

СОГЛАСОВАНО:

Директор БПОУ ВО «ЧЛМТ»



Ревина Е.Д.

02.12.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:

ИП Ловцова Т.В.

Ловцова Т.В.

02.12.2024 г.

**Десятидневное меню для одноразового питания студентов
БПОУ ВО «Череповецкий лесомеханический техникум
им. В.П. Чкалова»**

ПЕРВЫЙ ДЕНЬ

Наименование блюд	Масса (гр.)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал.)
		Б	Ж	У	
<i>Обед</i>					
Суп гороховый из свиных копченостей	300/20	15	10	20	189
Помидор	100	5	9	6	102
Греча отварная с маслом	180/20	13	3	72	343
Гуляш из свинины	100/50	27	14	5	149
Хлеб пшеничный	160	11	5	44	274
Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
<i>Итого</i>		71,2	41	162	1115

Сроки и условия хранения готовой продукции: не более 2 часов с момента приготовления.
Температура первых блюд и горячих напитков при подаче не менее 75 градусов по Цельсию.

Вторые блюда не менее 65 градусов по Цельсию.

Холодные блюда - +4+/-2 по Цельсию.

Напитки при температуре от +7 до +14 градусов по Цельсию.

ВТОРОЙ ДЕНЬ

Наименование блюд	Масса (гр.)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал.)
		Б	Ж	У	
<i>Обед</i>					
Суп Куриный с рисом	300	3	7	15	130
Салат из огурцов и помидор	100	0,8	5	3	58
Отварные макароны с маслом	180/20	7	5	46	264
Котлета мясная	100/50	13	15	14	280
Хлеб пшеничный	160	11	5	44	274
Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
<i>Итого</i>		35	37	137	1064

Сроки и условия хранения готовой продукции: не более 2 часов с момента приготовления.
Температура первых блюд и горячих напитков при подаче не менее 75 градусов по Цельсию.

Вторые блюда не менее 65 градусов по Цельсию.

Холодные блюда - +4+/-2 по Цельсию.

Напитки при температуре от +7 до +14 градусов по Цельсию.

ТРЕТИЙ ДЕНЬ

Наименование блюд	Масса (гр.)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал.)
		Б	Ж	У	
<i>Обед</i>					
Суп борщ с курицей	300	12	6	12	138
Салат осенний	150	7	22	11	250
Рис с маслом	180/20	2	4	43	220
Гуляш из куриной печени	100/50	19	25	6	250
Хлеб пшеничный	160	11	5	44	274
Морс ягодный	200	0,2	0	36	142
<i>Итого</i>		51,2	62	152	1274

Сроки и условия хранения готовой продукции: не более 2 часов с момента приготовления.
Температура первых блюд и горячих напитков при подаче не менее 75 градусов по Цельсию.

Вторые блюда не менее 65 градусов по Цельсию.

Холодные блюда - +4+/-2 по Цельсию.

Напитки при температуре от +7 до +14 градусов по Цельсию.

ЧЕТВЕРТЫЙ ДЕНЬ

Наименование блюд	Масса (гр.)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал.)
		Б	Ж	У	
<i>Обед</i>					
Суп с фрикадельками	300	15	9	9	150
Салат из свежей капусты и морковки с маслом	150	2	5	11	102
Отварная греча с маслом	180/20	13	3	72	343
Гуляш из куриного филе	100/50	28	6	4	203
Хлеб пшеничный	160	11	5	44	274
Морс ягодный	200	0,2	0	36	142
<i>Итого</i>		69,2	28	176	1214

Сроки и условия хранения готовой продукции: не более 2 часов с момента приготовления.
Температура первых блюд и горячих напитков при подаче не менее 75 градусов по Цельсию.

Вторые блюда не менее 65 градусов по Цельсию.

Холодные блюда - +4+/-2 по Цельсию.

Напитки при температуре от +7 до +14 градусов по Цельсию.

ПЯТЫЙ ДЕНЬ

Наименование блюд	Масса (гр.)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал.)
		Б	Ж	У	
<i>Обед</i>					
Суп рассольник с курицей	300/20	12	9	13	180
Салат из свеклы с маслом	100	2	2	11	65
Макароны по-Флотски	180/120	36	45	84	889
Хлеб пшеничный	160	11	5	44	274
Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
<i>Итого</i>		61,2	61	167	1466

Сроки и условия хранения готовой продукции: не более 2 часов с момента приготовления.
Температура первых блюд и горячих напитков при подаче не менее 75 градусов по Цельсию.

