

СОГЛАСОВАНО:



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО "Торговый дом Кубань"



Букреева Н.В.

Россия Краснодарский край

ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

О Б Е Д Ы

СанПин 2.3 /2.4. 3590 - 20

(М Е Н Ю - РАСКЛАДКА)

возрастная категория: 7-11 лет

1я-неделя

35%

ЗИМА - ВЕСНА

1-й день

Сборник рецеп №	Наименование блюд	Выход 1-п/г.	норма закладки продуктов в гр на 1 порцию								
			Борщ с картоф. и капустой			птица тушёная с овощами					
П О Н Е Д Е Л ь Н И К			сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
82/11	Борщ с карт. и св. капуст.	200	свекла	40	32	окорочёк	76,0	68,5	Соус:		
292/11	птица тушёная с овощами	50/145	капуста б/кач	20	16	м/растит	7,7	7,7	сметана	9,9	9,9
389/11	сок фруктовый (абрикосовый)	200	картофель	21,4	16,1	картофель	93,84	70,39	мука пш.	1,24	1,24
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50	морковь	10	8	морковь	40,6	32,48	вода	67	67
Пром.пр.	Хлеб ржаной	20	лук репч.	9,6	8	горошек зел	11,2	7	томат	7,25	7,25
338 / 11	Фрукты (яблоко)	110	м/сливочное	4	4	лук репч	16,8	14	лав лист	0,001	0,001
			томат пюре	6	6	петрушка корен	4,2	3,23			
			сахар	2	2	м/сливочное	0,68	0,68			
			петрушка	2,6	2						
			л/лист	0,008	0,008						
			соль	0,9	0,9						
			вода	160	160						

2-й день

В Т О Р Н И К			Суп картофельный с рыбными фрикадельками						Омлет с сыром /		
106/11	Суп картоф. с рыбн фрикад	200/50	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	/ горошек конс		
211/11	Омлет с сыром	150	картоф	74,28	55,71	фрикадельки			сырьё	брутто	нетто
131/11	Горошек консервированный	40	морковь	11,63	9,3	минтай	94	47	яйца	113,60	113,60
379/11	Кофейный напиток	200	лук репч	9,6	8	яйца	3,77	3,77	молоко	42,5	42,5
406/11	Пирожок печёный с печенью	55	том пюре	2	2	лук репч	11,9	10	м /сливочное	5,7	5,7
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	30	м/сливочное	4	4	молоко	3,25	3,25	сыр	3,2	3
Пром.пр.	Хлеб ржаной	20	соль	0,9	0,9						
			л/лист	0,008	0,008				/горошек овощной		
			рыба для бульн	102,1	102,1	пирожок печёный			отварной		
			бульон	153,3	153,3	сырьё	брутто	нетто	консервирова	61,6	40
			фарш в пирожок			мука пш.	22,94	22,94	Кофейный напиток		
			сырьё	брутто	нетто	мука на подпыл	0,1	0,1	сырьё	брутто	нетто
			печень говяжья	35,48	30	дрожжи	0,7	0,7	молоко	211	200
			лук	4,25	3,6	молоко	16,85	16,85	Кофейный нап	3,5	3,5
			м/сливочное	0,85	0,85	яйца	0,53	0,53	сахар	10	10
			бульон	2,3	2,3	крахмал	0,5	0,5	вода	10	10

3-й день

С Р Е Д А			Суп с крупой и томатом			Мясо духовое с картофелем и овощами					
			сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто

116/11	Суп с крупой и томатом	200	сырьё	брутто	нетто	говядина	99,23	89,3	лук	12,67	10,56
47 /11	капуста квашеная	60	крупя перловая	16,96	16,96	картофель	114,80	86,10	томат пюр	6,34	6,34
258/11	мясо духовое с картофелем	53/132	томат пюре	6	6	м/растительнс	6,3	6,3	специи	0,007	0,007
349/11	Компот из с/фрукт	200	морковь	10	8	морковь	20,44	16,35	вода	104	104
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50	лук репч.	9,6	8						
Пром.пр.	Хлеб ржаной	30	м/сливочное	4	4	капуста квашеная			Компот из с/фрукт		
338 / 11	Фрукты (яблоко)	105	л/лист	0,008	0,008	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
			соль	0,9	0,9	капуста квашен	72,85	51,00	смесь сух-в	25	25
			вода	200	200	лук репчатый	7,14	6,00	сахар	12	12
						сахар песок	1,2	1,2	к-та лимон	0,2	0,2
						м/растительнс	2	2	вода	200	200

Россия Краснодарский край
ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
(М Е Н Ю - РАСКЛАДКА)

