



МЕНЮ

Сад



1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день
Завтрак								
КАША РЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ 185	КАША ОВСЯНАЯ МОЛОЧНАЯ 185	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ 185	КАША "ДРУЖБА" 185	КАША ОВСЯНАЯ МОЛОЧНАЯ 185	СУП МОЛОЧНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ 185	КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ 185	КАША РЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ 185	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ 185
БАТОН С МАСЛОМ 36/5	БАТОН С СЫРОМ 36/7	БАТОН С МАСЛОМ И СЫРОМ 36/5/7	БАТОН С МАСЛОМ 36/5	БАТОН С МАСЛОМ И ПОВИДЛОМ 36/5/7	БАТОН С МАСЛОМ И СЫРОМ 36/5/7	БАТОН С СЫРОМ 36/7	БАТОН С МАСЛОМ И МОЛОКОМ 35/5/7	БАТОН С МАСЛОМ И ПОВИДЛОМ 35/5/7
КАКАО С МОЛОКОМ 180	ЧАЙ С МОЛОКОМ 180	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	ЧАЙ С МОЛОКОМ 180	КАКАО С МОЛОКОМ 180	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	ЧАЙ С МОЛОКОМ 180	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	КАКАО С МОЛОКОМ 180
II Завтрак								
СОКИ ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ 200	ЯБЛОКО 100	СОКИ ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ 200	ЯБЛОКО 100	СОКИ ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ 200	ЯБЛОКО 100	СОКИ ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ 200	ЯБЛОКО 100	СОКИ ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ 200
Обед								
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ 50	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ 50	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ 50	САЛАТ ИЗ ЛУКА 50	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ 50	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ 50	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ 50	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ 50	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК 50
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ С КУРИЦЕЙ 200/15	СУП С ГОРОХОМ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ 200/15	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ 200/15	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ 200/15	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ С КУРИЦЕЙ 200/15	СУП С ГОРОХОМ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ 200/15	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ 200/15	СУП С ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫЙ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ 200/15	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ СО СМЕТАНОЙ 200/15/6
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ 155	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 135	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ 135	ГОРОХОВОЕ ПЮРЕ 135	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАСЫПЧАТАЯ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ 155	ЖАРКОЕ ПО- ДОМАШНЕМУ 155	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ 135	КАПУСТА ТУШЕНАЯ 135	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ 155
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 180	ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ 60/20	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ 60/20	КОТЛЕТКА КУРИНАЯ 70	КИСЕЛЬ 180	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК 180	ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ 60/20	КОТЛЕТКА КУРИНАЯ 70	КИСЕЛЬ 180
ХЛЕБ РЖАНОЙ 38	КИСЕЛЬ 180	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК 180	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА 180	ХЛЕБ РЖАНОЙ 38	ХЛЕБ РЖАНОЙ 38	ЧАЙ С САХАРОМ 180/5	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 180	ХЛЕБ РЖАНОЙ 38
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	ХЛЕБ РЖАНОЙ 38	ХЛЕБ РЖАНОЙ 38	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	ХЛЕБ РЖАНОЙ 38	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	ХЛЕБ РЖАНОЙ 38
Полдник								
ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ 95	РЯЖЕНКА 100	КЕФИР 100	РЯЖЕНКА 100	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ 160	КЕФИР 100	РЯЖЕНКА 100	КЕФИР 100	РЯЖЕНКА 100
КРЕКЕР 10	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ПОВИДЛОМ 145/10	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ 150	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ 165	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	ПИРОЖОК ПЕЧЕННЫЙ С КАПУСТОЙ 95	ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ С ТВОРОГОМ СО СЛИВНЫМ МОЛОКОМ 145/10	ПИРОЖОК ПЕЧЕННЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ 95	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ОВОЩАМИ 160
ЧАЙ С САХАРОМ 180/5	ВАФЛИ 30	ПРЯНИКИ 30	ПЕЧЕНЬЕ 25	ЧАЙ С САХАРОМ 180/5	КРЕКЕР 10	ПЕЧЕНЬЕ 25	ЧАЙ С САХАРОМ 180/5	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30
	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ 150/4/3	ЧАЙ С САХАРОМ 180/5	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ 150/4/3		ЧАЙ С САХАРОМ 180/5	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ 150/4/3	ВАФЛИ 30	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ 150/4/3
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30					ПЕЧЕНЬЕ 25



