




**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ -
ТЕХНИКУМ ИМЕНИ С.П. Королева»
ИНН 5018160999**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ МО «МЦК -
Техникум имени С.П. Королева» »
а

И.А. Ласкина

Десятидневное меню

для организации питания в буфете столовой

ГАПОУ МО «МЦК-Техникум имени С.П. Королева»

на 2018-2019 год

- **Согласовано с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора от 30.07.2018г. № 2204**



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека
(Роспотребнадзор)

Директору ГАПОУ МО «МЦК-
Техникум имени С.П. Королева»
Ласкиной И.А.

Управление Федеральной службы по надзору в
сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
по Московской области
(Управление Роспотребнадзора по Московской области)

**Щёлковский Территориальный отдел Управления
Роспотребнадзора по Московской области**

ул. Советская, д. 6, г. Щелково, Московская область, 141100
тел/факс 8(496) 566-43-11
e-mail: schelkovo@50.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 75260339 ОГРН 1055005107387
ИНН/КПП 5029036866/502901001

30.07.18г. № 2204
На № 293 от 05.07.2018г.

Рассмотрев представленный ассортимент горячих блюд, реализуемых через буфет, Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора установил.

Территориальный отдел согласовывает реализацию указанного ассортимента буфетной продукции в ГАПОУ МО «МЦК-Техникум имени С.П. Королева», при наличии условий для хранения данной продукции в соответствии с нормативно-технической документацией на конкретные виды продуктов и требованиями СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

И.О. начальника Щёлковского
территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Московской
области



И.В. Курищенко

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции
1	2	3
	1 день	
	Обед	
20	салат «Восторг»	100
128	суп крестьянский с крупой пшено со сметаной	300/5
185	поджарка	50 /25
447	макароны отварные	200
392	компот из свежих плодов	200
	хлеб пшеничный	30
	хлеб ржаной	20
	2 день	
	Обед	
59	салат из свежих огурцов с растительным маслом	100
96	борщ из свежей капусты с говядиной	300/15
227	котлеты рыбные любительские	100
443	картофельное пюре	200
434	чай с сахаром и лимоном	200/7
	хлеб пшеничный	30
	хлеб ржаной	20
	3 день	
	Обед	
59	салат из свежих огурцов с растительным маслом	100
118	суп гороховый с говядиной	300/15
185	поджарка	50 /25
443	картофельное пюре	200
392	компот из свежих плодов	200
	хлеб пшеничный	30
	хлеб ржаной	20
	4 день	
	Обед	
45	салат «Витаминный»	100
145	суп харчо с говядиной	300/15
159	зразы рубленые	70
439	капуста тушеная	200
	сок фруктовый	200
	хлеб пшеничный	1/30
	хлеб ржаной	1/20
	5 день	
	Обед	
4	винегрет с сельдью	60/15
108	суп вермишелевый с курицей	300/25
155	гуляш из говядины	50/75
676	гречка отварная	200
434	чай с сахаром и лимоном	200/7
	хлеб пшеничный	30
	хлеб ржаной	20
	6 день	
	Обед	
66	салат из тертой моркови с яблоками	100

126	суп картофельный с фасолью	300/15
285	Голубцы с мясом и рисом	216/100
392	компот из свежих плодов	200
	хлеб пшеничный	30
	хлеб ржаной	20
	7 день	
	Обед	
78	сельдь с луком	30/10/5
150	щи из свежей капусты с говядиной	300/15
292	зразы картофельные с мясом	242/10
434	чай с сахаром и лимоном	200/7
	хлеб пшеничный	30
	хлеб ржаной	20
	8 день	
	Обед	
38	салат из моркови с яблоками	100
105	рассольник с говядиной	300/15
170	котлеты «Московские»	100
317	рагу из овощей	200
392	компот из свежих плодов	200
	хлеб пшеничный	30
	хлеб ржаной	20
	9 день	
	Обед	
20	салат «Восторг»	100
118	суп гороховый с говядиной	300/15
181	печень по-строгановски	75/75
448	рис отварной	200/5
434	чай с сахаром и лимоном	200/7
	хлеб пшеничный	30
	хлеб ржаной	20
	10 день	
	Обед	
45	салат «Витаминный»	100
145	суп харчо с говядиной	300/15
158	жаркое по-домашнему со свиной	250/50
392	компот из свежих плодов	200
	хлеб пшеничный	30
	хлеб ржаной	20

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005,

Справочник рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений города Москвы. Выпуск 4, под редакцией Варфоломеевой В.Л., Москва 2003г.