



Ежедневное меню



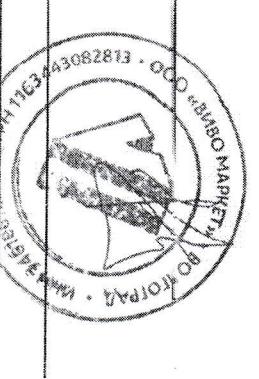
Утверждено
Генеральным директором
ООО «ВИНОМАРКЕТЪ»

1 Вариант

Прием пищи, камчакание блюда		Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№
Масса порции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Овощи по сезону (помидоры соленые)	60	0,66	0,06	0,96	7,80	ТТК №439
Суп овощной «Калейдоскоп» на курином бульоне	250	6,03	2,42	13,05	102,09	ТТК №568
Биточки "Митлодф с помидором и сыром"	100	12,46	13,20	9,15	267,00	ТТК №314
Картофель по-деревенски с паникой (гарнир)	180	5,22	5,72	17,93	145,00	ТТК №311
Компот из свежих яблок (яблок)	200	0,10	0,10	14,20	59,20	ТТК №52
булочка "Аппетитная с кунжутом"	70	6,72	4,83	39,41	229,30	ТТК №400
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	890	33,59	26,63	109,21	822,39	
Зав. производством						

Утверждено

5

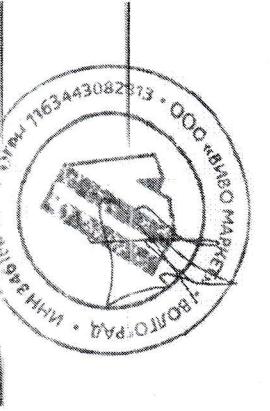


2 Bapna

Прием пиши, ккал/масса приема пиши		Масса порции	Ингибиторы		Энергия-нейтрал. процессы	%
Белки, г	Жиры, г		Углеводы, г	Липиды, г		
Овощи по сезону (огурцы соленые)	60	0,48	0,06	1,02	6,60	TK №43
Суп картофельный с мясом и фруктами и зеленью	250/52	9,37	6,16	17,28	168,27	TK №401
Курица отбивная в сливной заливке	100	13,10	11,16	12,50	202,40	TK №330
Каша гречневая рисовая и пшеничная	180	4,59	5,34	25,34	174,10	TK №559
Булочка с чесноком	70	3,49	1,20	21,70	110,60	TK №125
Компот из смеси сухофруктов	200	0,40	0,00	20,40	84,00	TK №53
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	TK №6
Итого за прием пиши:	922	34,24	24,66	112,64	816,67	
Зав. производством						

Ежедневное меню

Утверждено *Ильин*
по распоряжению *Орловского Центрального*
Политехнического Университета



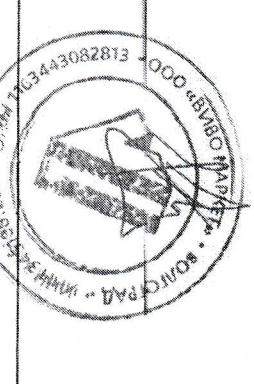
3 Вариант

Название блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№
		Белки, г	Жиры, г		
Морковь по-корейски	60	0,72	1,86	4,20	3540
Суп картофельный с обжаркой (горячий на костном супчике)	250	8,30	6,00	20,00	16340
Зразы картофельные с мясом	180	8,64	11,52	38,16	29355
Чай черный с ягодами	200	0,36	0,07	16,33	43343
Круассан "Пасхальный"	40	3,84	10,92	27,84	39208
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	7100
Итого за прием пищи:	760	24,26	30,67	111,03	820,70
Зав. производством					

Утверждено

М.А. Симонов

Директор цеха выпечки



Ежедневное меню

4 Вариант

Наименование блюда	Масса порции	Нормы приготовления		Закуска-салат	Суп
		Печенье №1	Лапша №1		
Овощи по сезону (морковь с огурцами)	60	0,56	0,05	0,96	7,99
Борщ крутавильный из картофеля с грибами	250	2,80	4,50	10,00	31,00 ТМК №200
Отбивная из курицы с фаршем с соусом	100	20,30	22,40	1,60	237,00 ТМК №420
Булочки с овощами	180	4,92	4,65	2,16	174 ТМК №316
Компот из свеклы (яблока)	200	0,10	0,10	14,20	39,20 ТМК №952
Булочка "Апельсин с кунжутом"	70	6,72	4,83	39,40	229,30 ТМК №440
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00 ТМК №6
Итого за прием пищи:	890	37,90	36,84	103,67	919,30

