



Утверждаю
Директор ООО "ГРАНД"
И.П. Фатеева

Примерное двенадцати/дневное меню

Для организации горячего питания (горячих завтраков) для детей с ограниченными возможностями здоровья обучающихся общеобразовательных организаций Республики Татарстан на 2022 учебный год

ПРИЛОЖЕНИЕ А ВЪВЕДЕНИЕ МЕЛКО ДЛЯ ДЕТЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

№ рецепта	Наименование блюда	Всего	Белка, г	Жиры, г	Углевода, ккал, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг	Витамин С, мг	Витамин А, ретинол, мкг	Витамин Е, мг	Св. мкг	Р, мг	Мг, мг	Р6, мг
1-ая группа														
1 сем.														
338	ФРУКТЫ	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	-	0,2	16	11	9	1,1
295	КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ С СОУСОМ	4020	6,03	6	7,2	126	0,03	0,3	20,62	0	26,77	43,8	7,8	0,37
143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	180	3,04	18,84	14,75	243,43	0,108	21,44	78,85	-	63,71	77,15	27,88	1,03
377	ЧАЙ ЧЕРНЫЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	20087	0,121	0,1	9,5	40	0	1	0	0,02	7,9	9,1	5	0,87
119	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,28	0,24	11,76	71	0,033	-	-	0,33	6	19,5	4,2	0,13
119	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1	0,2	9	44	0,01	-	-	0,1	2,76	12,72	3	0,12
	Итого:	605	6,64	19,38	45,01	398,43	0,151	22,44	78,85	0,45	80,77	118,47	40,08	2,35

№ п/п	Классификация объектов	Вариац	Бетон, т	Желез, т	Углерод, кг, т	Кислород, кг, вода	Витамин В1, мг	Витамин С, мг	Витамин А, мг	Витамин К, мг	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг
1-ая серия														
2 серия														
347	КОМПЛЕКТ ШКОЛЬНИКОВ С СОУССОМ	4020	6,12	4,39	5,31	85,2	0,05	0	12	0,55	19,93	54,39	8,4	0,82
256	МАКАРОНЫ ОТВАРЕННЫЕ	180	6,66	5,94	35,46	224,1	0,06	0,36	34,42	0,9	14,4	54	9	1,26
376	ЧАЙ ЧЕРНЫЙ С САХАРОМ	2008	0,2	0	15	58	0,15	6	0,309	1,5	11,6	51,5	10	0,5
тип	ХЛЕБ ПИЦЦЕРИИ	30	2,28	0,24	11,76	71	0,033	-	-	0,33	6	19,5	4,2	0,33
тип	ХЛЕБ ПРАТОЙ	30	1	0,2	9	44	0,01	-	-	0,1	2,76	12,72	3	0,12
Итого:		498	10,14	6,38	71,22	397,4	0,253	6,36	34,729	2,83	34,76	137,72	26,2	2,21

№ п/п.	Наименование сырья	Валовая	Единица, г	Жирная, г	Углеводы, кг, г	Кислотность, по кислот	Детекция, мг, мг	Витамин С, мг	Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг
3 день														
239	ТВОРЕЛИ РАВНЫЕ С ОВОЩАМИ	40,20	4,95	4,83	7,05	91,3	0,04	0,86	11,1	0,45	36,28	75,42	12,21	0,17
312	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПОРЕ	180	3,66	5,76	24,51	164,7	0,12	21,78	98,49	0	57,79	53,49	3,81	1,65
349	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0,6	0,1	20,1	81	0,01	0,2	0	0,4	20,1	19,2	14,4	0,60
ИР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,28	0,24	11,76	71	0,033	-	-	0,33	6	19,5	4,2	0,13
ИР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1	0,2	9	44	0,01	-	-	0,1	2,76	12,72	3	0,12
	Итого:	490	7,54	6,3	62,37	363,7	0,173	21,98	98,49	0,83	86,65	104,91	25,41	2,19

