



МЕНЮ

Ясли

ДЕНЬ 2

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ОВСЯНАЯ МОЛОЧНАЯ	150		5,07	5,24	19,90	158,74
КРУПА ОВСЯНАЯ	24,400	24,300	2,99	1,48	14,46	85,54
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130,000	130,000	0,00	0,00	0,00	0,00
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	71,300	71,300	2,07	1,78	3,42	46,35
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,600	0,600	0,00	0,00	0,00	0,03
САХАР ПЕСОК	2,000	2,000	0,00	0,00	2,00	7,98
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,400	2,400	0,01	1,98	0,02	18,84
БАТОН С СЫРОМ	33/5		3,67	2,48	16,96	106,20
БАТОН НАРЕЗНОЙ	33,000	33,000	2,48	0,96	16,96	87,45
СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ (КРУГЛЫЙ)	5,100	5,000	1,19	1,52	0,00	18,75
ЧАЙ С МОЛОКОМ	170		2,46	2,07	8,78	73,35
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,300	0,300	0,06	0,00	0,13	1,01
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18,800	18,800	0,00	0,00	0,00	0,00
САХАР ПЕСОК	4,700	4,700	0,00	0,00	4,69	18,75
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	85,000	85,000	2,40	2,07	3,96	53,59
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	56,600	56,600	0,00	0,00	0,00	0,00
			11,20	9,79	45,64	338,29
II Завтрак						
ЯБЛОКО	95		0,38	0,38	9,31	49,40
ЯБЛОКИ	95,000	95,000	0,38	0,38	9,31	49,40
			0,38	0,38	9,31	49,40
Обед						
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	30		0,24	0,03	0,75	4,20
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	30,100	30,000	0,24	0,03	0,75	4,20
СУП С ГОРОХОМ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ	170/12		5,99	4,73	12,67	125,29
КАРТОФЕЛЬ	56,170	33,700	0,65	0,13	5,33	27,79
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	13,700	13,600	3,04	0,21	6,34	41,55
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,100	6,800	0,10	0,01	0,54	2,77
МОРКОВЬ	9,070	6,800	0,09	0,01	0,46	2,71
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,300	2,300	0,00	2,23	0,00	21,31
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	224,700	224,700	0,00	0,00	0,00	0,00
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	13,000	12,000	2,11	2,14	0,00	29,10
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,100	1,100	0,00	0,00	0,00	0,06
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	115		2,41	2,80	16,44	111,37
КАРТОФЕЛЬ	164,500	98,700	1,91	0,38	15,61	81,38
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	17,300	17,300	0,49	0,42	0,81	10,91
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,500	2,500	0,01	2,00	0,02	19,04
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,800	0,800	0,00	0,00	0,00	0,04

ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ		50/10	6,60	3,32	3,73	78,21
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	68,400	35,400	5,46	0,31	0,00	28,16
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	7,900	7,900	0,50	0,07	3,25	17,62
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,086 шт.	4,500	0,55	0,50	0,03	6,86
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,000	2,000	0,00	1,94	0,00	18,53
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	7,900	7,900	0,00	0,00	0,00	0,00
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,400	0,400	0,00	0,00	0,00	0,02
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,500	0,500	0,00	0,49	0,00	4,64
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,400	0,400	0,04	0,01	0,27	1,35
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,000	1,000	0,05	0,00	0,18	1,02
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,100	0,100	0,00	0,00	0,00	0,01
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9,400	9,400	0,00	0,00	0,00	0,00
КИСЕЛЬ		150	0,00	0,00	17,24	77,11
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	16,400	16,400	0,00	0,00	13,05	60,35
САХАР ПЕСОК	4,200	4,200	0,00	0,00	4,19	16,76
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144,300	144,300	0,00	0,00	0,00	0,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ		28	1,85	0,25	11,87	64,40
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	28,000	28,000	1,85	0,25	11,87	64,40
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		25	1,91	0,16	12,55	62,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧН. ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	25,000	25,000	1,91	0,16	12,55	62,00
			19,00	11,29	75,25	522,58
Полдник						
РЯЖЕНКА		80	2,40	0,80	3,36	32,00
РЯЖЕНКА 2,5% ЖИРНОСТИ	80,000	80,000	2,32	2,00	3,36	43,20
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ПОВИДЛОМ		125/10	22,32	16,43	28,61	377,10
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	115,300	115,300	20,13	10,07	3,36	201,31
КРУПА МАННАЯ	7,600	7,600	0,76	0,08	5,21	26,91
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,093 шт.	4,900	0,60	0,54	0,03	7,46
САХАР ПЕСОК	10,000	10,000	0,00	0,00	9,68	38,70
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,000	5,000	0,13	0,73	0,17	10,19
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,900	4,900	0,00	4,75	0,00	45,40
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	5,100	5,100	0,66	0,26	3,56	19,55
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,400	0,400	0,00	0,00	0,00	0,02
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	29,400	29,400	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
			25,65	18,22	59,37	539,45
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			56,23	39,68	189,57	1 449,72