Зав. производством _____

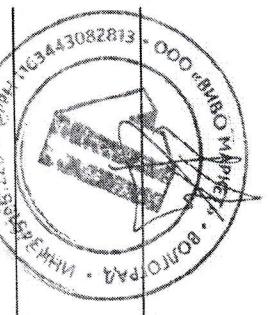
Утверждено

М.А. Панченко

Зав. производством

№7

Беженевное мясо

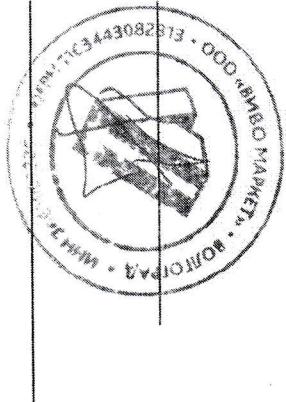


5 Вариант

Наименование вещества	Экспериментальные			№
	Марка	Нормы	Результаты	
Овощи по ГОСТу (огурцы свежие)	60	0,48	0,06	102
Сыр-сыро на кефирной основе	250	3,14	2,83	18,93
Заряженка «Куриные блюда»	300	1,24	17,79	21,50
Сырница с яйцом	71	3,40	1,20	21,70
Конфеты из овощей	200	0,40	0,00	20,40
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50
Итого за прием пищи:	910	21,06	22,18	98,05
Зав. производством				

Ежемесячное меню

Утверждено
М.А. Смирнова



6 Вариант

Наименование, количество, единица измерения	Масса кг	Инъекционные вещества			Составляющие, подлежащие отдельному хранению	Коды
		Технология	Форма	Срок годности		
Морковь по-корейски	60	4,72	1,95	4,72	3,40	TK №235
Сыр яйцо-луковый с овощами Морковь в кислом соусе	350	6,50	6,00	20,00	16,40	TK №32
Зразы "Мясная гостиница"	100	14,12	13,70	6,02	10,95	TK №43
Куриные салатные роллы (стейк)	160	5,92	4,65	35,00	3,7,00	TK №17
Круассан "Лакомка"	40	3,82	1,92	25,84	20,20	TK №43
Хашлок "Лакомка"	200	0,10	0,00	16,70	6,50	TK №34
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	TK №6
Итого за прием пищи:	860	32,39	37,43	120,26	965,45	
Зав. производством						

Утверждено

Mr. GOLDBECK'S Dynamical Management

Ежедневное меню

Band 2

Номер	Масса пороха	Испытательные вещества				Приемка испытательных веществ	Приемка пороха
		Состав, г	Химия, г	Время, мин.	Погрешность, г		
Оборудование для испытаний (все виды)	33	0,68	1,05	0,46	—	7,80	ТИК №439
Борн-Лоренциевская установка	250	2,80	4,50	10,00	—	31,00	ТИК №209
Опытная установка для измерения свободного	100	20,30	22,40	1,00	—	187,00	ТИК №103
Накопительная установка для измерения свободного	1805	18,95	6,11	123,74	657,00	ТИК №16	
(парир.)							
Комок из свежих яиц (желток)	200	0,10	0,10	14,20	59,20	ТИК №52	
Булочка с чесноком	70	3,40	1,20	21,70	110,60	ТИК №125	
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТИК №6	
Итого за приемки:	895	48,41	34,67	191,1	1283,6		

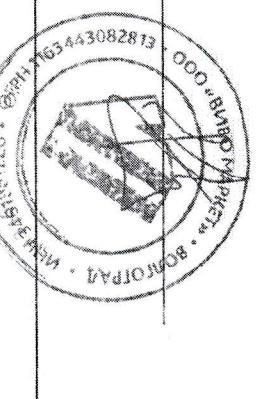
Зав. производством

Утверждено

Государственное бюджетное учреждение
«Краснодарский краевой центр по
оценке и сертификации

Государственное МСМК

№7



8 Вариант

Наименование и нормы	Масса порошков	Измеренные параметры			Проверка внешнего вида	Номер заключения
		Белотест	Кондитерский тест	Сахарный тест		
Мороженое, по ГОСТу	60	0,78	1,96	4,20	57,40	ТИК №316
Супчик из творога с ягодами	2,50	3,07	2,75	21,47	125,00	ТИК №404
Зразы квасичные из яблока	400	15,03	14,30	3,67	205,00	ТИК №512
Каша гречневая мгновенного приготовления "Каша-Гречка" (сахарная)	160	4,04	3,34	43,35	249,72	ТИК №697
Круассан "Кафе Жасмин"	40	3,84	10,92	23,84	209,20	ТИК №615
Компот из сухофруктов (яблоко)	200	0,45	0,10	21,50	38,50	ТИК №5,1
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТИК №6
Итого за прием пищи*	860	29,46	32,57	133,53	954,90	
Зав. производством						

Утверждено
Министром
Сельского хозяйства
и продовольствия
Красноармейского
общества села Красноармейского
1947 г.

