



ООО "КУЛИНАР"

Утверждено
Дата



Меню приготавливаемых блюд

При изготовлении НЕ ПРИМЕНЯЛИСЬ: пищевые добавки, биологические активные добавки, продукты изготовленные из сырья с применением генно-модифицированных организмов

Прием пищи		Неделя: 1				День: 2	
		Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая	№ рецепту
		Белки	Жиры	Углево-			
Завтрак							
	Масло сливочное 10	10	2	7,25	0,13	66,1	14
	Сыр порционн 15	15	3,48	4,43		54,6	15
	Чай с сахаром 200	200	0,2	0,02	11,5	45,41	376
	хлеб пшеничный 30	30	2,34		14,4	71,1	28
	хлеб ржаной 20	20	1,17	0,19	8,89	42	32,03
	Яблоко 100	100	0,4	0,4	9,8	47	338,24
	Каша рисовая молочная (вязкая) 200	200	10	7	38,2	243,07	256,04
	Итого за Завтрак	575	19,59	19,29	82,92	569,28	
Обед							
	Помидоры свежие 100	100	1,1	0,2	3,8	24	71,12
	Щи из свежей капусты с картофелем 250 на бульоне	250	1,65	5	18	176	88,11
	Филе куриное запеченное с томатом 100	100	24,11	24,68		318,18	439
	Каша гречневая рассыпчатая 180	180	8	11	37,76	242,94	171
	Компот из сухофруктов (яблок) 200	200	0,59	0,05	18,58	77,94	349,07
	хлеб ржаной 20	20	1,17	0,19	8,89	42	32,03
	хлеб пшеничный 20	20	1,52	0,16	9,84	47	28,05
	Итого за Обед	870	38,14	41,28	96,87	928,06	
	Итого за день	1 445	57,73	60,57	179,79	1 497,34	

Стоимость рациона:

Зав.производством

(Signature)

Меню приготавливаемых блюд

При изготовлении НЕ ПРИМЕНЯЛИСЬ: пищевые добавки, биологические активные добавки, продукты изготовленные из сырья с применением генно-модифицированных организмов

Рацион: Площадка 2025		Неделя: 1			День: 3	
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			№ рецепту
			Белки	Жиры	Углево	
Завтрак						
	Сыр лориннон 10	10	2,32	2,95		36,4
	Фриттата с картофелем сыром 150	150	15,14	14,98	10,47	237,69
	Чай с молоком 200/15	200	1,74	1,5	17,79	95,85
	хлеб пшеничный 30	30	2,34		14,4	71,1
	хлеб ржаной 20	20	1,17	0,19	8,89	42
	Мандарин 100	100	0,8	0,2	7,5	38
	Итого за Завтрак	510	23,51	19,82	59,05	521,04
Обед						
	Салат из отварной моркови с зеленым	100	5,59	20,01	4,66	220,79
	Суп картофельный с бобовыми на курином бульоне 250	250	8,3	5,64	19,28	161,5
	Азу из свинины 240	240	21,71	26,26	23,78	418,98
	Компот из сухофруктов 200	200	0,59	0,05	18,58	77,94
	хлеб ржаной 20	20	1,17	0,19	8,89	42
	хлеб пшеничный 20	20	1,52	0,16	9,84	47
	Итого за Обед	830	38,88	52,31	85,03	968,21
	Итого за день	1 340	62,39	72,13	144,08	1 489,25
Стоимость рациона:						

Зав. производством

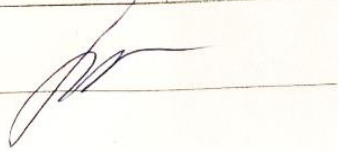


Меню приготавливаемых блюд

При изготовлении НЕ ПРИМЕНЯЛИСЬ: пищевые добавки, биологические активные добавки, продукты изготовленные из сырья с применением генно-модифицированных организмов

Рацион: Площадка 2025		Неделя: 1			День: 5		
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая	№ рецепту
			Белки	Жиры	Углево		
Завтрак							
	Морковная запеканка с творогом с соусом 125	125	9,62	8,36	19,88	195,83	163
	Чай с молоком 200/15	200	1,74	1,5	17,79	95,85	378
	Яблоко 100	100	0,4	0,4	9,8	47	338,24
	Булочка с повидлом и крошкой 75	75	5,37	13,23	46,6	319,11	426
	Итого за Завтрак	500	17,13	23,49	94,07	657,79	
Обед							
	Салат из картофеля с солеными огурцами и зел горошком 100	100	1,37	5,21	8,57	87,65	23
	Рассольник ленинградский с крупой перловой 250 на бульоне	250	7	9	26,98	199,6	93,09
	Гедфтели мясные с рисом соусом 80/30	110	11,03	10,85	7,3	167,29	278
	Картофель запеченный 180	180	3,84	6,19	37,82	224,82	13 019,04
	Сок 200	200			22	90	707
	хлеб пшеничный 30	30	2,34		14,4	71,1	28
	хлеб ржаной 30	30	1,47	0,3	13,44	63	32
	Итого за Обед	900	27,05	31,55	130,51	903,46	
	Итого за день	1 400	44,18	55,04	224,58	1 561,25	
Стоимость рациона:							

Зап.производством







ООО "КУЛИНАР"

