

Российская Федерация
Муниципальное унитарное предприятие города Кургана
«КОМБИНАТ ПИТАНИЯ»
ОГРН 1104501006477 ИНН 4501163081 КПП 450101001
Р/С 40702810932000005640 К\С 30101810100000000650
в Курганском отделении № 8599 ПАО Сбербанк
Юридический адрес: 640002, г.Курган, ул.Пушкина-155.
Тел. 8(3522) 46-23-40, 46-03-62
Электронная почта: kp45priem@yandex.ru Сайт: <https://grad45.ru>

Исх. № 430

«26» октября 2023 г.

Департамент социальной политики
Администрации города Кургана
Управление образования


Заместителю директора
И.В.Паскевич

Уважаемая Ирина Владимировна!

На письмо от 11.10.2023г. исх. № 229-УО «О сотрудничестве» МУП «Комбинат питания» предоставляет примерное меню с 2-х разовым питанием для оздоровительных лагерей дневного пребывания в осенний период для детей до 11 лет, с 12 до 18лет.

Приложение: на 4 (четырёх) листах.

Директор



А.Б.Мишкарев

Крупа рис пропаренный*	40,00	40																			
Масло сливочное*	5,00	5																			
Соль*	0,30	0,3																			
Компот из кураги			200	0,75		13,61	67,42	1	0,01	20	40,95	23	8,75	0,03							
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Корова. Пермь, 2008г №280																					
Курага*	20,00	20																			
Сахар*	10,00	10																			
Хлеб ржано- пшеничный			30	2,19	0,4	10,65	54,96		0,06		9,9	54,9	16,2	1,26							
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1																					
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30																			
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	9,72	46,44		0,02		4	13	2,8	0,22							
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2																					
Хлеб пшеничный*	20,00	20																			
Обед (149 руб.)			1 120	29,63	32,99	129,64	924,19	24,07	0,61	170,62	296,72	297,69	72,63	7,72							
Овощи свежие (огурцы)																					
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124																					
Огурцы*	102,00	100																			
Суп "Крестьянский" (с крупой), со сметаной (Л)			255	2,41	3,01	13,1	79,99	0,06		85,9	13,32	3	2,5	0,05							
Сборник для обр.учрежд., 2011г., Могильный №93																					
Капуста*	30,00	30																			
Картофель*	55,00	55																			
Крупа рис круглозерный*	5,00	5																			
Морковь*	10,00	10																			
Лук репчатый*	10,00	10																			
Масло растительное*	3,00	3																			
Соль*	0,50	0,5																			
Сметана*	5,00	5																			
Гуляш (Лагерь)			135	15,7	22,3	14,84	322,86	0,81	0,4	0,12	139,11	124,51	18,4	0,91							
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Корова. Пермь, 2008г №180																					
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	101,00	101																			
Масло растительное*	3,00	3																			
Лук репчатый (очищенный)*	30,00	30																			
Томатная паста*	5,00	5																			
Мука в/с*	6,00	6																			
Соль*	0,30	0,3																			
Чеснок сушеный*	0,10	0,1																			
Укроп (сушеный)*	0,05	0,05																			
Петрушка (сушеная)*	0,05	0,05																			
Лавровый лист*	0,01	0,01																			
Макаронные отварные			150	5,62	6,38	32,6	210,3		0,09		78,39	49,98	2,53	0,2							
Лечебное питание детей в стационарах №8.1																					
Макаронные изделия*	52,50	52,5																			
Масло сливочное*	6,00	6																			
Соль*	0,50	0,5																			
Компот "Вишенка"			200			19,96	79,84				0,4			0,06							
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Корова. Пермь, 2008г №279																					
Смесь ягод (вишня, яблоко)*	20,00	20																			
Сахар*	10,00	10																			
Хлеб пшеничный			40	3,04	0,32	19,44	92,8		0,04		8	26	5,6	0,4							
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2																					
Хлеб пшеничный*	40,00	40																			
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8							
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1																					
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20																			
Фрукты свежие (Груша) (Л)			220	0,88	0,66	20,9	92,4	11	0,03		41,8	35,2	26,4	5,06							
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №11.3																					
Груша*	220,00	220																			
Итого:				54,56	55,06	221,92	1 601,64	33,2	0,91	420,64	660,47	655,83	157,09	11,68							

