

Согласовано  
Директор МБОУ «СШ № 17 имени Героя  
Российской Федерации А.Б.Буханова»  
Балыкина В.Д.

Утверждаю  
И.о. директора МУП «КСП»  
Е.В.Авагян

МУП «Комбинат студенческого питания»  
**МЕНЮ**  
для столовой школы № 17 на 17 мая 2022 года

День 8

**Горячее питание/начальное образование/ 1 смена**

| Прием пищи | Раздел  | Блюдо           | № рец      | Выход | Цена  | Белки        | Жиры  | Углевод<br>ы | Калорийность |
|------------|---------|-----------------|------------|-------|-------|--------------|-------|--------------|--------------|
| Завтрак    |         | Огурцы свежие   | 70-71/2015 | 60    | 13,28 | 0,48         | 0     | 1,68         | 8,64         |
|            | 1 блюдо | Плов 160/40     | 642/1983   | 200   | 45,94 | 9,9          | 15,5  | 41,4         | 344,7        |
|            | напиток | Какао с молоком | 693/2004   | 200   | 16,62 | 5,07         | 3,54  | 17,6         | 122,54       |
|            | хлеб    | Хлеб ржаной     | гост       | 20    | 1,06  | 1,32         | 0,24  | 7,92         | 41,12        |
|            | хлеб    | Хлеб пшеничный  | гост       | 20    | 1,91  | 1,77         | 0,16  | 9,84         | 47,88        |
|            |         | <b>ИТОГО</b>    |            |       |       | <b>78,81</b> | 18,54 | 19,44        | 78,44        |

**Горячее питание/начальное образование 2 смена**

|      |         |   |          |       |       |              |       |       |        |
|------|---------|---|----------|-------|-------|--------------|-------|-------|--------|
| Обед | 1 блюдо | Щи из свежей капусты с картофелем, сметаной | 124/2004 | 200/5 | 16,46 | 1,41         | 6,94  | 8,32  | 101,38 |
|      | 2 блюдо | Купаты куриные(запеч.)с соусом45/45         | ггк/2021 | 90    | 32,57 | 11,2         | 11    | 14,4  | 201,4  |
|      | гарнир  | Каша вязкая перловая                        | 510/2004 | 150   | 7,49  | 5,35         | 10,5  | 31,12 | 240,38 |
|      | напиток | Чай с сахаром                               | 685/2004 | 200   | 3,67  | 0,4          | 0,02  | 17    | 69,78  |
|      | хлеб    | Хлеб пшеничный                              | гост     | 20    | 1,91  | 1,77         | 0,16  | 9,84  | 47,88  |
|      | хлеб    | Хлеб ржаной                                 | гост     | 40    | 2,12  | 2,64         | 0,48  | 15,84 | 78,24  |
|      |         | <b>ИТОГО</b>                                |          |       |       | <b>64,22</b> | 22,77 | 29,1  | 96,52  |

Зав. производством  
Бухгалтер  
Ответственный по питанию

Панкова Г.Д.  
Сысина Н.Н.  
Хрипачёва С.Л.



Зав. производством

### Технологическая карта

Наименование изделия **Биточки рубленные из птицы 2022**  
 Номер по сборнику рецептов: 736/1983

| Наименование сырья    | Расход сырья и полуфабрикатов |         |           |          |
|-----------------------|-------------------------------|---------|-----------|----------|
|                       | 1 порц.                       |         | 100 порц. |          |
|                       | брутто г                      | нетто г | брутто кг | нетто кг |
| Хлеб пшеничный        | 5.40                          | 5.40    | 0.54      | 0.540    |
| Масло сливочное       | 0.60                          | 0.60    | 0.06      | 0.060    |
| Соль                  | 0.60                          | 0.60    | 0.06      | 0.060    |
| Филе цыпленка         | 27.70                         | 23.40   | 2.77      | 2.340    |
| Вес полуфабрикатов    |                               |         |           |          |
| Жир для смазки листов |                               |         |           |          |
| Выход:                |                               | 30      |           |          |

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зав. производством \_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_



Зав. производством  
Зинченко И.А.

Организация Столовая школы №17

МУП "Комбинат  
студенческого питания"

"УТВЕРЖДАЮ"

Руководитель Столовой школы №17

подпись

расшифровка подписи

" " 200\_\_ г.

## Технологическая карта

Наименование изделия

Чай с сахаром

Номер по сборнику рецептур: 685/2004

| Наименование сырья                          | Расход сырья и полуфабрикатов |         |           |          |
|---|-------------------------------|---------|-----------|----------|
|   | 1 пор.                        |         | 100 пор.  |          |
|   | брутто г                      | нетто г | брутто кг | нетто кг |
| Чай   | 1.00                          | 1.00    | 0.10      | 0.100    |
| Сахар                                       | 15.00                         | 15.00   | 1.50      | 1.500    |
| Вес полуфабрикатов<br>Жир для смазки листов |                               |         |           |          |
| Выход:                                      | 200                           |         |           |          |

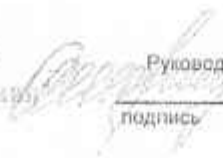
### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зав. производством

Калькулятор



Зав. производством И/А



### Технологическая карта

Наименование изделия Каша перловая  
Номер по сборнику рецептов: № 464 - 94 г

| Наименование сырья    | Расход сырья и полуфабрикатов |         |           |          |
|-----------------------|-------------------------------|---------|-----------|----------|
|                       | 1 пор,                        |         | 100 пор,  |          |
|                       | брутто г                      | нетто г | брутто кг | нетто кг |
| Крупа перловая        | 21.53                         | 21.53   | 2.15      | 2.153    |
| Масло сливочное       | 3.50                          | 3.50    | 0.35      | 0.350    |
| Соль                  | 1.00                          | 1.00    | 0.10      | 0.100    |
| Вес полуфабрикатов    |                               |         |           |          |
| Жир для смазки листов |                               |         |           |          |
| Выход:                | 100                           |         |           |          |

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зав. производством \_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_




\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### Технологическая карта

Наименование изделия: Ци из св.капусты с картофелем(с марта) 2021.  
 Номер по сборнику рецептов: №124/2004г

| Наименование сырья    | Расход сырья и полуфабрикатов |         |           |          |
|-----------------------|-------------------------------|---------|-----------|----------|
|                       | 1 пор,                        |         | 100 пор,  |          |
|                       | брутто г                      | нетто г | брутто кг | нетто кг |
| Капуста               | 48.00                         | 40.00   | 4.80      | 4.000    |
| Картофель             | 40.10                         | 24.00   | 4.01      | 2.400    |
| Лавровый лист         | 0.01                          | 0.01    | 0.00      | 0.001    |
| Лук                   | 9.60                          | 18.00   | 0.96      | 1.800    |
| Масло сливочное       | 4.00                          | 4.00    | 0.40      | 0.400    |
| Морковь св.           | 10.60                         | 8.00    | 1.06      | 0.800    |
| Сметана               | 5.00                          | 5.00    | 0.50      | 0.500    |
| Соль                  | 1.60                          | 1.60    | 0.18      | 0.160    |
| Томат-паста           | 1.00                          | 1.00    | 0.10      | 0.100    |
| Вес полуфабрикатов    |                               |         |           |          |
| Жир для смазки листов |                               |         |           |          |
| Выход:                |                               | 200/5   |           |          |

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зав.производством \_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_ И.И.А