														
Масло подсолнечное	0,4	0,4														
Дрожжи	2,5	2,5														
соль йодированная	1,17	1,17														
Вода питьевая	40	40														
Кофейный напиток с молоком № 514, Пермь			200	3,20	2,70	15,90	100,70	1,30	0,040	0,04	0,00	126,00	0,00	0,00	0,10	
Кофейный напиток	2,0	2,0														
молоко питьевое	80	80														
или молоко концентрированное	42	42														
Вода для концентрированного молока	158	158														
Вода для молока т/п	120	120														
Сахарный песок	10	10														
Фрукты свежие в ассортименте №118, Пермь			100	1,5	0,5	21,0	94,50	10,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Банан	130	100														
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			20	1,32	0,24	6,68	34,00	0,00	0,036	0,00	0,28	7,20	0,00	0,00	0,78	
Хлеб ржаной	20	20														
Обед				37,04	67,77	79,30	1074,73	71,02	0,19	0,19	0,56	252,94	302,00	141,15	7,72	
Салат из огурцов с зеленым горошком № 18, Пермь			100	0,8	10,1	2,1	102,50	7,0	0,02	0,02	0,0	30,0	31,0	13,0	0,6	
Огурец свежий	95	76														
или Огурец солёный (консервированный)	138	76														
горошек зелёный консервированный (после термической обработки)	19	15														
Лук репчатый или зелёный лук	8	6														
масло растительное	10	10														
ИЛИ																
Салат из белокачанной капусты с морковью и яблоками №5, Пермь			100	1,40	10,10	6,00	120,50	21,30	0,04	0,04	0,00	38,00	31,00	19,00	0,90	
Капуста белокачанная	71	71														
морковь - до 01.01 - 20%	25,00	20														
с 01.01 - 25%	26,60	20														
Яблоко	29	20														
Масло растительное	10	10														
Лимонная кислота	0,10	0,10														
Вода для разведения лимонной кислоты	5	5														
ИЛИ																
Овощи натуральные соленые (огурцы) №107/106, Пермь			80	0,64	0,08	1,36	8,72	4,00	0,02	0,02	0,08	18,40	19,20	11,20	0,48	
огурцы соленые (без уксуса)	84	80														
или огурцы свежие парниковые	84	80		0,64	0,08	2,00	11,28	8,00	0,02	0,02	0,10	18,40	33,60	11,20	0,48	
или огурцы свежие грунтовые	84	80														
ИЛИ																
Овощи натуральные соленые (помидоры) №107/106, Пермь			80	0,88	0,08	2,80	15,44	12,00	0,01	0,01	0,56	8,00	28,00	12,00	0,64	
помидоры соленые (без уксуса)	85,6	80														
или помидоры свежие парниковые	85,6	80		0,88	0,16	3,04	17,12	20,00	0,05	0,05	0,70	11,20	20,80	16,00	0,72	
или помидоры свежие грунтовые	85,6	80														
Суп Свекольник № 68, Пермь			200	1,54	3,92	10,52	83,52	3,72	0,04	0,04	0,00	21,74	0,00	19,16	0,92	

морковь - до 01.01 - 20%	14,44	11,55													
с 01.01 - 25%	15,36	11,55													
лук репчатый	15,19	12,79													
Лимонная кислота	0,14	0,14													
Мука пшеничная	1,92	1,92													
Сахарный песок	4,80	4,80													
<i>или</i>															
Капуста тушенная "Бигус" с сосиской №423, Пермь	290	7,40	7,20	7,80	125,60	34,0	0,0	0,00	0,0	122,0	0,0	48,0	2,0		

Капуста белокачанная	262,6	210														
Капуста квашеная	257,2	180														
масло сливочное	9	9														
морковь - до 01.01 - 20%	10,00	8,00														
с 01.01 - 25%	10,64	8,00														
лук репчатый	14,2	12														
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	16	16														
Мука пшеничная	2,4	2,4														
Сахарный песок	6	6														
Сосиски молочные	90	90		9,36	18,81	0,00	207	0,00	0,13	0,13	0,00	27,90	120,60	15,30	1,44	
Напиток клюквенный №520, Пермь			200	0,1	0,0	20,7	83	1,2	0,0	0,0	0,00	3,0	2,0	3,0	0,2	
клюква, или смородина, или брусника	22	20														
сахар	20	20														
вода питьевая	201,5	201,5														
Хлеб пшеничный №109-2013, Пермь			40	3,4	0,3	19,7	94	0,0	0,04	0,04	0,0	8,0	26,0	5,60	0,44	
Хлеб пшеничный	40	40														
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			20	1,32	0,24	6,68	34,80	0,00	0,04	0,04	0,56	7,00	31,60	9,40	0,78	
Хлеб ржаной	20	20														
ИТОГО				63	91	253	2088	84	1	1	2	578	545	203	12	