№ п/п	Наименование бланка	Разход	Износ, г	Жирен, г	Углевода, г	Какобулат, ед. изм.	Витамин В1, мг	Витамин С, мг	Витамин А, мкг	Витамин Е, мкг	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг
1-аа нестер														
4. анал.														
297	ФОРКАДУЛКИ КУРПЫДЕ С СОУСОМ	40,20	8,43	7,55	3,28	123	0,04	0,24	27	0	9,6	75	11,3	0,91
171	КАША ЯЧМЕННАЯ РАССЫПЧАЯ	180	5,59	8,86	15,18	246,37	0,11	2,52	0	3,48	49,56	25,68	12,84	0,48
376	ЧАЙ ЦЕЛЫЙ С САХАРОМ	200,8	0,2	0	15	58	0,15	6	0,309	1,5	11,6	51,5	10	0,5
ИП	УЛЕН ПИКИШИЙ	30	2,28	0,24	11,76	71	0,033	-	-	0,33	6	19,5	4,2	0,33
ИП	ХИЕБ ПЖАНОЙ	20	1	0,2	9	44	0,01	-	-	0,1	2,76	12,72	3	0,12
	Итого:	498	9,07	9,3	50,94	419,37	0,363	8,52	0,309	5,41	69,92	109,4	30,04	1,43

№ п/п	Наименование блюд	Выход - г	Безжи- ров, г	Жиры, г	Углевод- ы, г	Калорийно- сть, ккал	Витамин В1, мг	Витамин С, мг	Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг	Мg, мг	Fe, мг
1-ая неделя														
5 день														
296	КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ С СОУСOM	40/20	6,03	6	7,2	126	0,03	0,3	20,62	0	26,77	43,8	7,8	0,37
199	ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ	180	5,98	9,63	17,42	189,36	0,09	6,13	179,04	-	104,34	93,1	21,3	0,01
372	ЧАЙ ЧАЙНЫЙ С САХАРОМ С ЛЕМОНОМ	200/8/7	0,321	0,1	9,5	40	0	1	0	0,02	7,9	9,1	5	0,37
ПР ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		30	2,28	0,24	11,76	71	0,033	-	-	0,33	6	19,5	4,2	0,33
ШР ХЛЕБ РЖАНОЙ		20	1	0,2	9	44	0,01	-	-	0,1	2,76	12,72	3	0,12
Итого:		505	9,581	10,17	47,58	344,36	0,133	7,13	179,04	0,45	121	134,42	33,5	1,13

№ п/п	Наименование балла	Высота	Ширина, г	Толщина, г	Углубление, г	Качество, г/м, кг/м	Впитываемость, г/м, кг/м	Впитываемость, г/м, кг/м	Впитываемость, г/м, кг/м	Впитываемость, г/м, кг/м	Впитываемость, г/м, кг/м	Впитываемость, г/м, кг/м	Впитываемость, г/м, кг/м	Впитываемость, г/м, кг/м	Впитываемость, г/м, кг/м	Впитываемость, г/м, кг/м	Впитываемость, г/м, кг/м	Впитываемость, г/м, кг/м
1-48	Исходные																	
6	Исходные																	
234	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ С СОУСОМ	40,20	4,7	3,07	8,1	98,98	0,095	0,74	61,36	0	96,94	61,5	13,82	0,12				
256	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	180	6,66	5,94	33,46	224,1	0,116	0,36	34,42	0,9	14,4	54	9	1,26				
349	КРАМНОТ ИЗ СУХОФРУКТОМ	200	0,6	0,1	20,1	84	0,01	0,2	0	0,4	20,1	19,2	14,4	0,09				
ИР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,28	0,24	11,76	71	0,003	-	-	0,33	6	19,5	4,2	0,33				
ИР	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1	0,2	9	44	0,01	-	-	0,1	2,76	13,72	3	0,12				
	Итого:	490	9,54	6,38	67,32	379,1	0,103	0,56	34,42	1,63	40,5	92,7	27,6	2,28				
	Средняя за группу населения	514,33	8,75	9,64	57,92	383,68	0,19	11,17	70,97	1,93	72,20	116,27	30,47	1,97				

№ п/п	Наименование сырья	Входной вес, кг	Входной вес, г	Жир, г	Углевод дуб., г	Кислотность титр. норма	Витамин В1, мг	Витамин С, мг	Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Ca, мг	P, мг	F, мг	Mg, мг	Fe, мг
2-й образец															
1 день															
338	ФРУКТЫ	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	-	0,2	16	11	9	1,1	
295	КОШЕЛКИ КУРЯЩИЕ С СОУСЫМ	40,20	6,03	6	7,2	126	0,03	0,3	20,62	0	26,77	43,8	7,8	0,37	
171	КАША ШИШЕНЧЕВА РАССЫПЧАТАЯ	180	5,39	8,89	15,18	246,37	0,11	2,52	0	3,48	49,36	23,68	12,84	0,48	
377	ЧАЙ ЧЕРНЫЙ С САХАРОМ С ЛИМОННОМ	200/8/7	0,321	0,1	9,5	40	0	1	0	0,02	7,9	9,1	5	0,87	
тип	ХЛЕБ ПИЦЦЕРИИ	30	2,28	0,24	11,76	71	0,033	-	-	0,33	6	39,5	4,2	0,33	
тип	ХЛЕБ РУСЯКОВ	20	1	0,2	9	44	0,04	-	-	0,1	2,76	12,72	3	0,12	
Итого:		605	9,191	9,4	45,44	401,37	0,153	3,52	0	3,83	66,22	67	25,04	1,8	