МЕНЮ

Сад

ДЕНЬ 2

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ОВСЯНАЯ МОЛОЧНАЯ		185	6,17	6,47	24,13	193,81
КРУПА ОВСЯНАЯ	29,300	29,200	3,59	1,78	17,37	102,78
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160,300	160,300	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	88,400	88,400	2,56	2,21	4,24	57,46
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,700	0,700	0,00	0,00	0,00	0,04
САХАР ПЕСОК	2,500	2,500	0,00	0,00	2,50	9,98
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,000	3,000	0,02	2,48	0,02	23,55
БАТОН С СЫРОМ		36/7	4,36	3,17	18,50	121,65
БАТОН НАРЕЗНОЙ	36,000	36,000	2,70	1,04	18,50	95,40
СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ (КРУГЛЫЙ)	7,100	7,000	1,66	2,13	0,00	26,25
ЧАЙ С МОЛОКОМ		180	2,67	2,25	9,44	79,46
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,300	0,300	0,06	0,00	0,13	1,01
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27,000	27,000	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	5,000	5,000	0,00	0,00	4,99	19,95
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90,000	90,000	2,61	2,25	4,32	58,50
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60,000	60,000	0,00	0,00	0,00	0,00
			13,20	11,89	52,07	394,92
II Завтрак						
ЯБЛОКО		100	0,40	0,40	9,80	52,00
ЯБЛОКИ	100,000	100,000	0,40	0,40	9,80	52,00
			0,40	0,40	9,80	52,00
Обед						
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ		50	0,40	0,05	1,25	7,00
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	50,100	50,000	0,40	0,05	1,25	7,00
СУП С ГОРОХОМ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ		200/15	7,46	5,91	15,47	154,78
КАРТОФЕЛЬ	66,170	39,700	0,79	0,16	6,47	33,75
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	16,300	16,200	3,73	0,26	7,79	51,03
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,500	8,000	0,11	0,02	0,66	3,36
МОРКОВЬ	10,670	8,000	0,10	0,01	0,55	3,28
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,700	2,700	0,00	2,70	0,00	25,79
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	264,700	264,700	0,00	0,00	0,00	0,00
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	16,000	15,000	2,73	2,76	0,00	37,50
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,300	1,300	0,00	0,00	0,00	0,07
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ		135	2,93	3,45	19,88	135,32
КАРТОФЕЛЬ	193,170	115,900	2,32	0,46	18,89	98,52
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20,300	20,300	0,59	0,51	0,97	13,20
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,000	3,000	0,02	2,48	0,02	23,55
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,000	1,000	0,00	0,00	0,00	0,05

ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	60/20		7,89	4,34	4,87	98,71
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	78,500	40,500	6,44	0,36	0,00	33,21
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	9,000	9,000	0,60	0,08	3,82	20,70
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,097 шт.	5,100	0,65	0,59	0,04	8,01
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,300	2,300	0,00	2,30	0,00	21,97
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9,000	9,000	0,00	0,00	0,00	0,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500	0,00	0,00	0,00	0,03
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,000	1,000	0,00	1,00	0,00	9,55
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,900	0,900	0,10	0,01	0,63	3,13
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,000	2,000	0,10	0,00	0,38	2,10
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,200	0,200	0,00	0,00	0,00	0,01
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20,000	20,000	0,00	0,00	0,00	0,00
КИСЕЛЬ	180		0,00	0,00	21,39	95,76
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	20,600	20,600	0,00	0,00	16,40	75,81
САХАР ПЕСОК	5,000	5,000	0,00	0,00	4,99	19,95
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	173,000	173,000	0,00	0,00	0,00	0,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	38		2,52	0,33	16,11	87,40
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	38,000	38,000	2,52	0,33	16,11	87,40
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30		2,29	0,19	15,05	74,40
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30,000	30,000	2,29	0,19	15,05	74,40
			23,49	14,27	94,02	653,37
Полдник						
РЯЖЕНКА	100		3,00	1,00	4,20	40,00
РЯЖЕНКА 2,5% ЖИРНОСТИ	100,000	100,000	2,90	2,50	4,20	54,00
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ПОВИДЛОМ	145/10		26,44	19,43	32,59	440,92
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	132,400	132,400	23,83	11,92	3,97	238,32
КРУПА МАННАЯ	8,700	8,700	0,90	0,09	6,14	31,76
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,114 шт.	6,000	0,76	0,69	0,04	9,42
САХАР ПЕСОК	11,500	11,500	0,00	0,00	11,48	45,89
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,500	5,500	0,14	0,83	0,19	11,55
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,600	5,600	0,00	5,59	0,00	53,48
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	5,800	5,800	0,77	0,31	4,17	22,91
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,500	0,500	0,00	0,00	0,00	0,03
ПОВИДЛО	10,000	10,000	0,04	0,00	6,60	27,56
ВАФЛИ	30		0,84	0,99	23,19	112,20
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	30,000	30,000	0,84	0,99	23,19	112,20
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	150/4/3		0,09	0,00	4,21	18,15
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,300	0,300	0,06	0,00	0,13	1,01
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	29,200	29,200	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	4,000	4,000	0,00	0,00	3,99	15,96
ЛИМОН	3,200	3,100	0,03	0,00	0,09	1,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	126,200	126,200	0,00	0,00	0,00	0,00
			30,37	21,42	64,19	611,27
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			67,46	47,98	220,08	1 711,56

Утверждаю

Директор

/Валеев Ильдус Ирекович/

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ", вырабатываемое и реализуемое ООО Гарант продукт+.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	50,100	50,000	5,01	5,00
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Вымыть, очистить, нарезать на порции.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Аккуратно укладывать на тарелку.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,05
Углеводы, г	1,25
Энергетическая ценность, ккал	7,00

B1, мг	0,02
C, мг	5,00
A, мг	0,01
E, мг	0,05
D, мкг	0,00
B2, мг	0,02

Ca, мг	11,50
Mg, мг	7,00
P, мг	21,00
Fe, мг	0,50
K, мг	70,50
I, мкг	1,50
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