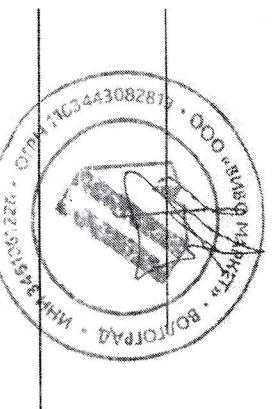


Ежедневное меню

9 Вариант

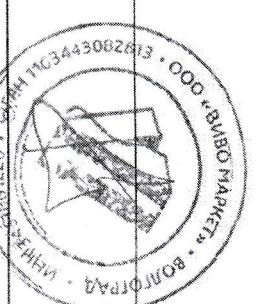
Предмет питания, рекомендуемое количество	Масса	Инвентарь		Рекомендуемый массы	%
		порошок	Белки, г		
Овощи и салаты (300 граммов)	100	0,48	0,15	100	6,64
Суп-пюре на косточках яблока	250	3,14	2,83	18,02	15,75
Рыбные котлеты	110	0,31	3,17	13,55	34,68
Картофель по-аккермански с рагу из яблок	180	5,62	3,72	19,98	14,96
Булочка "Алиса" с курицей	70	6,72	4,83	32,41	49,30
Компот из смеси ягод и яблок	200	0,40	0,00	20,40	84,00
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00
Итого за прием пищи:	900	20,67	16,91	123,74	737,33

Зав. производством



Государственное МСЧ

Утверждено
М.Н.
Депутат
Госдумы

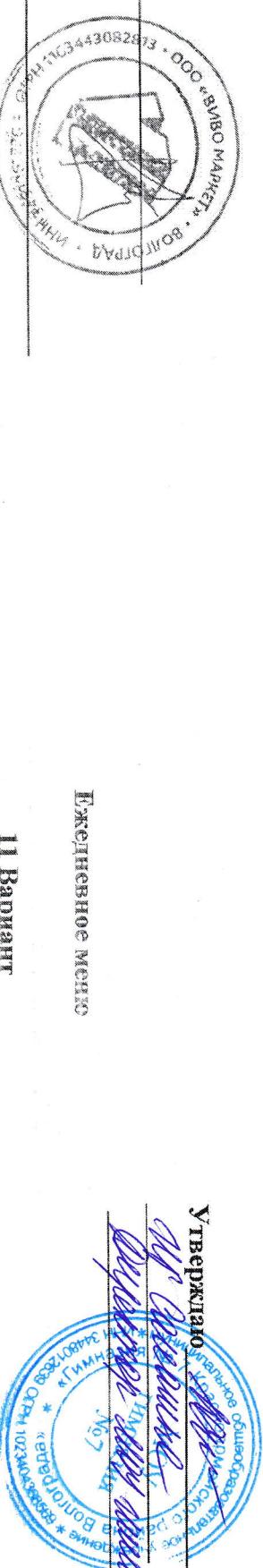


10 Вариант

Прием пищи, занимавшие время	Инцевые величины			Энергетическая ценность, ккал	№
	Масса порции	Белки, г	Жиры, г		
Молоко 3% сухих веществ	60	0,72	1,85	4,20	35,40 ТТК №36
Чай с молоком (зеленый)	250	7,98	2,20	11,52	101,79 ТТК №57
Хлебка "Мини" с томатным соусом	100	12,45	13,20	9,15	347,00 ТТК №64
Хлеб сметанной начинки	180	5,62	4,16	49,94	247,16 ТТК №13
Компот из яблок (сахар)	200	0,10	0,10	14,20	59,20 ТТК №53
Булочка с чечевицей	70	3,40	1,20	21,70	110,60 ТТК №125
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00 ТТК №6
Итого за прием пищи*	890	30,74	23,02	115,51	302,15
Зав. производством					



Ежедневное меню



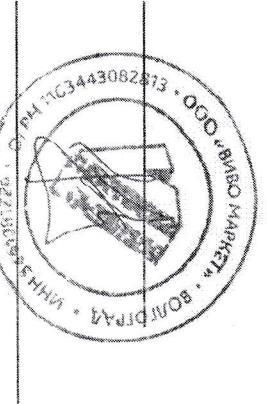
11 Вариант

Наименование, эквивалентное единицам	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	Рацион №
	Масса порции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Овощи по сезону (морковь, свекла, сельдерей, патиссон, капуста)	350	0,50	0,05	349,50	72,60	Рацион №133
Сыр кашерный с плесенью и сырокопченый с плесенью	350	2,50	0,50	17,20	156,27	ТТК №601
Зразы "Мясные, картофельные"	140	1,12	1,37	1,61	103,25	ТТК №610
Баранина сосиска со свининой (мясок)	140	3,71	5,24	27,44	173,00	ТТК №533
Лай чечевичный со смородиной	200	0,26	0,06	0,41	39,02	ТТК №518
Круассан "Пасхальный"	40	3,84	10,92	23,84	209,20	ТТК №495
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №26
Итого за прием пищи:	892	31,94	36,40	99,41	863,24	
Зав. производством						

Утверждено
10.02.2016



Гжельское мясо



12 Вариант

Масса порции	Ингредиенты			Составляемые изделия	Номер лицензии
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Лапка					
800	0,48	0,74	1,03		
250	2,80	4,50	10,00		
100	10,60	4,70	9,30	119,50	ТТК №515
150	4,50	5,80	15,90	134,10	ТТК №515
200	9,20	0,10	15,20	42,56	ТТК №547
70	6,72	4,83	30,41	229,36	ТТК №480
30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №5
Много за прием пищи	890	27,93	20,33	168,73	723,93
Зав. производством					