

Согласовано
 Начальник отдела образования
 исполнительного комитета
 Мамадышского муниципального района
 И.Н.Габдрахманов

Примерное двухдневное меню школьных завтраков для организации питания детей, с прибыванием детей до 6 часов (5-11кл)																	
Использован: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1993 и 1996гг.Сборник рецептов блюд и																	
№ рецепта		Основные компоненты	Брутто	Нетто	Вы ход	Белки	Жиры	Углев оды	Ккал	Всего		Бюджет		За счет собственной продукции		Родительский взнос плата	
										Цена за кг	Сумма	Цена за кг	Сумма	Цена за кг	Сумма	Цена за кг	Сумма
1 день																	
№10	салат из свежей капусты	капуста	99,6	79		1,4		3,7	21,3	25	2,49		0,00	25	2,49		0
		лук	12,5	10		0,14		0,91	4,1	30	0,38		0,00	30	0,38		0
		морковь	12,5	10		0,1		0,7	3,4	35	0,44		0,00	35	0,44		0
		сахар	5	5				4,9	18,9	80	0,40		0,00	80	0,40		0
		масло растительное	5	5											0,00		0
		итого			100	1,64	4,99	10,21	92,6	310	4,4025	140	0,70	170	3,703	0	0
№610	Биточки из говядины	Говядина (котлетное	72	72		6,32	4,08		55,59	440	31,68		0,00		0,00	440	31,68
		Сухари	1	2		0,22	0,02	1,44	6,62	100	0,10	100	0,10		0,00		0
		Хлеб ржаной	7	7		0,57	0,06	0,47	15,82	51	0,36	51	0,36		0,00		0
		Масло сливочное	5	5		0,04	3,6	0,06	33,05	800	4,00	800	4,00		0,00		0
		Соль	0,6	0,6		-	-	-	-	16	0,01	16	0,01		0,00		0
		Масса п/ф		50		-	-	-	-		0,00		0,00		0,00		0
		Масло растительное	3	3		-	1,99	-	17,98	140	0,42	140	0,42		0,00		0
		итого			41	7,15	9,75	1,97	129,1	1547	36,5666	1107	4,8866	0	0	440	31,68
№746	Каша гречневая	Крупа гречневая	50			5,9	1,65	30,95	167,5	100	5,00	100	5,00		0,00		0
		Масло сливочное	5			0,04	3,6	0,06	33,05	800	4,00	800	4,00		0,00		0
		Соль	0,5			-	-	-	16	0,01	16	0,01		0,00		0	
		итого			100	5,94	5,25	31,01	200,6	916	9,008	916	9,008	0	0	0	0
№944	Чай с сахаром	Заварка	1	1		0,04	-	-	688	0,69	688	0,69		0,00		0	
		Сахар	15	15		0		14,9	58	80	1,20	80	1,20		0,00		0
		итого			200 /7										0	0	
	хлеб	хлеб	20	20	20				51	1,02	51	1,02					
	хлеб	хлеб	30	30	30	12,16	1,44	79,76	180,8	60	1,80	60	1,80		0,00		0
	Кондитерские изделия	Пряник	50	50	50	2,15	16,05	32,5	280,5	180	9,00		0,00		0,00	180	9
											0,00		0,00		0,00		0
		итого			50	2,15	16,05	32,5	280,5	180	9	0	0	0	0	180	9
		итого за день						29,04	37,48	155,5	883,5	3013	60,7771	2223	16,39	170	3,703

И.Н.Габдрахманов

[illegible]

[illegible]

