

"СОГЛАСОВАНО"

Руководитель Заказчика

Директор МАОУ "СОШ № 7" / Д.А. Силантьева/

Приложение № к Техническому заданию

«Комбинат питания»

"УТВЕРЖДАЮ"

Руководитель Исполнителя

Директор МУП "Комбинат питания" / Мишкарёв А.Б./

Примерное десятидневное циклическое меню для организации бесплатного горячего питания обучающихся в МАОУ «СОШ № 7» для возрастной категории от 6,5 до 11 лет (завтрак) (не менее 20% суточного рациона)

1 день

Table for Day 1 menu. Columns: Наименование блюда, Брутто, г, Нетто, г, Химический состав (Выход, г, Белки, г, Жиры, г, Угл., г, Эц, ккал), Витамины (С, мг, В1, мг, А, мг рет. экв.), Минералы, мг (Кальций, Фосфор, Магний, Железо). Rows include: Завтрак, Тефтели в соусе, Сборник рецептов... №462, Каша гречневая, Сборник рецептов... №508, Кефир с сахаром, Сборник рецептов... №698, Хлеб пшеничный, Лечебное питание... №15.2, Итого: 92 руб.

2 день

Table for Day 2 menu. Columns: Наименование блюда, Брутто, г, Нетто, г, Химический состав (Выход, г, Белки, г, Жиры, г, Угл., г, Эц, ккал), Витамины (С, мг, В1, мг, А, мг рет. экв.), Минералы, мг (Кальций, Фосфор, Магний, Железо). Rows include: Завтрак, Батон с маслом сливочным и сыром, Сборник рецептов... №10, Каша молочная пшеничная с курагой, со сливочным маслом, Сборник рецептов... №54-8к-2020(7-11лет), Какао на цельном молоке (130/7/2), Сборник рецептов... №693, Пастила фруктовая, Хлеб ржано-пшеничный, Лечебное питание... №15.1, Итого: 92 руб.

3 день

Table for Day 3 menu. Columns: Наименование блюда, Брутто, г, Нетто, г, Химический состав (Выход, г, Белки, г, Жиры, г, Угл., г, Эц, ккал), Витамины (С, мг, В1, мг, А, мг рет. экв.), Минералы, мг (Кальций, Фосфор, Магний, Железо). Rows include: Завтрак, Мясо тушеное в сметанном соусе, Сборник рецептов... №437, Макароны отварные с овощами, Сборник рецептов... №516, Компот "Ягодка", Сборник рецептов... №635.





Морковь (очищенная)*	48.00	48													
Лук репчатый (очищенный)*	48.00	48													
Томатная паста*	6.00	6													
Масло растительное*	3.00	3													
Соль*	0.50	0.5													
Сахар*	0.50	0.5													
Лимонная кислота*	0.05	0.05													
Лавровый лист*	0.01	0.01													
<b>Рис припущенный</b>			150	3,7	6,6	28,2	187	1,1	0,04	36	16	83,2	29,4	0,6	
<b>Сборник для обр.учрежд. 2011г. Могильный №305</b>															
Крупа рис пропаренный*	40.00	40													
Масло сливочное*	5.00	5													
Соль*	0.30	0.3													
<b>Напиток из плодов шиповника(8)</b>			200	0,85		12,4	53	275	0,02	122,5	15	4,25	4,25	6,25	
<b>Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №705</b>															
Шиповник*	15.00	15													
Сахар*	7.00	7													
Вода	185.00	185													
<b>Хлеб пшеничный</b>			20	1,53	0,16	9,72	46,44		0,02		4	13	2,8	0,22	
<b>Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.2</b>															
Хлеб пшеничный*	20.00	20													
<b>Пастила фруктовая</b>			15	0,15	0,1	20,3	82,7	11	0,05		3,15	1,65	1,05	0,6	
Пастила фруктовая*	15.00	15													
<b>Итого:92 руб.</b>				20,33	17,76	76,92	548,84	290,8	0,23	411,5	230,95	322,7	95,8	8,87	