25.09.2024 r

(dama)

«Саратовский Комбинат Школьного Питания» * CAPATO8

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория:

12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая	NΩ
	паименование олюда	Бес олюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры
Іеделя 1 День 1						004.00	000
BABTPAK	Каша "Дружба"	250	11,58	6,10	26,70	231,63	260
	Батон нарезной	40	3,00	1,00	20,80	108	405
	Масло сливочное	10	0,13	6,15	0,17	56,6	105
	Сыр твердый порциями	10	2,60	2,65	0,35	35,56	100
	Печенье	40	3,00	4,72	29,96	166,84	
	Чай с сахаром	200	0,20	0,06	7,06	28,04	143
1ТОГО ЗА ЗАВТ	TPAK	550	20,51	20,68	85,04	626,67	
ОБЕД	Огурцы соленые	100	0,80	0,10	1,70	13	б/н
	Суп картофельный с бобовыми на курином бульоне	250	2,75	5,75	19,10	154,65	144
	Тефтели куриные	100	13,03	18,24	19,29	256,62	390
	Соус томатный	20	0,12	0,75	1,07	11,5	453
	Макаронные изделия отварные	180	6,97	4,98	42,66	229,68	291
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,08	0,00	10,62	40,44	508
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	1,98	0,27	11,40	59,7	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	
ТОГО ЗА ОБЕ	Д	910	27,71	30,45	115,86	817,79	
полдник	Напиток из вишни	200	0,12	0,02	8,58	34,34	511
	Пирожки печеные из сдобного теста с картофелем	100	10,50	11,35	40,44	244,2	543
итого за пол		300	10,62	11,37	49,02	278,54	
ИТОГО ЗА ПОЛ		1760	58,84	62,5	249,92	1723	
День 2							
день 2 ЗАВТРАК	Value Mauriag prayag	250	14,15	16,18	30,13	314,15	250
MATIONE	Каша манная вязкая	100	7,62	5,17	50,26	296,07	438
	Булочка с корицей			0,00	7,14	29,8	144
	Чай с лимоном и сахаром	200	0,24		87,53	640,02	144
итого за зав		550	22,01	21,35			-
ОБЕД	Икра кабачковая (промышленного производства)	100	1,20	5,00	7,40	97	101
	Свекольник	250	2,25	3,60	16,92	115,38	131
	Рыба под маринадом	100	15,01	17,31	36,22	254,11	343
	Пюре картофельное	180	7,55	5,35	43,26	219,19	312
	Напиток с черной смородиной	200	0,14	0,06	8,00	32,7	511
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	1,98	0,27	11,40	59,7	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	
ИТОГО ЗА ОБЕ		890	30,11	31,95	133,22	830,28	
полдник	Кисель витаминизированный	200	0,00	0,00	15,00	95	614
ПОЛДПИК	Пирожки печеные из сдобного теста с капустным фаршем	100	9,60	9,70	29,65	192,26	543
UTOFO 24 FOR		300	9,6	9,7	44,65	287,26	
итого за пол		1740	61,72	63	265,4	1757,56	
ИТОГО ЗА ДЕН	ib:	1740	01,72	- 03	200,4	1707,00	
День 3		7 050	04.00	20.70	CE 20	489,4	117
3ABTPAK	Запеканка из творога с ягодным соусом	250	21,20	20,70	65,20	469,4	117
	Фрукт свежий, сезонный	100	0,40	0,40	10,80		404.4
	Чай с клубникой и сахаром	200	0,26	0,02	8,06	33,22	494.1
ИТОГО ЗА ЗАВ	BTPAK	550	21,86	21,12	84,06	569,62	
ОБЕД	Свекла отварная	100	1,50	0,10	8,80	42	17
	Суп картофельный с рисом на курином бульоне	250	3,22	5,80	19,00	141,6	155.3
	Котлета куриная	100	15,07	16,35	32,10	201,44	99
	Каша из гороха с маслом	180	7,44	6,85	31,10	283,79	418
	Напиток витаминизированный	200	0,00	0,00	19,00	75	РЦ 10.86
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	1.98	0,27	11,40	59,7	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	
ИТОГО ЗА ОБЕ		890	31,19	29,73	131,42	855,73	
		200	4,40	4.00	18,60	158	1
полдник	Кисломолочный продукт				30,26	191,2	564