№ рецепта	Наименование блюд	Основные компоненты	Брут то	Нетт о	Вых од	Белки	Жиры	Углевод ы	Ккал	Всего		В том числе							
	3 день											Бюджет		За счет собственной продукции		Родительский взнос плата			
											Цена за кг	Сумма	Цена за кг	Сумма	Цена за кг	Сумма	Цена за кг		
№610	Гуляш из говядины	Говядина	87	74		16.89	12.9		174.9	440	38.28		0.00		0.00	440	38.28		
		Масло	5	5			4.99		44.95	140	0.70	140	0.70		0.00		0		
		Лук репчатый	18	15		0.21	-	1.36	6.15	30	0.54		0.00	30	0.54		0		
		Томат	12	12		0.43		1.87	9.16	70	0.84	70	0.84		0.00		0		
		Или томат.паста	4.8	4.8		0.23		0.97	2.16	70	0.34	70	0.34		0.00		0		
		Соль	1	3		-	-	-	-	16	0.02	16	0.02		0.00		0		
		Масса тушен.мяса		50		-		-	-		0.00		0.00		0.00		0		
		Мука	4	4		0.43	0.04	2.72	13.08	40	0.16		0.00		0.00	40	0.16		
						18.19	17.93	6.92	250.4	806	40.87	296	1.892	30	0.54	480	38.44		
№746	Макароны отварные	макароны	51			3.5	0.37	23.6	114.5	50	2.55	50	2.6		0.00		0		
		Соль	3			-	-	-	-	16	0.05	16	0.05		0.00		0		
		Масло слив	5			0.02	2.5	0.04	23.1	625	3.13	625	3.13		0.00		0		
		итого			150	3.52	2.87	23.64	137.6	691	5.723	691	5.723	0	0	0	0		
№944	Чай с сахаром	заварка	1	1	1					688	6.88	688	6.88						
		Сахар	15	15		0	-	14.9	56.8	80	1.20	80	1.20		0.00		0		
		итого			200	0													
	хлеб иодированный	хлеб	30	30	30	6.96	1.2	46	167.2	60	1.8	30	1.8						
хлеб		20	20	20	6.96	1.2	46	167.2	51	1.02	20	1.02		0.00		0			
						0	0	0	0		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00		
итого за день						7.390	1.240	48.720	180.280	91.000	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	####	#REF!	#REF!		

Примерное двухнедельное меню школьных завтраков для организации питания детей .

Использован: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1993 и 1996гг. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий татарской национальной кухни 1997г.

[illegible]

№ рецепт а	Наименование блюда	Основные компоненты	Брутто	Нето	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	Всего		В том числе								
	5 день											Бюджет		За счет собственной продукции		Родительский взнос плата				
											Цена за кг	Сумма	Цена за кг	Сумма	Цена за кг	Сумма	Цена за кг			
	Фрукты	Яблоки	100	100	100	0.08	0.069	1.79	7.8	100.00	10.00					100	10			
	Котлеты рубленные из птицы	Курица	130	100		11	13.5	4.78	185	130.00	16.90					130	16.8			
		хлеб	13	13		6.96	1.2	32.96	181	60	0.78	60	0.78							
		Молоко	19	19		2.82	3.2	4.73	58	65	1.23					65	1.23			
		Масло сливоч	5	5		0.04	3.63	0.13	33.05	800	4					800	4			
	Рис отварной	Масло	3	3			6.93		62.93	140	0.42					140	0.42			
		рис	55	55		1.16	0.42	10.58	52.55	90	4.95	90	4.95		90.00		4.95			
		масло сливочное	7	7		0.04	3.63	0.13	33.05	800	5.60		0.00		0.00	800	5.6			
		Соль	1	1		-	-	-	-	16	0.02	16	0.02		0.00		0			
		итого			100	1.20	10.98	10.71	148.53		10.99		4.97		90.00		10.97			
№944	Чай с лимоном	заварка	1	1		0	0	0	0	688	0.69	688	0.69		0.00	0	0			
		лимон	8	8		0	0	0	0	170	1.36		0.00		0.00	170	1.36			
		Сахар	15	15				19.96	75	80	1.20	80	1.20		0.00		0			
						200														
	хлеб	хлеб	20	20	20	6.96	1.2	32.96	181	51	1.02	51	1.02							
	хлеб	хлеб	30	30	30		1.2	46	167.2	60	1.80	60	1.80	0.00	0.00	0.00	0			
		итого			75	#####	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#####	####	#REF!	#REF!	#REF!			
	итого за день					####	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#####	###	#REF!	#REF!	#REF!			

