Примерное 12-ти дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы.

Примерное 12-ти дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях, **в части организации питания детей 1-4 классов**

Меню 1-4 классы. Комплекс I

№ п/п	Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая	Витамины				Минеральные вещества						№ ТК (Вариант 1)	№ ТК (Вариант 2)
							В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток.	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг	B2, мг	I, мкг		
		г	г	г	г	ккал												
День 1(понедельник)																		
Завтрак																		
1	Сосиски отварные	50	5,5	12,0	0,2	130,5	0,0	0,0	0,0	0,2	13,0	65,5	8,0	0,9	0,0	3,5	120502	120501
2	Изделия макаронные отварные	100	5,6	5,5	32,8	202,8	0,1	0,0	9,0	0,5	14,0	31,0	5,8	0,6	0,0	30,8	130401	130402
3	Чай с лимоном	200	0,0	0,0	16,1	65,2	0,0	1,6	0,0	0,0	5,5	6,6	0,5	0,1	0,0	0,0	160106	160106
3	Огурцы свежие	30	0,2	0,0	0,8	4,2	0,0	3,0	0,0	0,0	6,9	12,6	4,2	0,2	0,0	0,9	100519	100519
4	Сыр	10	2,3	3,0	0,0	36,4	0,0	0,1	26,0	0,1	22,0	54,0	3,5	0,1	0,0	0,0	100102	100102
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		**16,6**	**21,6**	**70,4**	**543,9**	**0,1**	**4,7**	**35,0**	**1,5**	**70,9**	**203,4**	**27,1**	**2,3**	**0,1**	**35,2**		
Обед																		
1	Винегрет	60	1,0	4,9	5,4	70,0	0,0	5,0	0,0	2,2	23,1	28,6	12,7	0,5	0,0	5,1	100501	100501
2	Суп с фасолью на мясном бульоне	200	5,6	2,8	23,9	143,2	0,1	4,7	0,0	2,2	67,8	102,2	25,1	1,3	0,1	11,6	110309	110310
3	Плов мясной	150	18,0	11,3	27,3	282,5	0,1	3,1	0,0	3,6	18,9	200,6	39,9	2,5	0,1	24,1	120550	120551
4	Напиток вишневый	200	0,1	0,0	17,9	73,2	0,0	2,7	0,0	0,1	7,1	5,4	4,7	0,1	0,0	0,4	160204	160231
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		**28,8**	**20,4**	**104,9**	**720,0**	**0,3**	**15,5**	**0,0**	**8,9**	**176,3**	**420,4**	**92,6**	**5,6**	**0,2**	**43,2**		
Полдник																		
1	Кекс "Столичный"	50	3,6	10,5	25,7	211,3	0,0	0,0	42,0	0,6	14,0	44,3	5,5	0,7	0,1	4,6	170601	170602
2	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105
	Итого:		**9,6**	**16,9**	**35,1**	**331,3**	**0,1**	**1,2**	**72,0**	**0,6**	**256,0**	**226,3**	**33,5**	**0,9**	**0,3**	**22,6**		
	Итого за день		**55,0**	**58,9**	**210,4**	**1595,1**	**0,5**	**21,3**	**107,0**	**11,0**	**503,2**	**850,1**	**153,3**	**8,8**	**0,7**	**101,0**		
День 2(вторник)																		
Завтрак																		
1	Каша рисовая на молоке	150	3,8	7,9	21,0	170,1	0,0	0,5	20,3	0,2	136,1	119,1	27,2	0,4	0,1	14,2	120203	120204
2	Чай с молоком с сахаром	200	4,2	4,5	22,6	147,8	0,0	0,8	21,0	0,0	248,9	133,2	19,6	0,2	0,2	12,6	160108	160108
3	Фрукты в ассортименте (см. приложение)	90	0,7	0,2	6,8	34,2	0,1	34,2	0,0	0,2	31,5	15,3	9,9	0,1	0,0	0,0	210106	210106
4	Ветчина	20	4,5	4,2	0,0	55,7	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	7,0	0,5	0,0	1,4	100101	100101
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		**16,2**	**17,9**	**70,9**	**512,6**	**0,2**	**35,5**	**41,3**	**1,0**	**428,3**	**301,2**	**68,9**	**1,7**	**0,3**	**28,2**		
Обед																		