	Булочка с кокосовой стружкой	100	6,50	7,40			1 304
итого за пол		300	10,9	11,4	48,86	349,2	
ИТОГО ЗА ДЕН	1b:	1740	63,95	62,25	264,34	1774,55	
День 4			ļ	7			T
3ABTPAK	Огурцы соленые	100	0,80	0,10	1,70	13	б/н
	Митбол куриный	100	12,37	16,60	22,10	291,78	412
	Каша гречневая рассыпчатая	180	6,78	4,70	46,62	270,81	237
	Чай с сахаром	200	0,2	0,06	7,06	28,04	143
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	1,98	0,27	11,40	59,7	
ИТОГО ЗА ЗАВ		610	22,13	21,73	88,88	663,33	
ОБЕД	Морковь отварная	100	1,31	0,10	6,97	35,35	16
~~~~	Суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне	250	4,28	3,22	25,05	190,45	147
		280	20,49	25,42	66,47	472,92	407
	Рагу из птицы					40,44	508
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,08	0,00	10,62		300
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	1,98	0,27	11,40	59,7	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	
ИТОГО ЗА ОБЕ	ЕД	890	30,12	29,37	130,53	851,06	
полдник	Сок фруктовый, плодовый, ягодный	200	0,20	0,20	18,80	100	
полдпик							543

УГО ЗА ПОЛД ОГО ЗА ДЕНЬ		300 1800	9,9 62,15	10,5 61,6	49,3 268,71	341,36 1855,75	<del> </del>
1010 ЗА ДЕНЬ Іень 5		1 1000	32,13	01,0	200,11	1000,70	
АВТРАК	Макаронные изделия, запеченные с сыром	250	14,63	18,94	39,23	314,2	296
	Булочка с сахаром	100	6,36	2,98	43,92	290,82	564.3
	Чай с лимоном и сахаром	200	0,24	0,00	7,14	29,8	144
TOFO 3A 3ABTI		550 100	21,23 1,48	21,92 2,62	90,29 9,86	<b>634,82</b> 68,74	119
ОБЕД	Икра свекольная  Щи из свежей капусты с картофелем на мясном бульоне	250	2,62	5,85	9,45	101,82	142
	Плов мясной	280	21,69	22,13	71,89	570,77	265
	Напиток из шиповника	200	0,32	0,14	11,46	48,32	519
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	1,98	0,27	11,40	59,7	
- V	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	
ІТОГО ЗА ОБЕД		890	30,07	31,37	124,08	901,55	
олдник	Напиток с черной смородиной	200	0,14	0,06	8,00	32,7	511
ТОГО ЗА ПОЛД	Рогалик со сгущенкой	100 300	9,50 <b>9,64</b>	10,20 10,26	30,50 38,5	245,28 277,98	573
ТОГО ЗА ПОЛД		1740	60,94	63,55	252,87	1814,35	<del>                                     </del>
еделя 2 День 6	·						
ABTPAK	Каша манная вязкая	270	15,28	17,50	32,50	339,28	250
	Джем	30	0,00	0,00	20,40	81,6	б/н
	Батон нарезной	50	3,75	1,25	26,00	135	
	Чай с сахаром	200	0,20	0,06	7,06	28,04	143
ТОГО ЗА ЗАВТ		550	19,23	18,81	85,96	583,92	16
БЕД	Морковь отварная	100 250	1,31 2,78	0,10 4,38	6,97 11,12	35,35 95,25	16 128
	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне Соус Болоньезе	100	15,30	4,38 19,91	39,10	305,11	128 б/н
	Фузилли отварные с маслом	180	6,79	3,01	42,71	229,68	291
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,73	0,00	10,62	40,44	508
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	1,98	0,27	11,40	59,7	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	
1ТОГО ЗА ОБЕД		890	30,22	28,03	131,94	817,73	
олдник	Кисель витаминизированный	200	0,00	0,00	15,00	95	614
17050 5	Брецель	100	9,70	10,20	33,70	238,26	555
ИТОГО ЗА ПЕНЬ		300 1740	9,7 59,15	10,2 57,04	48,7 266,6	333,26 1734,91	<del> </del>
1ТОГО ЗА ДЕНЬ 1ень 7	);	1740	09,10	57,04	200,0	1754,31	
BABTPAK	Каша пшенная молочная жидкая	250	12,62	11,35	48,28	358,53	267