№ ре- цепта	Наименование блюд	Основные компоненты	Брут- то	Нетто	Выход	Белки	Жиры	Углев оды	Ккал	Всего		В том числе							
	6 день											Бюджет		За счет собственной продукции		Родительский взнос плата			
											Цена за кг	Сумма	Цена за кг	Сумма	Цена за кг	Сумма	Цена за кг		
	Фрукты	Апельсин	100	100	100					150.0	15					150	15		
№561	Мясо тушеное	Говядина	83	60		16.7	12.9	0.0	165.5	440.0	36.52					440	36.52		
		Морковь	5	3		0.2	0.0	0.8	3.4	35.0	0.17			35	0.17				
		Лук	5	3		0.4	0.0	2.4	10.0	30.0	0.15			30	0.15				
		Масло рас	5	5		0.0	7.0	0.0	62.9	140.0	0.7	140	0.7						
		Томатная паста	7	7		0.1	0.0	0.4	2.0	175.0	1.22	175	1.22						
		Мука пшенич	2	2		0.4	0.0	2.7	13.1	40.0	0.08	40.0	0.08						
		соль	1	1		0.0	0.0	0.0		16.0	0.016								
					2														
№442	Макароны отварные	Макаронные изделия	53	53		4.1	0.4	27.2	142.1	50.0	2.65	50	2.65						
		Масло сливочное	5	5		0.1	7.3	0.3	66.1	800.0	4					800	4		
		соль	1	1						16.0	0.0								
	Чай с сахаром	Заварка	1	1		0				688	0.69	688	0.69		0.00		0		
		Сахар	15	15		0		14.9	56.8	80	1.20	80	1.20		0.00		0		
		итого			200														
	хлеб	хлеб	20	20	20	6.96	1.2	32.96	181	51	1.02	51	1.02		51		1.02		
хлеб		30	30	30	6.96	1.2	46	167.2	60	1.80	60	1.80		60.00		1.8			
итого за день						#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	####	####	#REF!	#REF!	#REF!		

№ ре- цепта	Наимено- вание блюд	Основные компонент ы	Брутто	Нетто	Выход	Белки	Жиры	Углев оды	Ккал	Всего		В том числе							
												Бюджет		За счет		Родительский			
										Цена за кг	Сумма	Цена за кг	Сумма	Цена за кг	Сумма	Цена за кг	Сумма		
	Фрукты	Апельсин	100	100	100	0	0	10.9	47.52	150	15	150	15			150	15		
№3 26	Сосиски говяжие	сосиски гов	102	100		18.4	11.9		161.9	440	38.00	380	38.76		0.00	380	38		
		Гречка	54	40				5.99	215.2	75	4.05	75	4.05		0.00		0		
	Каша гречневая	Слив	5	5		0.04	3.63	0.13	157.9	800	4.00		0.00			800	4		
		соль	1	1						16	0.02	16	0.02		0.00		0		
№94	Какао с молоком	Какао	4	4				-	-	271	1.08				0.00	271	1.084		
		Сахар	15	15				14.9	56.8	80	1.20	80	1.20		0.00		0		
					200														
		хлеб	20	20	20	6.96	1.2	32.96	181	51	1.02	51	1.02			51	1.02		
	хлеб	хлеб	30	30	30	6.96	1.2	32.96	167.2	60	1.80	60	1.80		0.00	60.00	1.8		
итого за день						#####	#####	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	####	#REF!	#####	#REF!	#####	#REF!		

№ ре- сеп- та	Наименова ние блюд	Основные компонент ы	Брут то	Нетт о	Вых од	Белки	Жиры	Углев оды	Ккал	Всего		В том числе								
	Бюджет											За счет		Родительский						
	8 день									Цена за кг	Сумма	Цена за кг	Сумма	Цена за кг	Сумма	Цена за кг	Сумма			
	Плов из пшеницы	Курица	90	50		12.8	20.1	0.5	225	270	24.30					270	24.3			
		масло раст.	7	7		0.04	3.63	13.2	33.05	140	0.98					140	0.98			
		лук	10	8																
		морковь	15	10																
		Томат паста																		
		рис	5	5		0.23	0	0.97	2.16	175	0.87					175	0.87			
		соль	35	35		1.16	0.42	10.58	52.55	90	3.15	90	3.15							
			1	1						16.00	0.02									
№9 44	Чай с сахаром с лимоном	заварка	1	1						688	0.69		0.00		0.00	688	0.688			
		лимон	8	7						170	1.36	170	1.36							
		Сахар	15	15					19.96	75.8	80	1.20	80	1.20		0.00	80	1.2		
						200					3.248		2.56		0		1.888			
		хлеб	20	20		6.96	1.2	46	167.2	51	1.02	51	1.02							
	хлеб	хлеб	30	30		6.96	1.2	46	167.2	60	1.80	60	1.80		0.00	0.00	0			
		итого			60	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#####	#REF!	#REF!	#REF!	#####			
	итого за день					#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#####	#REF!	#REF!	#REF!	#####			

