

Приложение к приказу № 22 от 5.01 2025 года

СОГЛАСОВАНО:

Председатель городского Попечительского совета

учрежденной образования

Кокорин С. В.
" " 2025 год

УТВЕРЖАЮ:

Руководитель 1-го Образовательного центра "Радар" УО ВКО

Минусова
" " 2025 год

Перспективное 10 дневное меню для питания учащихся школы города Радари из Фонда Вспомощества на 2024-2025 учебный год
(за второе полугодие)

Вторая неделя

Понедельник

1 смена

Наименование блюда	Выход блюда 6-10 д.	Выход блюда 11-14 д.	Выход блюда 15-18 д.	Ингредиенты	Брутто Вес г	Брутто Вес г	Брутто Вес г
Подфаршир. Солёный огурец	20	20	20	Солёный огурец	20	20	20
Тефтели из говядины с соусом красным	80	90	100	Копчёное мясо (говядина)	69	78	87
				Рис	11	12	13
				Лук	32	36	40
				Масло растительное	10	14	16
				Мука пшеничная фортиф.	5	6	7
Соус красный	30	30	30	Масло сливочное	4	5	5
				Мука пшеничная фортиф.	2,5	2,5	2,5
				Сахар	1	1	1
				Бульон	39	45	45
Перловка с маслом сливочным	100/10	130/15	150/20	Том. паста	2,5	2,5	2,5
				Масло сливочное	2	2	2
Чай с лимоном	200	200	200	Перловка	36	47	54
				Масло сливочное	10	15	20
Мед	10	10	10	Чай черный	1	1	1
Хлеб пшеничный	20	35	40	Лимон	15	15	15
Итого:	722 г	807 г	871 г	Мед жидкий	10	10	10
				Хлеб пшеничный	20	35	40

Вторая неделя

Понедельник

2 смена

Наименование блюда	Выход блюда 6-10 д.	Выход блюда 11-14 д.	Выход блюда 15-18 д.	Ингредиенты	Брутто Вес г	Брутто Вес г	Брутто Вес г
Подфаршир. Солёный огурец	20	20	20	Солёный огурец	20	20	20
Голубцы домашние с соусом томатным (говядина)	80/30	90/30	100/30	Копчёное мясо (говядина)	69	78	87
				Рис	11	12	13
				Лук	32	36	40
				Масло растительное	10	14	16
				Мука пшеничная фортиф.	5	6	7
Соус красный	30	30	30	Масло сливочное	4	5	5
				Мука пшеничная фортиф.	2,5	2,5	2,5
				Томатная паста	2,5	2,5	2,5
				Сахар	1	1	1
Макаронные изделия	100	130	150	Масло сливочное	2	2	2
				Бульон	39	45	45
Чай каркаде	200	200	200	Макарон. (спиралька)	36	47	54
				Масло сливочное	12	16	18
Мед	10	10	10	Чай каркаде	1	1	1
Хлеб пшеничный	20	35	40	Сахар	15	15	15
Итого:	722 г	807 г	871 г	Мед жидкий	10	10	10
				Хлеб пшеничный	20	35	40

Вторая неделя

Вторник

1 смена

Наименование блюда	Выход блюда 6-10 д.	Выход блюда 11-14 д.	Выход блюда 15-18 д.	Ингредиенты	Брутто Вес г	Брутто Вес г	Брутто Вес г
Каша манная с маслом сливочным	150/10	200/10	250/10	Крупа манная	30	35	45
				Молоко	120	150	190
				Масло сливочное	10	10	10
				Сахар	5	6	7
Духовая выпечка (прени, молочный, крекеры)	60	60	60	Соль йодированная	1	1	1
				Молоко	15	15	15
				Мука пшеничная фортиф.	34	34	34
				Масло сливочное	5	5	5
				Разрыхлитель	1	1	1
Сок фруктовый натуральный	200	200	200	Сахар	10	10	10
				Масло растительное	0,5	0,5	0,5
Хлеб пшеничный	20	35	40	Сок фруктовый натуральный	200	200	200
Итого:	722 г	807 г	871 г	Хлеб пшеничный	20	35	40

