



Библиотека
Республики
Алтай

МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ МБОУ «СОШ № 1 ГОРКОЛЬДЕКУ»

Document #11-04-2021

Cambridge

Figure 1

Для ЕДА АОДУР

Написанное сборник рецептур "Сборник рецептур на производство для обучающихся по курсу образовательных уложений" для раб. Магнитово М.И., 2011 г. (рекомендации НИИП по пакету РАМН-1 Годеба 2011 г.)

Номер	Наименование блюда	Вес готового блюда, г	Время приготовления, мин	Лаваш	Составляющие ингредиентов			Коэффициент использования сырья
					Белок	Жир	Углеводы	
Первый пекарь. Первый день.								
1	Салат русский (вариант)	15	15	8,16	3,48	4,43	0,00	54
2	Капуста квашеная "Дружба"	540,66	250	13,41	6,11	39,63	20,75	229
3	Масло сливочное (стрижено)	10	10	6,31	0,38	7,25	0,11	66
4	Пшеница ячменная	200	40	6,80	5,00	4,60	0,28	65
5	Чернокашинский	100,94	20	1,70	0,20	1,20	1,56	19
6	Хлеб пшеничный (вареный)	19,94	20	1,70	2,37	0,50	14,49	70
7	Хлеб пшенично-ржаной (вареный)	19,94	10	0,96	0,39	0,11	4,94	23
8	Каша с молоком	102	200	9,18	4,08	3,54	17,58	119
9	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0
10	Итого - первый	533	46,11	71,98	30,76	49,57	67,99	
Общ.	Салат кулинарный (1 варианта)	48	60	5,24	0,30	1,86	1,16	38
	Сметанные зразы из кильки	0	250	9,06	2,77	5,18	10,98	99
	Горбуша из горчицы 2-й вариант с рисом	219	10	17,97	9,09	11,08	11,59	189
	Салат томатный с огурцами	48	30	3,36	0,40	1,20	2,20	33
	Макаронные изделия отварные	202	150	2,51	2,66	0,67	30,92	156,1
	Компот из свежих столовых фруктов	140	200	3,86	0,56	0,09	32,01	111
	Хлеб пшеничный (вареный)	19,94	20	1,70	1,58	0,20	8,66	47
	Хлеб пшенично-ржаной (вареный)	19,94	10	1,06	1,06	0,35	14,82	89
	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0
	Итого общ.	829	293,64	22,70	22,48	17,74	562,54	762
	итого за пятый день первой недели	1395	103,97	44,68	42,84	386,87	1402	

Elmar F. Haagendorf X. 1900