№ рецепта		Основные компоненты	Брут о	Нетт о	Выхо д	Белк и	Жиры	Углев оды	Ккал	Всего		В том числе							
	Наименование блю́д													За счет собственной продукции		Родительский взнос плата			
	9 день									Цена за кг	Сумма	кг	Сумма	за кг	Сумма	кг	Сумма		
		капуста	60	50		0.15		2.85	13.5	25	1.5			25	1.50				
№273	Салат из св капусты	Морковь	8	5		1.1	0.8	6.1	29.2	25.00	0.20		0.00	25	0.20		0		
		сахарный песок	3	3				9.98	37.9	80.00	0.24			80	0.24				
		соль	1	1						16.00	0.02								
		Масло	7			-	9.9		89.9	140.00	0.98	140.00	0.98		0.00		0		
		итого			100	1.1	10.7	16.08	157	261	1.436	140	0.98	105	0.44	0	0		
	Котлеты рыбные	котлеты рыбные	102	100		27.4	5.24	0	110	325	33.15		0.00		0.00	325.00	33.15		
		Соль	2	2						16	0.03	16	0.03		0.00		0		
		Масло	2	2			0.24		22.45	140	0.28	140	0.28		0.00		0		
					50	27.40	5.48	0.00	132.45	481.00	33.46	156.00	0.31	0.00	0.00	325.00	33.15		
№442	картофельное пюре	картофель	170			2	0.4	16.3	80	25	4.25		0.00	25	4.25		0		
		молоко	24			6.4	0.39	0.74	8.2	65	1.56	65	1.56		0.00		0		
		Соль	1			-	-	-	-	16	0.02	16	0.02		0.00		0		
		Масло слив	5			0.02	2.5	0.04	23.1	625	3.13	625	3.13		0.00		0		
		итого			150	8.42	3.29	17.08	111.3	731	8.951	706	4.701	25	4.25	0	0		
944	Чай с сахаром	Заварка	1	1			-	-	-	688	0.69	688	0.69		0.00		0		
		Сахар	15	15			-	14.9	56.8	80	1.20	80	1.20		0.00		0		
		итого			200	0	0	14.9	56.8		1.888		1.888		0		0		
		хлеб	20	20		6.96	1.2	32.96	181	51	1.02	51	1.02						
	хлеб	хлеб	30	30	40	6.96	1.2	32.96	167.2	60	1.80	60	1.80		0.00		0		
итого за день						43.9	20.7	81.0	624.8	1533.0	47.5	1062.0	9.7	130.0	4.7	325.0	33.2		

[illegible]

№ ре- септа	Наименование блюдов	Основны е компонен- ты	Брутто	Нето	Выход	Белки	Жиры	Углево- ды	Ккал	Всего		В том числе							
												Бюджет		За счет собственной продукции		Родительский взнос плата			
										Цена за кг	Сумма	Цена за кг	Сумма	Цена за кг	Сумма	Цена за кг	Сумма		
	11 день																		
	Фрукты	Бананы	150	150	150	1.8	0.084	17.2	74.8	170	25.50					170	25.5		
	Запеканка картофельная с мясом	говядина котлетное мясо	63	63		16.69	12.9	0	165.5	440	27.72	440	27.72			440	27.72		
		Масло раститель- ное	5	5		1.95	4.9		8.82	140	0.70	140	0.70						
		Картофель	230	200		92	0.1	6.4	26.5	25	5.75	25	5.75	25	5.75				
		лук	15	10		0.15	0.02	0.35	1.44	30	0.45			30	0.45				
		масло сливочное	11			0.04	3.63	0.13	33.05	625	6.88		0.00		0.00	800	8.8		
		Соль	1	1		-	-	-	-	16	0.02	16	0.02		0.00		0		
		итого			100	112.63	21.63	24.08	310.11		67.01		34.19		6.20		62.02		
№94 4	Чай с лимоном	заварка	1			1.02		21.76	87.14	107	50.00	107	0.11		0.00		0		
		сахар	15			1.36		29.02	116.19	80	1.20		0.00		0.00	80	1.2		
		лимон	8							170	1.36		0.00		0.00	170	1.36		
					200	2.38	0	50.78	203.33		52.56		0.107		0		2.56		
	хлеб	хлеб	20	20	20	6.96	1.2	32.96	181	51	1.02	51	1.02						
	хлеб	хлеб	30	30	30	6.96	1.2	32.96	167.2	60	1.80	60	1.80		0.00		0		
	Масло слив.	масло сливочное	10			0.08	7.25	0.26	66.1	625	6.25		0.00		0.00	625.00	6.25		
	Сыр	Сыр гол.	10			2.26	2.57		33.79	600	6.00		0.00		0.00	600.00	6		
		итого			75	2.34	9.82	0.26	99.89	1225	12.25	0	0	0	0	1225	12.25		
	итого за день					122.05	30.08	108.08	746.74	685.00	#REF!	#REF!	#REF!	####	#REF!	#REF!	#REF!		

