

Согласовано  
Директор МБОУ «СШ № 40»

МУП «Комбинат  
студенческого питания»

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

МУП «Комбинат студенческого питания»

М Е Н Ю

для столовой школы № 40 на 18 мая 2022 года

День 4

Горячее питание/начальное образование 1 смена

Трием пищи	Раздел	Блюдо	№ рецеп	Выход	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Завтрак	гор.блюдо	Запеканка из творога с повидлом	366/2004	100/50	48,35	10,41	17,3	55,5	418,72
	напиток	Чай с лимоном	686/2004	200/10	6,27	0,5	0	15,3	63
	фрукт	Фрукт/ яблоко/	гост	150	27,9	2,4	2,4	29,4	148,8
	хлеб	Хлеб пшеничный	гост	40	3,81	1,77	0,16	9,84	47,88
			<b>ИТОГО</b>			<b>86,33</b>	15,08	19,86	110,04

Горячее питание/начальное образование 2 смена

Обед	1 блюдо	Суп-шюре из гороха	272/ 1983	200	5,90	1,52	3,52	7,28	66,88
	2 блюдо	Плов из птицы 150/30	291/2015	180	36,01	15,25	13,8	39,26	342,22
	напиток	Компот из смеси сухофруктов	349/2015	200	7,56	0,66	0,09	32	131,45
	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
	фрукт	Фрукт/ яблоко/	гост	150	27,90	2,4	2,4	29,4	148,8
			<b>ИТОГО</b>			<b>81,40</b>	24,24	20,45	133,62

Зав. производством

Бухгалтер

Ответственный по питанию

Джаббарова Л.М.

Куцобина С.Н.

### Технологическая карта

Наименование изделия: Чай с сахаром и лимоном  
 номер по сборнику рецептур: 086/2004г

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
Лимон	11,10	10,00	1,11	1,000
Всего полуфабрикатов Жар для смазки пасты				
Выход	200/10			

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зав. производством \_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_

### Технологическая карта

Наименование изделия Плов из кур грудок 150/30  
 Номер по сборнику рецептов: 492/2004

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 пор.		100 пор.	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Рис	52,50	52,50	5,25	5,250
масло растительное	9,60	9,60	0,96	0,960
Лук	13,50	12,00	1,35	1,200
Морковь	15,00	12,00	1,50	1,200
Соль	2,00	20,00	0,20	2,000
томат-паста	3,00	3,00	0,30	0,300
Филе из мяса цыпленка	48,30	40,80	4,83	4,080
Вес полуфабрикатов				
Жир для смазки листов				
Выход		150/30		

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зав.производством \_\_\_\_\_

калькулятор \_\_\_\_\_

### Технологическая карта

Наименование изделия: Суп-пюре из бобовых с янв.  
 Номер по сборнику рецептов: 212/1993

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	5 порц.		100 порц.	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
супа	24,20	24,00	2,42	2,400
Лавровый лист	0,01	0,01	0,00	0,001
Лук	9,80	8,00	0,98	0,800
Масло сливочное кристаллическое	2,00	2,00	0,20	0,200
Морковь	10,84	8,00	1,08	0,800
молоко	4,00	4,00	0,40	0,400
сметана	0,02	0,02	0,00	0,002
соль	1,80	1,80	0,18	0,180
Всего полуфабрикатов 100г для сборки листов				
Выход:	200			

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

главный повар: \_\_\_\_\_

технолог: \_\_\_\_\_