№ п/п	Наименование блоча	Высота	Батей, г	Длина, г	Углубление, г	Коррозия, отб, м/г	Вязкость, В, м	Вязкость, С, м	Вязкость, А, м	Вязкость, м/г	С, м	Г, м	С, м	Г, м
2-й блок														
2-й блок														
347	КОМБИНИРОВАННЫЙ С СОУСОМ	40/20	6,12	4,39	5,31	85,2	0,05	0	12	0,55	19,95	54,39	8,4	0,12
171	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	5,22	8,75	37,01	247,5	0,02	0	45	0	35,66	101,12	25,73	1,15
376	ЧАЙ ЧЕРНЫЙ С САХАРОМ	200/8	0,2	0	15	58	0,15	6	0,309	1,5	11,6	31,5	10	0,5
117	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,28	0,24	11,76	71	0,033	-	-	0,33	6	19,5	4,2	0,33
117	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1	0,2	9	44	0,01	-	-	0,1	2,76	12,72	3	0,12
Итого:		498	8,7	9,19	72,77	420,5	0,213	6	45,309	1,95	56,02	205,14	40,93	2,61

№ п/п	Наименование б/б	Вязк., г/см³	Бескучер, г/см³	Желатин, г/см³	Углеродистый, г/см³	Карбонатно- сульфидный	Битумин, г/см³	Вязкостный, г/см³	Битумин, г/см³	Битумин, г/см³	Вязкостный, г/см³	Битумин, г/см³	Вязкостный, г/см³	Битумин, г/см³	Вязкостный, г/см³	Битумин, г/см³	Вязкостный, г/см³	Битумин, г/см³	Вязкостный, г/см³
2-ая серия																			
3 серия																			
239	ТРЕПЛИ РЫБНЫЕ С СОКОМ	410,20	4,95	4,83	7,05	91,5	0,04	0,86	11,1	0,45	38,28	73,42	12,21	0,37					
143	РАУ ИЗ ОРОТЕН	180	3,04	18,84	14,73	243,43	0,108	21,44	78,85	-	63,71	77,15	27,88	1,03					
149	КОМПЛОТ ИЗ СУХОПРУЖИВ	200	0,6	0,1	20,1	84	0,01	0,2	0	0,4	20,1	19,2	14,4	0,69					
119	ХИМБ ПИЩЕВЫЙ	30	2,28	0,24	11,76	71	0,003	-	-	0,33	6	19,5	4,2	0,33					
119	ХИМБ РАЖИНОЙ	20	1	0,2	9	44	0,01	-	-	0,1	2,76	12,72	3	0,12					
Итого:		490	6,92	19,38	55,61	442,43	0,161	21,64	78,85	0,83	92,57	128,57	49,88	2,17					

№ п/п	Наименование корма	Вязок	Единиц. г	Жирн., г	Углевода, г	Калорийность ккал/100г	Битумин г/1, кг	Битумин г/1, кг	Битумин г/1, кг	Битумин г/1, кг	Битумин г/1, кг	Битумин г/1, кг	Битумин г/1, кг	Битумин г/1, кг	Битумин г/1, кг	Битумин г/1, кг	Битумин г/1, кг	Битумин г/1, кг
2-ая серия																		
4	4 июля																	
297	ФЕРМЕНТНЫЙ КУРЯЩИЙ С СОУСОМ	40/20	8,43	7,55	5,28	123	0,04	0,24	27	0	9,6	75	11,3	0,91				
256	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	180	6,66	5,94	35,46	224,1	0,06	0,36	34,12	0,9	14,4	54	9	1,26				
376	ЧАЙ ЧЕРНЫЙ С САХАРОМ	200/8	0,2	0	15	58	0,15	6	0,309	1,5	11,6	51,5	10	0,5				
ИП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,28	0,24	11,76	71	0,033	-	-	0,33	6	19,5	4,2	0,33				
ИП	ХЛЕБ РЖАЧОЙ	20	1	0,2	9	44	0,01	-	-	0,1	2,76	12,72	3	0,12				
	Итого:	498	10,14	6,38	71,32	397,1	0,243	6,36	34,729	2,83	34,76	137,72	26,2	2,31				