DAD II AK	Булочка с кокосовой стружкой	100	6,50	7,40	30,26	191,2	564.1
	Чай с лимоном и сахаром	200	0,24	0,00	7,14	29,8	144
<b>ТОГО ЗА ЗАВТ</b>	PAK	550	19,36	18,75	85,68	579,53	
ОБЕД	Икра кабачковая (промышленного производства)	100	1,20	5,00	7,40	97	
	Суп картофельный с бобовыми на мясном бульоне	250	4,00	7,00	22,10	166,6	144
	Гуляш из отварного мяса	100	15,51	13,60	25,10	260,27	367
	Рис отварной	180	4,64	5,63	48,10 8,58	261,63 34,34	414 511
	Напиток из вишни Хлеб пшеничный витаминизированный	200 30	0,12 1,98	0,02	11,40	59,7	311
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	
ИТОГО ЗА ОБЕД		890	29,43	31,88	132,7	931,74	
полдник	Кисломолочный продукт	200	4,40	4,00	18,60	158	
	Пирог морковный	100	5,68	6,49	30,80	190,46	б/н
итого за полд	дник	300	10,08	10,49	49,4	348,46	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ	o:	1740	58,87	61,12	267,78	1859,73	
День 8		0.10	17.01	00.70	44.44	200.44	302
ЗАВТРАК	Омлет с зеленым горошком Батон нарезной	210	17,04 3,00	20,70 1,00	41,41 20,80	380,44 108	302
	Фрукт свежий, сезонный	100	0,40	0,40	10,80	47	-
	Чай с клубникой и сахаром	200	0,26	0,02	8,06	33,22	494.1
ИТОГО ЗА ЗАВТ		550	20,7	22,12	81,07	568,66	
ОБЕД	Икра свекольная	100	1,48	2,62	9,86	68,74	119
	Рассольник ленинградский на курином бульоне	250	3,20	5,45	17,10	130,97	134
	Жаркое из птицы	280	19,20	21,55	76,65	507,76	407.2
	Напиток с черной смородиной	200	0,14	0,06	8,00	32,7	511
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	1,98	0,27	11,40 10,02	59,7 52,2	-
ИТОГО ЗА ОБЕД	Хлеб ржаной	30 <b>890</b>	1,98 27,98	0,36 <b>30,31</b>	133,03	852,07	-
полдник	Сок фруктовый, плодовый, ягодный	200	0,20	0,20	18,80	100	
	Пирожки печеные из сдобного теста с яблоком	100	9,70	10,30	30,50	241,36	543
итого за пол,		300	9,9	10,5	49,3	341,36	
ИТОГО ЗА ДЕН		1740	58,58	62,93	263,4	1762,09	
День 9							
ЗАВТРАК	Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" жидкая	250	12,20	11,98	38,23	371,45	266
	Булочка с кунжутом	100	8,34	8,40	45,20	251,3	564.2 143
MTOFO 24 24 2	Чай с сахаром	200	0,20	0,06	7,06 90,49	28,04 650,79	143
ИТОГО ЗА ЗАВТ ОБЕД	Морковь отварная	550 100	1,31	<b>20,44</b> 0,10	6,97	35,35	16
CDLA	Морковь отварная Суп-лапша домашняя на мясном бульоне	250	3,15	6,73	8,65	144,85	157
-2	Голубцы ленивые	100	11,88	16,63	21,94	273,89	372
	Соус томатный	20	0,12	0,75	1,07	11,5	453
	Каша пшеничная	180	9,13	4,10	50,42	262,22	243
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,08	0,00	10,62	40,44	508
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	1,98	0,27	11,40	59,7	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	-
ИТОГО ЗА ОБЕ,		910	29,63	28,94	121,09	880,15 34,34	511.1
полдник	Компот из замороженной ягоды	200 100	0,12 10,20	9,60	8,58 35,20	263,4	270
ИТОГО ЗА ПОЛ	Плюшка новомосковская	300	10,20	9,60	43,78	297,74	210
ИТОГО ЗА ПОЛ		1760	60,69	59	255,36	1828,68	
День 10	<del></del>	1 1700				1	
3ABTPAK	Огурцы соленые	60	0,48	0,06	1,02	7,8	б/н
	Плов из отварной птицы	280	19,33	22,05	64,28	482,14	406
		30	1,98	0,27	11,40	59,7	
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30					
итого за зав	Чай с лимоном и сахаром	200 <b>570</b>	0,24	0,00 22,38	7,14 83,84	29,8 <b>579,44</b>	144

- 4							
ÆД	Свекла отварная	100	1,50	0,10	8,80	42	17