О Б Е Д Ы

возрастная категория: 7-11 лет

1я-неделя

35%

ЗИМА - ВЕСНА

4-й день

Сборник рецеп №	Наименование блюд	Выход 1-п/г.	норма закладки продуктов в гр на 1 порцию								
ЧЕТВЕРГ			запеканка из творога			Кофейный напиток			Суп молочный с макаронами		
120/11	Суп молочный с макаронами	220	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
223/11	запеканка из творога с молоком сгущённым	190/10	творог	178,6	175	кофейный нап	3,5	3,5	макароны	17,5	17,5
379/11	Кофейный напиток	200	крупя манная	11,4	11,4	сахар	10	10	молоко	136,3	136,3
15/11	сыр порциями Костромской	15	сахар песок	15,2	15,2	молоко	211	200	сахар	1,4	1,4
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50	яйца	7,6	7,6	вода	10	10	м/сливочное	2	2
Пром.пр.	Хлеб ржаной	30	сл/ масло	7,6	7,6	сыр порциями			вода	66,7	66,7
			сухарь пан	7,6	7,6	сырьё	брутто	нетто			
			сметана	7,6	7,6	сыр российский	16	15			
			молоко сгущ.	10	10						

5-й день

ПЯТНИЦА			тефтели			соус в тефтели			Суп картофельный с горохом		
102/11	Суп картоф. с горохом	200	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
278/11	Тефтели рыбные (минтай)	80/30	минтай	116,00	53,9	мука пш.	3,43	3,43	картоф	53,4	40
171-156 / 11	каша рисовая/ Капуста с яйцом	130/55	хлеб пш.	11,6	11,6	вода	21	21	морковь	10	8
389/11	Кисель асортн фруктовое	200	молоко	16	16	томат	3	3	лук реп	9,6	8
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50	лук репч	11,58	9	петрушка коре	1,2	0,9	горох лущ.	16,2	8
Пром.пр.	Хлеб ржаной	30	м/растительное	2,02	2,02	лук репчат	1,55	1,2	м/сливочное	4	4
338 / 11	Фрукты св. (яблоко)	110	мука пш.	4,4	4,4	м/слив	1,61	1,61	соль	1	1
			яйцо	2,19	2,19	морковь	6,61	5,29	л/лист	0,008	0,008
			м/растительное	2,02	2,02	л/лист	0,0001	0,0001	вода	140	140
			каша рисовая вязкая / капуста с яйцом						Кисель		
			сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сок	100	100
			Крупа рис	28,9	28,9	капуста б/кач	81,31	65,15	сахар	9	9
			м/сливочное	4	4	м/сливочное	1,84	1,84	вода	104	104
			вода	106	106	яйцо	4,8	4,8	сухофрукты	2,5	2,5
						сыр российский	2,13	2	плоды св.	3	2,5
									крахмал	10	10

Россия Краснодарский край
ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
(М Е Н Ю - РАСКЛАДКА)

О Б Е Д Ы

6 - й день

Сборник рецеп №	Наименование блюда	Выход 1-п/г.	норма закладки продуктов в гр на 1 порцию								
ПОНЕДЕЛЬНИК			Борщ с картофелем			плов с говядиной			капуста квашеная		
83/11	Борщ с картофелем	200	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
47 /11	капуста квашеная	60	свекла	41	32	говядина	90	89,1	капуста квашен	72,85	51,00
265/11	Плов с говядиной	55/130	картоф	53,4	40	крупа рисовая	41,04	41,04	лук репчатый	7,14	6,00
376/11	чай с сахаром	200	морковь	10	8	м/растительн	7,429	7,429	сахар песок	1,2	1,2
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50	лук реп	9,6	8	лук репч	9,51	8,01	м/растительн	2	2
Пром.пр.	Хлеб ржаной	30	томат пюре	6	6	морковь	15,04	12,07			
338 / 11	Фрукты свежие (яблоко)	105	сахар	1,2	1,2	томат	5,02	5,02	чай с сахаром		
			петрушка	2,6	2	соль	1	1	сырьё	брутто	нетто
			м/сливочное	4	4	вода	95,6	95,6	чай	2	2
			соль	0,9	0,9				сахар	15	15
			л/лист	0,008	0,008				вода	216	216
			вода	140	140						

