

Меню составлено:

Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для питания школьников
М- Дели принят 2005 г.)

1. Каша яловая молочная
2. Котлета мясная
3. Рыба тушеная в томате с овощами
4. Цезарь из мяса птицы
5. Гуляш
6. Тефтели мясные
7. Котлета, рубленая из мяса птицы
8. Цыплята бройлеры тушеные в соусе
9. Биточки мясные

ГАРНИРЫ

1. Макароны изделия отварные с маслом
2. Суп пюре картофельное
3. Каша гречневая разбавленная
4. Каша пшеничная рассыпчатая
5. Каша яловая рассыпчатая

ВТОРЫЕ БЛЮДА

1. Каша жидкая молочная
2. Котлета мясная
3. Рыба тушеная в томате с овощами
4. Плов из мяса птицы
5. Гуляш
6. Тефтели мясные
7. Котлета, рубленная из мяса птицы
8. Цыпленок бройлеры тушеные в соусе
9. Биточки мясные

ГАРНИРЫ

1. Макароны изделия отварные с маслом
2. Пюре картофельное
3. Каша гречневая рассыпчатая
4. Каша пшеничная рассыпчатая
5. Каша ячневая рассыпчатая

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

1. Капуста тушеная
2. Икра свекольная
3. Помидоры, огурцы свежие (нарезка)
4. Помидоры, огурцы соленые (нарезка)
5. Салат из квашеной капусты
6. Икра кабачковая

ВЫПЕЧКА

1. Ватрушка с повидлом
 2. Оладьи с творогом, со сгущенным молоком или повидлом
-
1. Бутерброд с сыром и маслом
 2. Бутерброд сыром

НАПИТКИ

1. Чай с сахаром
2. Чай с лимоном
3. Сок натуральный
4. Компот из смеси сухофруктов
5. Какао с молоком или со сгущенным молоком

ФРУКТЫ

- 1. Яблоко
- 2. Бананы
- 3. Мандарины
- 4. Апельсины

Вещество	Длина (см)	Плотность (г/см³)		Удельная теплоемкость (Дж/кг·°С)		Вязкость (Па·с)		Минеральные вещества (мг)				
		ρ	ρ _ж	C _п	C _ж	η	η _ж	Ca	Mg			
1	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
День 1												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												
30												
31												
32												
33												
34												
35												
36												
37												
38												
39												
40												
41												
42												
43												
44												
45												
46												
47												
48												
49												
50												
51												
52												
53												
54												
55												
56												
57												
58												
59												
60												
61												
62												
63												
64												
65												
66												
67												
68												
69												
70												
71												
72												
73												
74												
75												
76												
77												
78												
79												
80												
81												
82												
83												
84												
85												
86												
87												
88												
89												
90												
91												
92												
93												
94												
95												
96												
97												
98												
99												
100												