МЕНЮ

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Мg	Fe	
Завтрак				25,64	20,68	48,02	480,75	1,95	0,09	0,09	0,00	211,10	20,20	6,60	2,61	
Запеканка из творога с яблоками №16/5,2013 Пермь			200	23,94	20,52	31,68	407,16	1,91	0,07	0,07	0,00	202,60	0,00	0,00	1,69	
Творог	150	146														
Яблоко или	59,22	41,4														
или Повидло (Джем)	15	15														
Крупа манная	15	15														
Сахарный песок	18	18														
Яичный порошок	2	2														
или Яйцо столовое 1с.	9	9														
соль йодированная	0,9	0,9														
Сметана 20% жирности	3,6	3,6														
вода питьевая	18	18														
Масло растительное	3,6	3,6														
Сухари панировачные	3,6	3,6														
Масло сливочное	5	5														
молоко сгущенное с сахаром	20	20														
Чай с сахаром №143, Новосибирск			200	0,2	0,0	6,5	26,71	0,0	0,0	0,0	0,0	4,5	7,2	3,8	0,7	
чай - заварка	1,0	1,0														
Сахар песок	7,0	7,0														
вода питьевая	200	200														
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь			20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,0	0,02	0,02	0,0	4,0	13,0	2,8	0,22	

с 01.01 - 25%	13,3	10														
лук репчатый	9,52	8														
свекла - до 01.01 - 20%	40,0	32														
с 01.01 - 25%	42,6	32														
масло растительное	4,0	4														
Сахар песок	2,0	2														
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	3,0	3														
сметана	5	5														
Бульон мясной или вода кипяченая	160,0	160														
Макаронные изделия отварные №291, Пермь			150	5,66	0,68	29,04	144,92	0,02	0,06	0,06	0,00	5,70	35,70	8,10	0,78	
Макаронные изделия	51	51														
Вода кипяченая	306	306														
соль йодированная	2,55	2,55														
Масса отварных макаронных изделий	-	144														
масло сливочное	6,75	6,75														
Фрикадельки из говядины, тушеные в соусе №392, Пермь			100	11,00	11,70	7,80	180,50	0,10	0,05	0,05	0,00	10,00	101,00	13,00	1,60	
говядина 1 категории	73,32	52														
или говядина полуфабрикат	61,36	52														
Хлеб пшеничный	10,5	10,5														
Вода кипяченая	18,2	18,2														
масло сливочное	2	2														
Масса полуфабриката	-	82														
Соус молочный для запекания №434		30														
молоко т/п. питьевое	30	30														
Мука пшеничная	1,5	1,5														
масло сливочное	1,5	1,5														
Сахарный песок	0	0														
ИЛИ																
Гуляш из говядины №368, Пермь			100	11,00	11,70	7,80	180,50	0,10	0,05	0,05	0,00	10,00	101,00	13,00	1,60	
говядина 1 категории	93	79														
или говядина полуфабрикат	93	79														
морковь - до 01.01 - 20%	14,2	11,33														
с 01.01 - 25%	15,1	11,33														
лук репчатый	14,28	12														
масло растительное	5	5														
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	6	6														
Мука пшеничная	2	2														
Компот из свежих плодов или ягод №507, Пермь			200	0,5	0,2	23,1	96,20	4,3	0,02	0,02	0,0	22,0	16,0	14,0	1,1	
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,40	20														
сахар	15	15														
Лимонная кислота	0,2	0,2														
Вода	172	172														
ИЛИ																
Компот из апельсинов с яблоками №510, Пермь			200	0,5	0,2	22,2	92,60	11,6	0,04	0,04	0,0	19,0	12,0	8,0	0,8	

с 01.01 - 25%	26,6	20														
Хлеб пшеничный	8	8														
лук репчатый	10	8														
Яйцо или яичный порошок	4/12	4/12														
Молоко т/п питьевое	10,0	10														
масло сливочное	3,0	3														
масса полуфабриката	-	120														
Соки овощные, фруктовые и ягодные №518-2013, Пермь																
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь																
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			200	3,9	3,5	18,8	122	0,8	0,0	0,12	0,0	175,0	126,0	8,0	0,1	
ИТОГО																
МЕНЮ																
10 день																
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г														
Завтрак																
Суп молочный с крупой №164-2013, Пермь																
молоко питьевое	250	250	50	3,5	4,2	35,0	192	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
или молоко концентрированное	115	115	20	1,2	0,3	6,7	35	0,00	0,0	0,0	0,3	7,2	31,6	9,6	0,8	
или молоко сухое	30	30		32	26	113	818	33	1	0	6	126	528	133	9	
вода кипяченая для концентрированного молока	135	135	80	1,9	0,4	11,7	58	4,80	0,0	0,0	0,0	7,2	44,0	0,0	0,5	
вода кипяченая для сухого молока	220	220														
Крупа: рисовая или манная, кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	15	15														
или ячневая, или гречневая, пшено	20	20	80	0,8	4,1	2,8	51	13,2	0,0	0,0	2,0	10,4	19,2	14,4	0,6	
масло сливочное	2,5	2,5														
сахар	2,5	2,5														
соль йодированная	1	1														
Бутерброд с маслом №93-2013, Пермь																
хлеб пшеничный	20	20	250/10/5	5,4	5,9	12,8	126	12,4	0,09	0,31	0,36	26,2	94,9	27,6	1,4	
масло сливочное	5	5														
Кофейный напиток с молоком №501 - 2013, Пермь																
кофейный напиток	2	2														
сахар	15	15														
молоко питьевое	150	150														
или молоко концентрированное	69	69														
или молоко сухое	18	18														
вода кипяченая для концентрированного молока	81	81														
вода кипяченая для сухого молока	132	132														
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте																
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь																
Обед																
Кукуруза отварная №175 - 2013, Пермь																
кукурузу консервированная	134	80														
ИЛИ			300	16,3	18,4	23,5	325	13,2	0,2	0,0	2,6	28,6	220,0	55,6	3,4	