Вторые блюда не менее 65 градусов по Цельсию.

Холодные блюда - +4+/-2 по Цельсию.

Напитки при температуре от +7 до +14 градусов по Цельсию.

ШЕСТОЙ ДЕНЬ

Наименование блюд	Масса (гр.)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал.)
		Б	Ж	У	
<i>Обед</i>					
Суп Щи с курицей	300	6	1	6	54
Салат с огурцов и помидор	100	0,8	5	3	58
Отварные спагетти с маслом	180/20	5	12	36	280
Котлета рубленая	100/50	20	2	6	120
Хлеб пшеничный	160	11	5	44	274
Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
<i>Итого</i>		43	25	110	844

Сроки и условия хранения готовой продукции: не более 2 часов с момента приготовления.
Температура первых блюд и горячих напитков при подаче не менее 75 градусов по Цельсию.

Вторые блюда не менее 65 градусов по Цельсию.

Холодные блюда - +4+/-2 по Цельсию.

Напитки при температуре от +7 до +14 градусов по Цельсию.

СЕДЬМОЙ ДЕНЬ

Наименование блюд	Масса (гр.)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал.)
		Б	Ж	У	
<i>Обед</i>					
Суп Харчо с говядиной	300/20	15	9	10	186
Огурец свежий	100	5	9	6	102
Картофель отварной с маслом	150/20	4	14	30	256
Гуляш из свинины	100/50	27	14	5	149
Хлеб пшеничный	160	11	5	44	274
Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
<i>Итого</i>		62,2	51	110	1025

Сроки и условия хранения готовой продукции: не более 2 часов с момента приготовления.
Температура первых блюд и горячих напитков при подаче не менее 75 градусов по Цельсию.

Вторые блюда не менее 65 градусов по Цельсию.

Холодные блюда - +4+/-2 по Цельсию.

Напитки при температуре от +7 до +14 градусов по Цельсию.

ВОСЬМОЙ ДЕНЬ

Наименование блюд	Масса (гр.)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал.)
		Б	Ж	У	
<i>Обед</i>					
Суп Рыбный из трески	300/20	9	0,6	6,6	69
Салат из свежих овощей	100	3	4	5	56
Печень по-Строгановски	100/20	6	19	5	211
Хлеб пшеничный	160	11	5	44	274
Рис отварной с маслом	180/20	2	4	43	220
Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
<i>Итого</i>		31,2	32,6	118,6	888

Сроки и условия хранения готовой продукции: не более 2 часов с момента приготовления.
Температура первых блюд и горячих напитков при подаче не менее 75 градусов по Цельсию.

Вторые блюда не менее 65 градусов по Цельсию.

Холодные блюда - +4+/-2 по Цельсию.

Напитки при температуре от +7 до +14 градусов по Цельсию.

ДЕВЯТЫЙ ДЕНЬ

Наименование блюд	Масса (гр.)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал.)
		Б	Ж	У	
<i>Обед</i>					
Суп Куриный с вермишелью	300	15	2,5	18,3	159
Салат свекольный	100	2	2	11	65
Отварные макароны с маслом	180/20	7	5	46	264
Котлета куриная	100/50	12	13	13	253
Хлеб пшеничный	160	11	5	44	274
Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
<i>Итого</i>		47,2	27,5	147,3	1073

Сроки и условия хранения готовой продукции: не более 2 часов с момента приготовления.
Температура первых блюд и горячих напитков при подаче не менее 75 градусов по Цельсию.

Вторые блюда не менее 65 градусов по Цельсию.

Холодные блюда +4+/-2 по Цельсию.

Напитки при температуре от +7 до +14 градусов по Цельсию.

ДЕСЯТЫЙ ДЕНЬ

Наименование блюд	Масса	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
<i>Обед</i>					
Суп с гороховый с копченостями	300	15	10	20	189
Салат из свежей капусты и морковки с маслом	150	2	5	11	102
Отварная греча с маслом	180/20	13	3	72	343
Шницель куриный	100/20	17	8	5	157
Хлеб пшеничный	160	11	5	44	274
Морс ягодный	200	0,2	0	36	142
<i>Итого</i>		58,2	31	188	1207

Сроки и условия хранения готовой продукции: не более 2 часов с момента приготовления.
Температура первых блюд и горячих напитков при подаче не менее 75 градусов по Цельсию.

Вторые блюда не менее 65 градусов по Цельсию.

Холодные блюда +4+/-2 по Цельсию.

Напитки при температуре от +7 до +14 градусов по Цельсию.