1	Салат из белокочанной капусты, помидоров и огурцов	60	0,7	4,9	2,3	56,6	0,0	10,1	0,0	2,3	34,3	22,2	11,7	0,4	0,0	6,3	100549	100549

2	Уха Ростовская	200	7,4	2,8	7,0	82,8	0,1	12,3	2,5	2,2	104,6	173,8	26,8	0,9	0,1	46,5	110316	110317
3	Котлеты рубленные из птицы	100	13,4	9,8	16,3	207,0	0,1	1,2	48,3	1,2	16,8	130,9	15,1	1,4	0,1	8,6	120613	120614
4	Картофель запеченный	150	3,2	9,7	22,5	189,9	0,2	15,8	0,0	2,1	29,1	92,6	36,6	1,5	0,1	30,4	130106	1301041
5	Напиток из плодов сухих (изюм)	200	0,4	0,1	27,8	114,4	0,0	0,0	0,1	0,1	14,9	23,2	7,6	0,6	0,0	0,0	160242	160242
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		**29,2**	**28,6**	**106,4**	**801,9**	**0,5**	**39,4**	**50,9**	**8,8**	**259,2**	**526,4**	**107,9**	**5,9**	**0,4**	**93,8**		
	Полдник																	
1	Ватрушка с творогом	50	5,4	5,9	24,0	170,7	0,1	0,1	9,0	1,0	56,4	128,1	9,6	0,5	0,1	4,7	190304 190305	190306
2	Напиток клубничный	200	0,0	0,0	16,8	67,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160205	160232
	Итого:		**5,4**	**5,9**	**40,8**	**238,1**	**0,1**	**0,1**	**9,0**	**1,0**	**56,9**	**128,1**	**9,6**	**0,6**	**0,1**	**4,7**		
	Итого за день		**50,8**	**52,5**	**218,1**	**1552,7**	**0,7**	**75,0**	**101,1**	**10,8**	**744,4**	**955,6**	**186,4**	**8,1**	**0,8**	**126,7**		
	День 3 (среда)																	
	Завтрак																	
1	Омлет с сыром запеченный	100	11,4	3,3	7,0	103,3	0,1	0,2	34,0	0,5	99,1	195,9	14,4	1,9	0,4	20,4	120302	120323
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	4,0	3,7	39,8	211,5	2,4	0,6	16,2	0,0	209,9	122,1	31,1	1,8	0,1	17,7	160103	160103
3	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112 140110
4	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		**18,5**	**16,3**	**67,4**	**494,4**	**2,5**	**0,8**	**80,2**	**1,3**	**319,6**	**353,5**	**50,7**	**4,2**	**0,5**	**39,0**		
	Обед																	
1	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	0,6	4,9	2,2	56,0	0,0	10,0	0,0	2,3	11,8	20,7	9,7	0,4	0,0	4,1	100505	100505
2	Щи из свежей капусты на мясном бульоне	200	2,5	2,5	6,0	55,2	0,0	15,6	6,0	1,0	123,7	37,1	16,8	0,6	0,0	12,2	110105	110106
3	Бефстроганов из говядины с соусом сметанным	80	10,2	3,3	5,5	92,6	0,0	0,4	10,6	1,0	93,8	127,5	17,3	1,5	0,1	12,4	120505	120506
4	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,1	11,3	49,0	334,2	0,3	0,0	16,2	0,5	14,3	180,0	120,0	4,0	0,1	10,3	130309	130310
5	Напиток яблочный	200	0,1	0,0	25,6	99,9	0,0	0,1	0,0	0,0	3,7	2,2	1,7	0,3	0,0	0,0	160230	160217
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		**26,7**	**23,3**	**118,7**	**789,0**	**0,4**	**26,1**	**32,8**	**5,8**	**306,6**	**451,0**	**175,7**	**8,0**	**0,3**	**41,0**		
	Полдник																	
1	Кекс с шоколадом	50	3,5	11,0	24,0	208,8	0,0	0,0	39,0	0,6	17,5	70,5	25,3	1,6	0,1	4,3	170604	170605
2	Фиточай	200	0,0	0,0	20,0	79,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	160107	160107
	Итого:		**3,5**	**11,0**	**44,0**	**288,6**	**0,0**	**0,0**	**39,0**	**0,6**	**18,1**	**70,5**	**25,3**	**1,7**	**0,1**	**4,3**		
	Итого за день		**48,6**	**50,6**	**230,1**	**1572,0**	**3,0**	**27,0**	**152,0**	**7,6**	**644,2**	**875,0**	**251,8**	**13,9**	**0,9**	**84,3**		