Наименование блюда			Химический состав					Наименование пищевых веществ													
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины		Минералы, мг											
Брутто, г	Нетто, г	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо													
Завтрак (90 руб.)			715	24,78	26,42	101,46	724,37	355,75	0,61	369,07	310,37	344,28	79,85	7,93							
Плов с мясом (Л)			250	18,37	24,16	44,14	467,48	14,5	0,22	268	257,27	236,3	26,2	1,8							
Сборник для обр.учрежд., 2011г., Могильный №265																					
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	112,00	112																			
Крупа рис пропаренный*	58,00	58																			
Масло растительное*	2,50	2,5																			
Лук репчатый*	6,00	6																			
Морковь*	9,00	9																			
Томатная паста*	3,40	3,4																			
Соль*	1,50	1,5																			
Напиток "Дары осени"			200	1,1	0,8	11,98	39,92	3	0,23	101	4,4	11,2	14,8	0,03							
Сборник для обр.учрежд., 2011г., Могильный №388																					
Курага*	10,00	10																			
Изюм*	10,00	10																			
Сахар*	10,00	10																			
Хлеб ржано- пшеничный			30	2,19	0,4	10,65	54,96		0,06		9,9	54,9	16,2	1,26							
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1																					
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30																			
Хлеб пшеничный			30	2,3	0,24	14,6	69,76		0,03		6	19,5	4,2	0,33							
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2																					
Хлеб пшеничный*	30,00	30																			
Фрукты свежие (яблоки)			205	0,82	0,82	20,09	92,25	338,25	0,07	0,07	32,8	22,38	18,45	4,51							
Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №752																					
Обед (149 руб.)			838	30,4	31,16	128,9	915,3	46,7	0,54	307,58	393,83	365,35	105,65	8,91							
Расольник ленинградский, со сметаной (Л)																					
Хлебпродинформ, 2004. Сборник для общеобразовательных школ №42																					
Картофель*	75,00	75																			
Крупа перловая*	5,00	5																			
Морковь*	10,00	10																			
Лук репчатый*	5,00	5																			
Огурцы консервированные (соленые)*	27,27	15																			
Масло растительное*	2,00	2																			
Соль*	0,40	0,4																			
Сметана*	5,00	5																			
Капуста тушеная с мясом(Л)			250	17,57	20,15	25,57	353,91	32,5	0,15	237,52	205,45	243,5	55,25	4,3							
Сборник для обр.учрежд., 2011г., Могильный №265																					
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	79,00	79																			
Капуста*	220,00	220																			
Лук репчатый*	16,00	16																			
Морковь*	8,00	8																			
Сахар*	1,30	1,3																			
Мука в/с*	2,00	2																			
Томатная паста*	10,00	10																			
Масло сливочное*	12,50	12,5																			
Масло растительное*	0,60	0,6																			
Соль*	0,50	0,5																			
Компот из черной смородины			200	0,9		17,06	71,84	7		0,02	7,2		6,2	0,26							
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Корова. Пермь, 2008г №279																					