№ рецепта	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевые вещества					Энергетическая ценность Ккал	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	В1	С		А	В2	Ca	Р	Mg	Fe				
1	2	3	20	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			
			Сахар	20														
			Вода	110														
			383 Какао порошок	4														
			Молоко ступенное	38														
			Сахар	3														
3	Бутерброд с сыром	30/5/15	200	5.9	8.5	14.2	157	0	0.105	39	0.045	132	75	5.25	0.15			
			Вода	200														
			Итого:	30/5/15	5.9	8.5	14.2	157	0	0.105	39	0.045	132	75	5.25	0.15		
			Сыр «Российский»	16														
			Масло сливочное	5														
			Хлеб пшеничный I сорт	30														
	Итого:	1/30	1.3	0.2	8	39	0.0096	-	0.036	13.8	52.2	19.8	1.2					
			Хлеб ржаной	1.3	0.2	8	39	0.0096	-	0.036	13.8	52.2	19.8	1.2				
			Хлеб пшеничный	1/40	2.4	0.4	12.6	63.48	0.068	-	0.027	16	65	19.2	1.63			
			Итого:		35.81	96.95	847.88	0.2646	21.491	93.333	354.455	508.261	121.167	5.773				
			День 5															
			260 Гуляш мясной	1/90/50	21.56	8.96	5.18	Салт:459,40, гов.188	0.02	0.15	20.8	0.032	12.88	33.6	7.72	0.34		
			Говядина или свинина	Брутто	193	142												
			Масло растительное	156.6	133													
			Мука пшеничная	9	9													
			Лук репчатый	2.4	2.4													
	Итого:	1/90/50	9.6	8														
			Томатное пюре	6.4	6.4													
			Масса тушеного мяса	40	40													
			Масса соуса	40	40													
			Соль	1.6	1.6													
			302 Каша рассыпчатая гречневая	1/150/5	7.5	6.3	40.73	249.6	0.092	0	21	0.037	39.23	164.4	23.75	0.87		
			Крупа гречневая	Брутто	62.6	62.6												
			Масло сливочное	5.25	5.25													
			Соль	3.6	3.6													
			Вода	285	285													
70/131	Овощи соленные: огурец или помидор (нарезка) горох овощной отварной	1/60/60	0.72	0.12	1.92	15.6	0.055	10.25	-	0.043	23.2	44.97	20.75	0.75				
			60	1.86	2.64	46.8	0.028	10.03	-	0.022	11.21	20.77	9.76	0.45				
			Итого:	Брутто														
			Помидоры соленные	65	60													
			Огурцы соленные или свежие (нарезка)	60	0.6	0.12	9.6	0.055	10.25	-	0.043							
			71 Помидоры свежие	69	60													
	Итого:	1/30	62.6	60														
			Огурцы свежие	60	60													
			Горошек зеленый консервированный	92.4	60													
			Хлеб ржаной	1/30	1.3	0.2	8	39	0.0096	-	0.036	13.8	52.2	19.8	1.2			
377	Сок фруктовый	1/200	2.4	0.4	12.6	63.48	0.068	-	0.027	16	65	19.2	1.63					
			1	0	24.4	101.4	0.18	100	20	0.06	22	34	22	0.4				

№ рецеп	Наименование блюд	Выход (гр)	Пищевые вещества				Энергетическая ценность Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У	У		В1	С	А	В2	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
	Сахар	20	20												
	Лимонная кислота	0.2	0.2												
355	Курага	20	20											чай с сахаром	
	Сахар песок	20	20												
	Крахмал картофельный	9	9												
	Кислота лимонная	0.2	0.2												
	Вода	220	220												
	Хлеб ржаной	1/30	1.3	0.2	8	39	0.0096	-	0.036	13.8	52.2	19.8	1.2		
	Хлеб пшеничный	1/40	2.4	0.4	12.6	63.48	0.068	-	0.027	16	65	19.2	1.63		
	ИТОГО:			36.74	130.94	997.48	0.2776	21.869	71	0.338	177.36	395.37	105.69	7.2	
					День 10										
268/269	Виточки мясные	1/100	15.83	13.7	16.97	321/355		0.08	23.59	0.18	17.4	125.43	25.62	1.56	
			Нетто												
	Свинина	86	74												
	или Говядина	100	74												
	Вода или молоко	24	24												
	Хлеб пшеничный	18	18												
	Масло растительное	6	6												
	Сухари панировочные	10	10												
	Соль	0.86	0.86												
171	Каша пшеничная	1/100/6,7	3.1	4	19	124	0.209	-	21	0.113	14.82	203.925	135.83	4.5	
			Нетто												
	Крупа пшеничная	40	40												
	Вода	80	80												
	Масло сливочное	6.7	6.7												
	Соль	2.5	2.5												
47	Салат из квашеной	1/60	0.96	2.94	6.6	57	0.033	6.15	-	0.03	13.92	26.98	12.45	0.45	
70	или овощи свежие	1/60													
	помидоры, огурцы														
			Нетто												
	Капуста квашенная	69.4	48.6												
	Лук репчатый	7.14	6												
	Сахар	3	3												
	Масло растительное	3	3												
	Хлеб пшеничный I сорт	30	30												
376	чай с сахаром	1/200/15	0.1	0	15	60	0.027	0.373	9.333	0.078	127.33	85.466	12.667	0.08	
			Нетто												
376	Чай высшего или I-го	0.5	0.5												
	Вода	54	54												
	Вода	150	150												
	Сахар	15	15												
	Хлеб ржаной	1/30	1.3	0.2	8	39	0.0096	-	0.036	13.8	52.2	19.8	1.2		
	Хлеб пшеничный	1/40	2.4	0.4	12.6	63.48	0.068	-	0.027	16	65	19.2	1.63		
	ИТОГО:			21.24	78.17	343.48	0.3466	6.603	53.923	0.464	203.27	559.001	225.567	9.42	