	День 4 (четверг)																	
	Завтрак																	

1	Сырники из творога с соусом шоколадным	100	6,3	13,9	29,5	268,4	0,1	0,4	38,9	0,4	173,2	511,2	24,7	0,9	0,2	4,7	120313	120314
2	Какао на молоке	200	6,1	6,0	28,4	193,4	0,0	1,0	25,5	0,0	303,2	180,9	40,8	1,1	0,2	15,3	160101	160101
3	Сыр	10	2,3	3,0	0,0	36,4	0,0	0,1	26,0	0,1	22,0	54,0	3,5	0,1	0,0	0,0	100102	100102
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		**16,2**	**23,5**	**68,2**	**550,5**	**0,2**	**1,4**	**90,4**	**0,8**	**503,1**	**762,9**	**71,6**	**2,3**	**0,5**	**20,0**		
	Обед																	
1	Салат из белокочанной капусты	60	1,1	5,5	4,0	70,1	0,0	18,0	0,0	2,4	113,5	18,8	9,6	0,4	0,0	4,5	100201	100201
2	Суп гороховый на курином бульоне	200	8,1	2,3	27,3	162,1	0,2	4,7	0,0	2,3	34,8	100,9	31,3	1,8	0,1	11,2	110307	110308
4	Паста Альфредо с курицей	230	16,3	15,3	51,8	410,3	0,2	8,0	116,5	3,2	295,0	321,9	45,4	2,4	0,3	133,0	120702-1	120703-1
5	Напиток клюквенный	200	0,1	0,0	20,4	83,2	0,0	1,8	0,0	0,1	2,3	1,3	1,8	0,1	0,0	0,0	160206	160206
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		**28,2**	**23,9**	**123,7**	**824,5**	**0,4**	**32,5**	**116,5**	**8,5**	**500,3**	**509,8**	**95,7**	**5,5**	**0,4**	**150,7**		
	Полдник																	
1	Пирожок с яблочным джемом	50	3,7	1,5	27,5	138,1	0,0	0,1	10,4	0,5	8,8	25,0	5,1	0,5	0,0	3,8	190204 190205	190206
2	Кисломолочный напиток (см. приложение)	200	10,0	6,0	15,6	158,0	0,1	2,0	56,0	0,1	400,0	340,0	38,0	0,2	0,5	18,0	230104	230104
	Итого:		**13,7**	**7,5**	**43,1**	**296,1**	**0,2**	**2,1**	**66,4**	**0,6**	**408,8**	**365,0**	**43,1**	**0,7**	**0,6**	**21,8**		
	Итого за день		**58,0**	**54,9**	**235,0**	**1671,1**	**0,8**	**36,0**	**273,3**	**10,0**	**1412,2**	**1637,8**	**210,4**	**8,6**	**1,4**	**192,6**		
	День 5 (пятница)																	
	Завтрак																	
1	Каша гречневая на молоке	150	5,0	9,3	21,6	190,3	0,1	0,6	27,5	0,2	194,8	153,0	51,2	1,3	0,2	17,7	120207	120208
2	Чай с молоком с сахаром	200	4,2	4,5	22,6	147,8	0,0	0,8	21,0	0,0	248,9	133,2	19,6	0,2	0,2	12,6	160108	160108
3	Ветчина	10	2,3	2,1	0,0	27,9	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	3,5	0,3	0,0	0,7	100101	100101
4	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		**16,0**	**17,6**	**75,0**	**523,2**	**0,2**	**1,5**	**48,5**	**1,2**	**459,1**	**336,5**	**82,1**	**2,5**	**0,4**	**31,0**		
	Обед																	
1	Салат из свежих огурцов	60	0,4	7,2	1,3	72,1	0,0	5,3	0,0	3,2	12,8	22,5	7,4	0,3	0,0	4,3	100205	100205
2	Суп-пюре куриный	200	7,4	6,9	24,1	188,3	0,1	1,0	15,3	2,2	46,6	81,6	12,8	0,8	0,1	11,2	110407-1	110408-1
3	Пельмени отварные	150	14,3	22,9	30,5	318,9	0,2	0,0	22,5	0,8	26,8	96,2	15,9	1,1	0,1	23,2	120529	120529
4	Напиток клубничный	200	0,0	0,0	16,8	67,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160205	160232
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		**26,2**	**38,5**	**103,2**	**798,0**	**0,4**	**6,3**	**37,8**	**7,1**	**146,1**	**283,8**	**46,3**	**3,4**	**0,2**	**40,7**		
	Полдник																	
1	Кекс "Столичный"	50	3,6	10,5	25,7	211,3	0,0	0,0	42,0	0,6	14,0	44,3	5,5	0,7	0,1	4,6	170601	170602

