

Утверждаю

и.о. заведующего

Баранова О.В.

МЕНЮ

САД 10,5



1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
Завтрак									
КАША ОВСЯНАЯ 180	КАША МАННАЯ 180	КАША РИСОВАЯ 180	КАША ГРЕЧНЕВАЯ 180	КАША ПШЕННАЯ 180	КАША ОВСЯНАЯ 180	КАША МАННАЯ 180	КАША ПШЕННАЯ 180	КАША ГРЕЧНЕВАЯ 180	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 180
ЧАЙ С ЛИМОНОМ 180	КАКАО С МОЛОКОМ 180	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК 180	КАКАО С МОЛОКОМ 180	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК 180	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК 180	ЧАЙ С МОЛОКОМ СТУЩЕННЫМ 180	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК 180	КАКАО С МОЛОКОМ 180	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК 180
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 30/5	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 30/5	БУТЕРБРОД С СЫРОМ И МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ 30/10/5	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И ЯЙЦО 30/5/60	БУТЕРБРОД С СЫРОМ И МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ 30/10/5	ВАФЛИ 20	БУТЕРБРОД С СЫРОМ И МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ 30/10/5	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 30/5	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И ЯЙЦО 30/5/60	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 30/5
II Завтрак									
ФРУКТ 100	СОК ФРУКТОВЫЙ 150	ФРУКТ 100	ФРУКТ 100	СОК ФРУКТОВЫЙ 150	СОК ФРУКТОВЫЙ 150	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 100	ФРУКТ 100	СОК ФРУКТОВЫЙ 150	ФРУКТ 100
						ПЕЧЕНЬЕ 10			
Обед									
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ 30	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОМБИРОВ И ОГУРЦОВ 40	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ 30	СУП С ОВОЩАМИ С ГОЛЯДИНОЙ 200	САЛАТ ОВОЩНОЙ 30	БОРЩ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ 200	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 200	САЛАТ ОВОЩНОЙ 30	САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ 40	БОРЩ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ 200
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ 200	САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ 40	ЩИ ИЗ КАПУСТЫ С МЯСОМ 200	ТЕФЕЛИ ИЗ МЯСА 50	СУП ГОРОХОВЫЙ 200	БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА 60	КОТЛЕТЫ ИЗ МЯСА 50	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ 200	ЩИ ИЗ КАПУСТЫ С МЯСОМ 200	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ 100
КОТЛЕТА ИЗ ПТИЦЫ 50	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ РЫБНЫЙ 200	КОТЛЕТА ИЗ ПТИЦЫ 50	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ 100	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ 80	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ 100	КАПУСТА ТУШЕНАЯ 110	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ 110	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ 80	ГУЛЯШ 60
ГОРОХОВОЕ ПОРЕ 120	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ 120	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ 100	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ 180	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПОРЕ 130	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА 180	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 180	КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ 180	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПОРЕ 130	СОК ФРУКТОВЫЙ 200
КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ 180	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА 180	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 180	ХЛЕБ РЖАНОЙ 35	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 180	ХЛЕБ РЖАНОЙ 35	ХЛЕБ РЖАНОЙ 35	ХЛЕБ РЖАНОЙ 35	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 180	ХЛЕБ РЖАНОЙ 35
ХЛЕБ РЖАНОЙ 35	ХЛЕБ РЖАНОЙ 35	ХЛЕБ РЖАНОЙ 35		ХЛЕБ РЖАНОЙ 35				ХЛЕБ РЖАНОЙ 35	
Полдник									
ПЛОШКА НОВОМОСКОВСКАЯ 70	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СТУЩЕННЫМ 100/20	САЛАТ ОВОЩНОЙ 40	ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА С ПОВИДЛОМ 100/25	ПИРОЖКИ С ПОВИДЛОМ 60/15	ВИНЕГРЕТ 50	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СТУЩЕННЫМ 100/20	САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ 40	ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА С ПОВИДЛОМ 100/25	РИС ОТВАРНОЙ 70
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 200	ЧАЙ С ЛИМОНОМ 180	СУФЛЕ ИЗ ПТИЦЫ 80	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА 180	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 200	ОМЛЕТ 80	ЧАЙ С ЛИМОНОМ 180	СУФЛЕ ИЗ ПТИЦЫ 70	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 180	ТЕФЕЛИ РЫБНЫЕ 40
	БУЛОЧКА УМНИЦА 20	ЧАЙ С ЛИМОНОМ 180			ЧАЙ С ЛИМОНОМ 180	БАТОН 20	ЧАЙ С МОЛОКОМ СТУЩЕННЫМ 180		ЧАЙ С ЛИМОНОМ 180
		БАТОН 20			БАТОН 20		БАТОН 20		БАТОН 20

Источник рецептуры: № 355, Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2015 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Кисель из кураги №355. Дели принт 2015

Наименование изделия (блюда)

Рецептура

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на выход		
	брутто	нетто	10 порций	20 порций	30 порций
Курага	18,00	18,00	180,0	360,0	540,0
Крахмал	8,10	8,10	81,0	162,0	243,0
Кислота лимонная	0,18	0,18	1,8	3,6	5,4
Вода	198,00	198,00	1980,0	3960,0	5940,0
Сахар	6,30	6,30	63,0	126,0	189,0
Выход готового блюда		180	1800,0	3600,0	5400,0

Технологический процесс

Курагу промывают, заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2-3 часа для набухания. Варят ее в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят приготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Готовый кисель охлаждают до комнатной температуры, отпускают в стаканах. Температура подачи 14°C.

Органолептические показатели качества

Внешний вид – однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности и частиц непротертых продуктов.

Цвет – оранжевый.

Консистенция – однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Запах – кураги.

Вкус – сладкий с кисловатым привкусом.

Информация о пищевой ценности

Белки, г	Жиры, г	Углеводы/ пищевые волокна, г	Са, мг	Fe, мг	B ₁ , мг	B ₂ , мг	C, мг	Калорий- ность, ккал/кДж
0,9	0,0	19,8/3,1	28,4	0,5	0,0	0,0	0,3	88/369

Зав. производством

подпись

Ф.И.О.

Калькулятор (технолог)

подпись

Ф.И.О.