7-й день

ВТОРНИК			Котлета рубленая из птицы (соус)						Рассольник ленинградский		
96/11	Рассольник ленинградский	200	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
294/11	Котлета рубленая из птицы	80/20	филе	56,0	54,0	сметана	5	5	сырьё	брутто	нетто
128-139 / 11	картофельное пюре / капуста тушёная	150/40	хлеб пш.	17	17	мука пш.	1,5	1,5	крупа перлова	4	4
389/11	Сок фруктовый (яблочный)	200	молоко	29,5	29,5	вода	15	15	картоф	80	60
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50	м/сливочное	2,67	2,67	томат	2	2	морковь	10	8
Пром.пр.	Хлеб ржаной	30	сухарь паниров	8,54	8,54	соль	0,2	0,2	лук реп	4,8	4
			м/растительное	5,11	5,11	л/лист	0,0004	0,0004	огурцы солен	13,4	12
			картофель пюре /капуста тушёная						м/сливочное	4	4
			сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	соль	0,48	0,48
			картофель	175,5	132	капуста	58,8	47,2	л/лист	0,008	0,008
			молоко	24,00	22,54	м/растительн	1,6	1,6	вода	150	150
			м/сливоч	4,5	4,5	томат	2,4	2,4			
						морковь	1,2	1			
						лук репчат	2	1,6			
						л /лист	0,0032	0,0032			
						сахар	1,2	1,2			
						лим кисл	0,004	0,004			

8-й день

СРЕДА			Щи из свежей капусты с картофелем			Оладьи из печени			макароньы отварные с овощами		
88/11	Щи из св/ капусты с карт	200	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
205 / 11	макароньы отв.с овощами	100/50	капуста б/кач	50	40	печень	108	75	макароньы	35	35
282/11	Оладьи из печени (говяжья)	85/5	картофель	32,0	24,0	хлеб пш.	16,4	16,4	морковь	30	24
389/11	Сок фруктовый (персиковый)	200	морковь	10	8	м/сливочное	3,06	3,06	лук	23,76	20
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50	петрушка корень	2,6	2	м/растительн	2,62	2,62	том пюр	14	14
Пром.пр.	Хлеб ржаной	30	лук репч	9,6	8	лук репч	16,8	14,4	м/растит	6,85	6,85
338 / 11	Фрукты (яблоко)	110	томат пюре	2	2	м/сливоч	5	5	м/сливочное	1,82	1,82
			м /сливочное	4	4				соль	0,5	0,5
			соль	0,9	0,9						
			л/лист	0,008	0,008						
			вода	160	160						

возрастная категория: 7-11 лет

2я-неделя

35%

ЗИМА - ВЕСНА

9-й день

Сборник рецеп №	Наименование блюд	Выход 1-п/г.	норма закладки продуктов в гр на 1 порцию								
ЧЕТВЕРГ			Суп картофельный с клёцками						каша молочная рисовая		
108/11	Суп карт. с клёцками	200	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
182/11	Каша рисовая молочная	190/10	картоф	53,4	40	клёцки			крупа рисовая	31	31
382 /11	Какао с молоком	200	морковь	10	8	молоко	24,2	24,2	молоко	131,1	131,1
15/11	сыр порциями	15	лук реп	9,6	8	м/сливочное	1,75	1,75	сахар	3,6	3,6
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	40	м/сливочное	2	2	яйца	4,4	4,4	вода	38	38
Пром.пр.	Хлеб ржаной	30	соль	0,9	0,9	мука	15,4	15,4	м/сливочное	10	10
			л/лист	0,008	0,008	соль	0,45	0,45	Какао с молоком		
			вода	155	155				сырьё	брутто	нетто
			Сыр порциями						какао-пор	3,5	3,5
			сырьё	брутто	нетто				молоко	211	200
			сыр российск	16	15				сахар	10	10
									сахар	10	

10-й день

ПЯТНИЦА			Суп картофельный с бобовыми			рагу овощное					
102/11	Суп картоф. с фасолью	200	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
70 /11	Овощи солёные (огурец)	60	картоф	53,4	40	картоф	66,92	50,2	соус		
268/11	котлета из говядины	90/10	морковь	10	8	морковь	31	24,8	соль	0,465	0,465
143/11	рагу овощное	155	лук реп	9,6	8	лук реп	15,5	12,4	сметана	11,6	11,6
349/11	компот из сухофруктов	200	фасоль	16,2	16,2	репа	32,55	24,8	мука пшенич	3,49	3,49
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	40	м/сливочное	4	4	капуста	38,75	31,00	томат пюре	4,65	4,65
Пром.пр.	Хлеб ржаной	30	соль	1	1	лав лист	0,0155	0,0155	вода	34,9	34,9
338 / 11	Фрукты (яблоко)	105	л/лист	0,008	0,008	м/слив	6,2	6,2	л/лист	0,0009	0,0009
			вода	140	140	овощи солёные			Компот из сухофруктов		
						сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
						огурец	66	60	смесь сух-в	25	25
			КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ						сахар	12	12
			сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	к-та лимон	0,2	0,2
			говядина	70,2	66,6	молоко	17,76	17,76	вода	200	200
			хлеб	20	20	яйцо	3,11	3,11			
			лук репчат	24	20	м/растит	6	6			
			сухари	10	10	м/сливочное	10	10			