2	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105
	Итого:		**9,6**	**16,9**	**35,1**	**331,3**	**0,1**	**1,2**	**72,0**	**0,6**	**256,0**	**226,3**	**33,5**	**0,9**	**0,3**	**22,6**		
	Итого за день		**51,8**	**73,0**	**213,2**	**1652,5**	**0,6**	**8,9**	**158,3**	**8,9**	**861,3**	**846,7**	**161,9**	**6,8**	**0,9**	**94,3**		
День 6 (суббота)																		
Завтрак																		
1	Каша манная молочная	150	4,2	8,5	21,3	178,1	0,0	0,6	23,6	0,3	176,6	106,0	17,2	0,3	0,1	15,8	120205	120206
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	4,0	3,7	39,8	211,5	2,4	0,6	16,2	0,0	209,9	122,1	31,1	1,8	0,1	17,7	160103	160103
3	Колбаса полукопченая	10	1,7	3,9	0,0	42,0	0,0	0,0	0,0	0,1	3,0	21,4	2,2	0,3	0,0	0,7	100100	100100
4	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
1	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0		
	Итого:		**15,9**	**19,7**	**106,9**	**672,1**	**2,6**	**1,2**	**41,8**	**2,1**	**409,4**	**317,9**	**62,3**	**3,6**	**0,3**	**34,2**		
Обед																		
1	Салат из свеклы с сыром	60	1,9	7,5	4,4	92,6	0,0	5,1	12,5	2,7	29,8	47,8	12,8	0,8	0,0	6,2	100408-1	100408-1
2	Суп с фрикадельками	200	7,0	3,7	15,8	124,0	0,1	8,6	0,0	1,0	21,0	103,4	26,1	1,5	0,1	16,2	110311	110312
3	Тефтели рыбные с соусом томатным	100	11,0	4,8	6,7	114,0	0,1	2,2	6,8	1,2	221,1	321,3	23,6	0,7	0,1	83,3	120403	120404
4	Пюре картофельное	150	2,8	11,2	19,0	187,6	0,2	13,0	16,9	0,2	64,7	96,8	33,0	1,2	0,1	31,3	130101	130102
5	Напиток смородиновый	200	0,1	0,0	27,5	108,1	0,0	9,6	0,0	0,1	5,6	3,8	3,4	0,2	0,0	0,0	160229	160207
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		**26,9**	**28,5**	**103,9**	**777,5**	**0,4**	**38,5**	**36,2**	**6,0**	**401,6**	**656,8**	**109,1**	**5,5**	**0,4**	**139,1**		
Полдник																		
1	Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0		
2	Кисломолочный напиток (см. приложение)	200	11,4	6,0	15,6	158,0	0,1	2,0	56,0	0,1	400,0	340,0	38,0	0,2	0,5	18,0	230103	230103
	Итого:		**12,6**	**6,6**	**30,7**	**228,8**	**0,1**	**2,0**	**76,0**	**0,1**	**402,0**	**346,6**	**38,4**	**0,3**	**0,6**	**18,0**		
	Итого за день		**55,4**	**54,8**	**241,5**	**1678,4**	**3,1**	**41,7**	**154,0**	**8,2**	**1213,0**	**1321,2**	**209,8**	**9,4**	**1,3**	**191,3**		
	Итого за 6 дней		**53,3**	**57,4**	**224,7**	**1620,3**	**1,5**	**35,0**	**157,6**	**9,4**	**896,4**	**1081,1**	**195,6**	**9,3**	**1,0**	**131,7**		
День 7 (понедельник)																		
Завтрак																		
1	Омлет с сыром запеченный	100	11,4	3,3	7,0	103,3	0,1	0,2	34,0	0,5	99,1	195,9	14,4	1,9	0,4	20,4	120302	120323
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	4,5	4,5	38,6	212,3	0,0	0,8	21,0	0,0	245,9	127,4	19,6	0,2	0,2	12,6	160104	160104
3	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112 140110
4	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		**20,5**	**17,7**	**76,5**	**547,6**	**0,2**	**1,0**	**85,0**	**1,6**	**360,3**	**375,6**	**41,8**	**2,8**	**0,6**	**33,9**		
Обед																		
1	Салат витаминный с растительным маслом	60	0,6	9,1	6,1	109,4	0,0	9,7	0,0	4,0	54,4	13,4	7,9	0,5	0,0	4,1	100504	100504