МЕНЮ

Ясли

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
Завтрак									
КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ 150	КАША ОВСЯНАЯ МОЛОЧНАЯ 150	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ 150	КАША "ДРУЖБА" 155	КАША ОВСЯНАЯ МОЛОЧНАЯ 150	СУП МОЛОЧНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ 155	КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ 150	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ 150	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ 150	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ 150
БАТОН С МАСЛОМ 33/5	БАТОН С СЫРОМ 33/5	БАТОН С МАСЛОМ И СЫРОМ 33/5/5	БАТОН С МАСЛОМ 33/5	БАТОН С МАСЛОМ И ПОВИДЛОМ 33/5/5	БАТОН С МАСЛОМ И СЫРОМ 33/5/5	БАТОН С СЫРОМ 33/5	БАТОН С МАСЛОМ И СТУШЕННЫМ МОЛОКОМ 32/5/5	БАТОН С МАСЛОМ 32/5	БАТОН С МАСЛОМ И ПОВИДЛОМ 32/5/5
КАКАО С МОЛОКОМ 170	ЧАЙ С МОЛОКОМ 170	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 165	ЧАЙ С МОЛОКОМ 170	КАКАО С МОЛОКОМ 170	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 165	ЧАЙ С МОЛОКОМ 165	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 165	КАКАО С МОЛОКОМ 170	ЧАЙ С МОЛОКОМ 165
II Завтрак									
СОКИ ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ 150	ЯБЛОКО 95	СОКИ ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ 150	ЯБЛОКО 95	СОКИ ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ 150	ЯБЛОКО 95	СОКИ ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ 150	ЯБЛОКО 95	СОКИ ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ 150	ЯБЛОКО 95
Обед									
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ 30	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ 30	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ 30	САЛАТ ИЗ ЛУКА 30	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ 30	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ 30	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ 30	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ 30	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК 30	САЛАТ ИЗ ЛУКА 30
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ С КУРИЦЕЙ 170/12	СУП С ГОРОХОМ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ 170/12	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ 170/12	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ 170/12	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ С КУРИЦЕЙ 170/12	СУП С ГОРОХОМ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ 170/12	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ 170/12	СУП С ГРЕЧЕВОЙ КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ 170/12	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ СО СМЕТАНОЙ 170/12/5	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С КУРИЦЕЙ, СО СМЕТАНОЙ 150/12/5
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ 135	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 115	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ 115	ГОРОХОВОЕ ПЮРЕ 115	КАША ГРЕЧЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ 135	ЖАРКОЕ ПО- ДОМАШНЕМУ 135	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ 110	КАПУСТА ТУШЕНАЯ 115	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ 135	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 115
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 150	ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ 50/10	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ 50/10	КОТЛЕТА КУРИНАЯ 50	КИСЕЛЬ 150	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК 150	РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ 50/10	КОТЛЕТА КУРИНАЯ 50	КИСЕЛЬ 150	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ 50/10
ХЛЕБ РЖАНОЙ 28	КИСЕЛЬ 150	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК 150	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА 150	ХЛЕБ РЖАНОЙ 28	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 25	ЧАЙ С САХАРОМ 150/4	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 150	ХЛЕБ РЖАНОЙ 28	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК 150
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 25	ХЛЕБ РЖАНОЙ 28	ХЛЕБ РЖАНОЙ 28	ХЛЕБ РЖАНОЙ 28		ХЛЕБ РЖАНОЙ 28	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 25	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 25		ХЛЕБ РЖАНОЙ 28
Полдник									
ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ 75	РЯЖЕНКА 80	КЕФИР 80	РЯЖЕНКА 80	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ 140	КЕФИР 80	РЯЖЕНКА 80	КЕФИР 80	РЯЖЕНКА 80	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ 140
КРЕКЕР 10	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ПОВИДЛОМ 125/10	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ 130	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ 145	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 25	ПИРОЖОК ПЕЧЕННЫЙ С КАПУСТОЙ 75	ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ С ТВОРОГОМ СО СТУШЕННЫМ МОЛОКОМ 125/10	ПИРОЖОК ПЕЧЕННЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ 75	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ОВОЩАМИ 140	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 25
ЧАЙ С САХАРОМ 150/4	ВАФЛИ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 25	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ 150/4/3	ЧАЙ С САХАРОМ 150/4	ЧАЙ С САХАРОМ 150/4	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ 150/4/3	ЧАЙ С САХАРОМ 150/4	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 25	ЧАЙ С САХАРОМ 150/4
	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ 150/4/3	ПРЯНИКИ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 25		КРЕКЕР 10	ПЕЧЕНЬЕ 25	ВАФЛИ 30	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ 150/4/3	ПЕЧЕНЬЕ 25
		ЧАЙ С САХАРОМ 150/4	ПЕЧЕНЬЕ 25						



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	30,100	30,000	3,01	3,00
Выход: 30				

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	0,24
Жиры, г	0,03
Углеводы, г	0,75
Энергетическая ценность, ккал	4,20

B1, мг	0,01
C, мг	3,00
A, мг	0,00
E, мг	0,03
D, мкг	0,00
B2, мг	0,01

Ca, мг	6,90
Mg, мг	4,20
P, мг	12,60
Fe, мг	0,30
K, мг	42,30
I, мкг	0,90
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