Хлеб пшеничный	20	1,53	0,16	9,72	46,44		0,02		4	13	2,8	0,22		
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	20,00	20												
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,46	0,26	7,1	36,58		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8		
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20												
Обед (149 руб.)			855	29,6	30,4	137,9	943,6	82,24	0,47	303,26	417,06	425,04	116,5	4,26
Суп из овощей, со сметаной (Л)	260	3,4	8,54	12,4	140,06	10	0,07	41,6	105	56,04	10,9	0,42		
Сборник для обр.учрежд., 2011г., Могильный №99														
Капуста*	20,00	20												
Картофель*	50,00	50												
Морковь*	10,00	10												
Лук репчатый*	10,00	10												
Горошек зелёный*	11,54	7,5												
Масло растительное*	2,00	2												
Соль*	0,30	0,3												
Сметана*	10,00	10												
Шницель натуральный(Л)	100	16,2	14,28	24,37	290,8	50,9	0,36	45	139	236	88,6	1,5		
Сборник для обр.учрежд., 2011г., Могильный №265														
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	96,00	96												
Меланж*	6,00	6												
Соль*	0,50	0,5												
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	18,75	12												
Масло растительное*	1,80	1,8												
Рагу овощное (Л)	165	5,4	6,72	23,38	175,6			210	149,42	82,5		1,13		
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №7.36														
Картофель*	68,20	68,2												
Морковь*	19,80	19,8												
Капуста*	44,00	44												
Лук репчатый *	20,70	20,7												
Масло растительное*	2,30	2,3												
Соль*	0,40	0,4												
Томатная паста*	1,10	1,1												
Компот из смеси сухофруктов	200			14,97	59,88				0,3			0,05		
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. №864														
Сухофрукты*	25,00	25												
Сахар*	15,00	15												
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	44,3	196		0,04		10	32,5	7	0,5		
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	50,00	50												
Рулет бисквитный со сгущенным молоком	80	0,8	0,46	18,48	81,26	21,34		6,66	13,34	18	10	0,66		
Рулет бисквитный со сгущенным молоком*	80,00	80												
Итого:			59,46	54,43	230,57	1 596,47	429,83	0,98	439,8	793,8	763,16	187,37	12,91	

Главный технолог

Голышева А.А.

Хлеб ржано-пшеничный		60	4,99	1	19,96	128,52		0,1		34,14	14,2	10,8	2,1
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.1													
Хлеб-ржано пшеничный*	60,00	60											
Обед (163 руб.)													
		930	34,6	37,39	147,52	1 064,99	102,5	0,51	361,6	445,3	456,14	127,4	5,1
Суп из овощей, со сметаной (Л)													
		260	3,4	8,54	12,4	140,06	10	0,07	41,6	105	56,04	10,9	0,42
Сборник для обр. учрежд., 2011г., Могильный №99													
Капуста*	20,00	20											
Картофель*	50,00	50											
Морковь*	10,00	10											
Лук репчатый*	10,00	10											
Горошек зелёный*	11,54	7,5											
Масло растительное*	2,00	2											
Соль*	0,30	0,3											
Сметана*	10,00	10											
Шницель натуральный(Л)													
		100	16,2	14,28	24,37	290,8	50,9	0,36	45	139	236	88,6	1,5
Сборник для обр. учрежд., 2011г., Могильный №265													
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	96,00	96											
Меланж*	6,00	6											
Соль*	0,50	0,5											
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	18,75	12											
Масло растительное*	1,80	1,8											
Рагу овощное (Л)													
		180	8,85	11,2	28,2	249			262	163	90		1,23
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №7.36													
Картофель*	74,40	74,4											
Морковь*	21,60	21,6											
Капуста*	48,00	48											
Лук репчатый*	22,60	22,6											
Масло растительное*	2,50	2,5											
Соль*	0,40	0,4											
Томатная паста*	1,20	1,2											
Компот из смеси сухофруктов													
		200			14,97	59,88				0,3			0,05
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. №864													
Сухофрукты*	25,00	25											
Сахар*	15,00	15											
Хлеб пшеничный													
		60	4,59	0,48	29,16	139,32		0,08		12	39	8,4	0,6
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.2													
Хлеб пшеничный*	60,00	60											
Рулет бисквитный со сгущенным молоком													
		130	1,56	2,89	38,42	185,93	41,6		13	26	35,1	19,5	1,3
Рулет бисквитный со сгущенным молоком*	130,00	130											
Итого:													
			68,92	67,06	253,32	1 894,54	481,83	1,03	517,84	934,38	870,89	232,79	17,82

Главный технолог

Голышева А.А.