/ <b>-</b> m	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне	250	2,80	5,27	9,25	96,58	142
	Митбол куриный	100	12,37	16,60	22,10	291,78	412
	Пюре картофельное	180	7,55	5,35	45,26	245,19	312
	Напиток из шиповника	200	0,32	0,14	11,46	48,32	519
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	1,98	0,27	11,40	59,7	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	
ТОГО ЗА ОБ		890	28,5	28,09	118,29	835,77	
полдник	Кисель витаминизированный	200	0,00	0,00	15,00	95	614
	Пирожки печеные из сдобного теста с капустным фаршем	100	9,60	9,70	29,65	192,26	543
того за по		300	9,6	9,7	44,65	287,26	
ТОГО ЗА ДЕ		1760	60,13	60,17	246,78	1702,47	
The second second second	СЬ ПЕРИОД:	17520	605,02	613,16	2601,16	17813,09	
ОРЕЛНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД:		1752	60,502	61,316	260,116	1781,309	

	Масса порции нетто гр	Химический состав		Энергетическая ценность Ккал	
		белки, г	жиры,г	углеводы,г	
Суточная потребность в пищевых веществах		90	92	383	2720
ЗАВТРАК					
-Горма завтрака	550	18-22,5	18,4-23	76,6-95,75	544-680
Доля суточной потребности в пищевых веществах завтрака 20-25%	558	20,98	20,93	86,284	609,68
Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и		23%	23%	23%	22%
энергии					
ОБЕД	200	27.24.5	27.6-32.2	114,9-134,05	816-952
Норма обеда	800	27-31,5		127,216	857,387
Доля суточной потребности в пищевых веществах обеда 30-35%	894	29,496	30,012	121,210	037,307
Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и		33%	33%	33%	32%
энергии					
полдник	300	9-13.5	9,2-13,8	38.3-57,45	272-408
Норма полдника Доля суточной потребности в пищевых веществах полдника 10-15%	300	10,026	10,374	46,616	314,242
Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии		11%	11%	12%	12%
СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД:					
Норма завтрак, обед, полдник 60-75%	1650	59,4-74,25	60,72-75,9	252,78-315,99	
Доля суточной потребности в пищевых веществах 60-75%:	1752	60,502	61,316	260,116	1781,309
Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии	1 0. 1.	67%	67%	68%	65%

Среднесуточное содержание витаминов и микроэлементов в меню: витамины				Перечень продуктов обогащенных витаминами и микроэлементам и их кратность включения в меню:		
С (мг/сут)	95,726	Кальций (мг/сут)	448,019			
В1 (мг/сут)	1,248	Фосфор (мг/сут)	392,059	Перечень продуктов обогащенных лакто и бифидобактериями:		
В2 (мг/сут)	1,057	Магний (мг/сут)	131,62			
А (рет.экв/сут)	122	Железо (мг/сут)	13,279	Использованные сборники рецептур: Вне сборников Организация питания детей в ДОУ, Г.Н.Панкратова, Челябинск, 2005 г. Перевалов А.Я. Пермь, 2013г. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ интернатов. Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания, 2002 г. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Башкортостана, 2010г. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, части 1-2/ Под ред. Ф.Л.Марчука и В.Т.Лапшиной Изд. Хлебпродинформ, 1996. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Могильный М.П., Тутельян В.А., 2011г. Справочник рецептур блюд для питания учащихся образовательных учреждений города Москвы, выпуск 4, 2003 г.		
D (мкг/сут)	295	Фтор (мг/сут)	1,288	Возможные замены блюд:		