Утверждено
Дата



Меню приготавливаемых блюд

При изготовлении НЕ ПРИМЕНЯЛИСЬ: пищевые добавки, биологические активные добавки, продукты изготовленные из сырья с применением генно-модифицированных организмов

Рацион: Площадка 2025		Неделя: 1			День: 6		№ рецепту
		Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая	
Прием пищи	Наименование блюда		Белки	Жиры	Углево		
Завтрак							
	Масло сливочное 10	10	2	7,25	0,13	66,1	14
	Сыр порционно 15	15	3,48	4,43		54,6	15
	Чай с сахаром 200	200	0,2	0,02	11,5	45,41	376
	хлеб пшеничный 30	30	2,34		14,4	71,1	28
	хлеб ржаной 20	20	1,17	0,19	8,89	42	32,03
	Яблоко 100	100	0,4	0,4	9,8	47	338,24
	Каша рисовая молочная (вязкая) 200	200	10	7	38,2	243,07	256,04
	Итого за Завтрак	575	19,59	19,29	82,92	569,28	
Обед							
	Помидоры свежие 100	100	1,1	0,2	3,8	24	71,12
	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,65	5	18	176	88,11
	Чсо на бульоне						
	Филе куриное запеченное с томатом 100	100	24,11	24,68		318,18	439
	Каша гречневая рассыпчатая 180	180	8	11	37,76	242,94	171
	Компот из сухофруктов (яблок) 200	200	0,59	0,05	18,58	77,94	349,07
	хлеб ржаной 20	20	1,17	0,19	8,89	42	32,03
	хлеб пшеничный 20	20	1,52	0,16	9,84	47	28,05
	Итого за Обед	870	38,14	41,28	96,87	928,06	
	Итого за день	1 445	57,73	60,57	179,79	1 497,34	
Стоимость рациона:							

Зав. производством

110 * 291,48 = 32 062,8

кашеварник лагеря Косарева О.В.

Меню приготовляемых блюд

При изготовлении НЕ ПРИМЕНЯЛИСЬ: пищевые добавки, биологические активные добавки, продукты изготовленные из сырья с применением генно-модифицированных организмов

Рацион: Площадка 2025		Неделя: 2			День: 1	
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			№ рецепту
			Белки	Жиры	Углево	
Завтрак						
	Масло сливочное 10	10	2	7,25	0,13	66,1
	Яйцо отварное 40	40	5,08	6,6	0,28	62,8
	Чай с сахаром 200	200	0,2	0,02	11,5	45,41
	хлеб пшеничный 30	30	2,34		14,4	71,1
	Мандарин 100	100	0,8	0,2	7,5	38
	Каша вязкая молочная (из пшена и риса) "Дружба" 200	200	9	12	20	239,78
	Итого за Завтрак	580	19,42	26,07	53,81	523,19
Обед						
	Помидоры свежие 100	100	1,1	0,2	3,8	24
	Суп картофельный рыбный (консервы сайра)е рисом 250	250	23,5	11,03	72,58	485,95
	Котлеты рубленные из птицы с соусом сметанным 100	100	10,03	12,97	12,26	276
	Каша гречневая рассыпчатая 180	180	8	11	37,76	242,94
	Компот из сухофруктов (яблок) 200	200	0,59	0,05	18,58	77,94
	хлеб ржаной 20	20	1,17	0,19	8,89	42
	хлеб пшеничный 20	20	1,52	0,16	9,84	47
	Итого за Обед	870	45,91	35,6	163,71	1195,83
	Итого за день	1450	65,33	61,67	217,52	1719,02
Стоимость рациона:						

производством _____



Меню приготовляемых блюд

При изготовлении НЕ ПРИМЕНЯЛИСЬ: пищевые добавки, биологические активные добавки, продукты изготовленные из сырья с применением генно-модифицированных организмов

		Неделя: 2				День: 2	
Питание: Площадка школы 6 дней: 2025		Вес	Пищевые вещества			Энергетическая	№
Наименование блюда		блюда	Белки	Жиры	Углево	тическая	рецепту
Завтрак							
Масло сливочное 10		10	2	7.25	0.13	66.1	14
Сыр порционный 10		10	2.32	2.95		36.4	15
Огурец консервированный 30		30	0.3	0.03	2.85	14.1	151.03
Чай с молоком 200/15		200	1.74	1.5	17.79	95.85	378
Хлеб пшеничный 30		30	2.34		14.4	71.1	28
Яблоко 100		100	0.4	0.4	9.8	47	338.24
Котлеты картофельные с соусом		125	2.93	4.43	22.19	140.72	230.03
Итого за Завтрак		505	12.03	16.56	67.16	471.27	
Обед							
Икра кабачковая 100		100	1	7	8.5	56.4	604.03
Суп крестьянский с крупой перловой		250	7.9	10.3	21.3	187	104
Поджарка из минтая 100		100	10	13.2	17.2	221	231.01
Пюре картофельное 180		180	3.97	6.65	31.77	206.82	128
Напиток из свежемороженых ягод		200	0.12	0.04	21.55	88.66	11 018
Хлеб пшеничный 30		30	2.34		14.4	71.1	28
Хлеб ржаной 30		30	1.47	0.3	13.44	63	32
Итого за Обед		890	26.8	37.49	128.16	893.98	
Итого за день		1 395	38.83	54.05	195.32	1 365.25	
Стоимость рациона:							

производством

140 x 291,48 = 32 062,8
Пашенник иогерсе Косарева О.В. МКУ