Вторая неделя
Вторник

2 смена

Наименование блюда	Выход блюда 6-10 д.	Выход блюда 11-14 д.	Выход блюда 15-18 д.	Ингредиенты	Брутто Вес г	Брутто Вес г	Брутто Вес г
Каша молочная "Дружба" с маслом сливочным	150/10	200/10	250/10	Крупа рисовая	25	25	35
				Пшено	21	27	35
				Молоко	112	150	190
				Сахар	5	6	7
				Соль йодированная	0,1	0,12	0,15
				Масло сливочное	10	10	10
Духовая выпечка (корожи, молочный, сахарный, розмариновый)	60	60	60	Молоко	15	15	15
				Мука пшеничная фертиф	34	34	34
				Масло сливочное	5	5	5
				Разрыхлитель	1	1	1
				Сахар	5	7	9
				Масло растительное	0,5	0,5	0,5
Сок яблочный натуральный	200	200	200	Сок яблочный натуральный	200	200	200
Хлеб пшеничный	20	35	40	Хлеб пшеничный	20	35	40
Итого:	722 кг	807 кг	871 кг				

Вторая неделя
СРЕДА

1 смена

Наименование блюда	Выход блюда 6-10 д.	Выход блюда 11-14 д.	Выход блюда 15-18 д.	Ингредиенты	Брутто Вес г	Брутто Вес г	Брутто Вес г
Щи гороховый с мясом, с грибами	200/15/25	230/15/25	250/15/25	Мясо говядина	34	34	34
				Картофель	54	62	68
				Морковь	11	13	14
				Горох	16	18	20
				Лук репчатый	9	10	11
				Бульон мясной	141	162	176
				Соль йодированная	1	1	1
				Масло растительное	4	3	5
				Хлеб пшеничный (гренки)	15	15	15
Шашлык с мясом	70	70	70	Мясо свиная	38	38	38
				Молоко	6	6	6
				Масло растительное	30	30	30
				Соль йодированная	2	2	2
				Масло растительное	3,3	3,3	3,3
				Сахар	3	3	3
Компот из сухофруктов	200	200	200	Дрожжи	0,4	0,4	0,4
				Смесь сухофруктов	20	20	20
				Сахар	20	20	20
				Вода	200	200	200
Хлеб пшеничный	20	35	40	Хлеб пшеничный	20	35	40
Итого:	722 кг	807 кг	871 кг				

Вторая неделя
СРЕДА

2 смена

Наименование блюда	Выход блюда 6-10 д.	Выход блюда 11-14 д.	Выход блюда 15-18 д.	Ингредиенты	Брутто Вес г	Брутто Вес г	Брутто Вес г
Рассолянка со свиными сосисками	200/10/25	230/10/25	250/10/15	Картофель	80	92	100
				Мясо свиная	34	34	34
				Петрушка	5	6	7
				Огурцы соевые	22	25	28
				Морковь	15	17	19
				Лук репчатый	7	9	10
				Томат пюре	2	2,3	2,5
				Соль йодированная	1	1	1
				Масло растительное	3	4	5
				Зелень	3	4	5
				Бульон мясной	150	170	190
				Сметана	10	10	10
				Картофель	20	20	20
				Масло сливочное	1	1	1
Шашлык с картошкой и сыром	70	70	70	Масло растительное	3,3	3,3	3,3
				Сметана	0,2	0,2	0,2
				Сыр	5	5	5
				Молоко	6	6	6
				Мука пшеничная фертиф	38	38	38
				Дрожжи	0,4	0,4	0,4
				Сахар	3	3	3
				Соль йодированная	0,18	0,18	0,18
				Кураги	20	20	20
Компот и ассорти	200	200	200	Сахар	20	20	20
				Лимонная кислота	0,04	0,04	0,04
				Вода	200	200	200
				Хлеб пшеничный	20	35	40
Хлеб пшеничный	20	35	40	Хлеб пшеничный	20	35	40
Итого:	722 кг	807 кг	871 кг				