№ п/п	Наименование бонуса	Видов	Всего, г	Зерно, т	Урожайность, т/га	Капустинское, стп, кг/га	Битовинское, т/га	Битовинское, т/га	Битовинское, т/га	Битовинское, т/га	Битовинское, т/га	Битовинское, т/га	Битовинское, т/га	Битовинское, т/га	Битовинское, т/га	Битовинское, т/га	Битовинское, т/га	Битовинское, т/га	Битовинское, т/га
2-ая группа																			
5 мес.																			
295	КОШЕЛКИ КУРИЦЫ С СОУСЫМ	4020	6,03	6	7,2	126	0,03	0,3	20,62	0	26,77	43,8	7,8	2,7					
199	КОРЕ ГОРОХОВОЕ	180	5,98	9,63	17,42	189,36	0,09	6,13	179,04	-	104,34	93,1	21,3	0,01					
377	ЧАЙ ЧЕРНЫЙ С САХАРОМ СЛИВОЧНЫМ	2148/7	0,321	0,1	9,5	40	0	1	0	0,02	7,9	9,1	5	0,27					
ДР	ХЛЕБ ШИПЕНИЧЬИЙ	30	2,28	0,24	11,76	71	0,033	-	-	0,03	6	19,5	4,2	0,3					
ДР	ХЛЕБ ЖАНОЙ	20	1	0,2	9	44	0,01	-	-	0,1	2,76	12,72	3	4,12					
Итого:		985	9,581	10,17	47,68	344,36	0,133	7,13	179,04	0,45	121	134,42	33,5	1,33					

№ п/п	Наименование груза	Всего	Брутто	Чистый	Упаковка	Брутто	Чистый	Упаковка	Брутто	Чистый	Упаковка	Брутто	Чистый	Упаковка	Брутто	Чистый	Упаковка	Брутто	Чистый	Упаковка
2-ой вагон																				
6 ящик		40,20	4,7	5,07	8,1	98,98	0,096	0,74	65,36	0	96,94	64,5	13,82	0,82						
234 КОТ ЛЕТЫ ПЛАШЕ С СЫСОМ		180	5,22	8,75	33,01	247,5	0,02	0	45	0	35,66	181,42	23,73	1,06						
171 КАПИТА ПЕРИОДА РАССЫПАТА		200	0,6	0,1	20,1	84	0,01	0,2	0	0,4	20,1	19,2	14,4	0,89						
349 КОМПОЗИТ ИЗ СУХОПЕРУТОВ		30	2,28	0,24	11,76	71	0,033	-	-	0,33	6	10,5	4,2	0,3						
III ХУБЕР ПИЛИНГОВА		20	1	0,2	9	44	0,01	-	-	0,1	2,76	12,72	3	0,12						
III ХУБЕР СЫСКОМ		490	8,1	9,09	68,87	402,5	0,063	0,2	45	0,73	61,76	220,12	42,33	2,08						
		514,33	8,77	10,68	60,17	401,38	0,16	7,88	63,82	1,78	72,06	158,83	36,28	1,93						
	Сумма за вагон (всего):	514,33	8,76	10,13	89,09	392,53	0,17	9,32	67,40	1,86	72,13	137,55	33,36	1,95						

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 143

Наименование кулинарного изделия (блюда):

РАГУ ОВОШНОЕ

Номер рецептуры: 143

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могилевский, Тютельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	77,4	57,6	7,74	5,76
Морковь	36	19,8	3,60	1,98
Лук репчатый	36	18	3,60	1,80
Капуста свежая	63	43,2	6,30	4,32
Масло растительное	7,2	7,2	0,72	0,72
Соус сметанный	54	54	5,40	5,40
...			0,00	0,00
Выход:	180			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	3,04
Жиры (г):	18,84
Углеводы (г):	14,75
Эн. ценность (ккал):	243,43

Ca (мг):	63,71
B1 (мг):	0,108
Fe (мг):	1,03
C (мг):	21,44

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарезанные дольками или кубиками картофель слегка обжаривают, лук слегка пассеруют или припускают. Капусту белокачанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную белокачанную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. Требования к качеству. Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, овощи сохранили первоначальную форму нарезки. Консистенция: картофеля, овощей - мягкая, плотная. Цвет: светло-оранжевый. Вкус: умеренно соленый, слегка острый. Запах: овощей, не допускается запах подгоревших овощей. Температура подачи 65 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю:

Фадеева И.П.