Вторая неделя
Четверг

Наименование блюда	1 смена			Ингредиенты	Брутто Вес г	Брутто Вес г	Брутто Вес г
	Выход блюда 6-10 л.	Выход блюда 11-14 л.	Выход блюда 15-18 л.				
Суп "Харчо" на мясном бульоне	390	230	250	Крупа рисовая	15	17	18
				Лук репчатый	19	22	24
				Масло растительное	8	9	10
				Томатное пюре	6	7	9
				Бульон	200	230	250
				Говядина	34	34	34
				Чеснок	0,1	0,1	0,1
				Соль йодированная	1	1	1
Рассетай с рыбой	70	70	70	Рыба	26	26	26
				Мука	3	3	3
				Молоко	6	6	6
				Масло растительное	3,3	3,3	3,3
				Мука пшеничная фортеф	38	38	38
				Дрожжи	0,4	0,4	0,4
				Сахар	3	3	3
				Соль йодированная	2	2	2
				Рис	3	3	3
				Лук репчатый	13	13	13
				Масло сливочное натуральное	1,5	1,5	1,5
				Яблоки (мандарины, бананы)	100	100	100
Кофейный напиток	200	200	200	Кофейный напиток	20	20	20
				Сквар	15	15	15
				Вода	200	200	200
Хлеб пшеничный	20	35	40	Хлеб пшеничный	20	35	40
Итого:	722 кг	807 кг	871 кг				

Вторая неделя
Четверг

Наименование блюда	2 смена			Ингредиенты	Брутто Вес г	Брутто Вес г	Брутто Вес г
	Выход блюда 6-10 л.	Выход блюда 11-14 л.	Выход блюда 15-18 л.				
Суп из овощей на мясном бульоне	200	230	250	Картофель	53	61	66
				Морковь	11	13	14
				Лук репчатый	9	10	11
				Горошек зеленый консервированный	13	16	17
				Масло растительное	4	5	5
				Говядина	34	34	34
				Бульон	151	174	190
				Яблоки (мандарины, бананы)	100	100	100
Рассетай с рыбой	70	70	70	Рыба	26	26	26
				Мука	3	3	3
				Молоко	6	6	6
				Масло растительное	3,3	3,3	3,3
				Мука пшеничная фортеф	38	38	38
				Дрожжи	0,4	0,4	0,4
				Сахар	3	3	3
				Соль йодированная	2	2	2
				Рис	3	3	3
				Лук репчатый	13	13	13
				Масло сливочное натуральное	1,5	1,5	1,5
				Чай	1	1	1
Цикорий с сахаром	200	200	200	Сахар	15	15	15
				Цикорий	15	15	15
				Вода	200	200	200
				Хлеб пшеничный	20	35	40
Хлеб пшеничный	20	35	40	Хлеб пшеничный	20	35	40
Итого:	722 кг	807 кг	871 кг				

Второй раздел

Питание

1 смена

Наименование блюда	Выход блюда в 10 д.	Выход блюда 11-14 д.	Выход блюда 15-18 д.	Ингредиенты	Брутто Вес г	Брутто Вес г	Брутто Вес г
Салат из свежих овощей	60	80	100	Капуста	40	55	70
				Морковь	18	24	30
				Масло растительное	8	11	13
				Сахар	2	3	5
				Лимонная кислота	0,1	0,1	0,1
Плов из куриного филе	140/60	140/60	140/60	Куриное филе	87	87	87
				Морковь свежая	14	17	19
				Лук	9	11	12
				Рис	51	61	68
				Масло сливочное	8	10	11
				Соль йодированная	0,1	0,12	0,15
Хлеб пшеничный	20	35	40	Хлеб пшеничный	20	35	40
Компот из кураги	200	200	200	Курага	20	20	20
				Сахар	20	20	20
				Вода	200	200	200
Итого:	722 кг	807 кг	871 кг				

Питание

2 смена

Наименование блюда	Выход блюда в 10 д.	Выход блюда 11-14 д.	Выход блюда 15-18 д.	Ингредиенты	Брутто Вес г	Брутто Вес г	Брутто Вес г
Салат витаминный с растительным маслом	60	80	100	Морковь	12	16	20
				Масло растительное	3	3	3
				Свекла	12	16	20
				Сахар	0,7	0,7	0,7
				Лимонная кислота	0,1	0,1	0,1
Жаркое по домашнему из куриного филе	200	230	250	Куриное филе	79	97	105
				Картофель	178	178	178
				Лук	16	16	16
				Соль йодированная	1	1	1
				Морковь	10	15	20
				Масло сливочное	7	7	7
				Чеснок	0,5	0,5	0,5
				Сухофрукты	20	20	20
Компот из сухофруктов	200	200	200	Сахар	20	20	20
				Вода	200	200	200
Хлеб пшеничный	20	35	40	Хлеб пшеничный	20	35	40
Итого:	722 кг	807 кг	871 кг				