2	Суп куриный	200	7,4	3,4	7,8	91,4	0,1	5,2	9,5	1,1	18,4	58,7	17,4	0,8	0,1	12,3	110303	110304
3	Котлеты из говядины	100	12,2	9,6	11,3	180,4	0,1	0,0	0,0	2,0	14,0	153,0	18,8	2,2	0,1	12,4	120523	120524

4	Рис отварной	150	4,9	6,9	52,9	293,4	0,0	0,0	13,5	0,3	15,8	81,9	26,9	0,6	0,0	46,1	130301	130302
5	Напиток яблочный	200	0,1	0,0	25,6	99,9	0,0	0,1	0,0	0,0	3,7	2,2	1,7	0,3	0,0	0,0	160230	160217
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		**27,8**	**29,8**	**123,9**	**873,3**	**0,2**	**15,1**	**23,0**	**7,9**	**160,9**	**376,0**	**80,2**	**5,3**	**0,2**	**77,0**		
								Полдник										
1	Ватрушка с творогом	50	5,4	5,9	24,0	170,7	0,1	0,1	9,0	1,0	56,4	128,1	9,6	0,5	0,1	4,7	190304 190305	190306
2	Сок (см. приложение)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223
	Итого:		**7,4**	**6,1**	**44,2**	**262,7**	**0,1**	**4,1**	**9,0**	**1,2**	**70,4**	**142,1**	**17,6**	**3,3**	**0,1**	**4,7**		
	Итого за день		**55,7**	**53,6**	**244,6**	**1683,6**	**0,5**	**20,2**	**117,0**	**10,7**	**591,6**	**893,7**	**139,6**	**11,5**	**0,9**	**115,5**		
								День 8 (вторник)										
								Завтрак										
1	Каша пшенная	150	4,3	7,8	20,2	167,7	0,1	0,3	17,6	0,1	108,0	105,2	26,8	0,7	0,1	13,2	120201	120202
2	Какао на молоке	200	6,1	6,0	28,4	193,4	0,0	1,0	25,5	0,0	303,2	180,9	40,8	1,1	0,2	15,3	160101	160101
3	Фрукты в ассортименте (см. приложение)	140	0,6	0,6	13,7	65,8	0,0	14,0	0,0	0,3	22,4	15,4	12,6	3,1	0,0	2,8	210110	210110
3	Сыр	10	2,3	3,0	0,0	36,4	0,0	0,1	26,0	0,1	22,0	54,0	3,5	0,1	0,0	0,0	100102	100102
4	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		**16,3**	**18,5**	**82,8**	**568,0**	**0,2**	**15,4**	**69,1**	**1,1**	**465,0**	**389,1**	**88,9**	**5,5**	**0,4**	**31,3**		
								Обед										
1	Салат Летний	60	0,7	3,7	4,2	53,7	0,0	8,5	0,0	1,8	12,0	25,1	10,6	0,5	0,0	6,4	100550	100550
2	Суп с фасолью на мясном бульоне	200	3,8	2,2	10,2	75,8	0,1	5,2	0,0	1,9	67,8	86,9	23,8	1,1	0,1	12,9	110309	110310
3	Говядина тушеная с черносливом	80	10,9	4,1	6,2	102,7	0,0	2,1	0,0	1,8	17,6	100,1	22,2	1,7	0,1	15,4	120513	120514
4	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,6	9,4	40,8	278,5	0,2	0,0	13,5	0,4	11,9	150,0	100,0	3,4	0,1	8,6	130309	130310
5	Напиток клюквенный	200	0,1	0,0	20,4	83,2	0,0	1,8	0,0	0,1	2,3	1,3	1,8	0,1	0,0	0,0	160206	160206
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,2	0,4	19,8	92,8	0,0	0,0	0,0	0,4	100,0	100,0	10,0	1,2	0,0	4,0	200103	200103
	Итого:		**28,3**	**21,0**	**122,1**	**791,5**	**0,5**	**17,6**	**13,5**	**7,1**	**221,0**	**496,9**	**173,6**	**8,4**	**0,3**	**47,2**		
								Полдник										
1	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0		
2	Кисломолочный напиток (см. приложение)	200	7,8	5,0	8,4	108,0	0,1	2,0	56,0	0,1	400,0	340,0	38,0	0,2	0,5	18,0	230102	230102
	Итого:		**10,8**	**8,9**	**38,2**	**274,8**	**0,2**	**2,0**	**60,0**	**1,5**	**411,6**	**376,0**	**46,0**	**1,0**	**0,6**	**18,0**		
	Итого за день		**55,4**	**48,4**	**243,1**	**1634,3**	**0,9**	**35,0**	**142,6**	**9,7**	**1097,6**	**1262,0**	**308,4**	**14,9**	**1,2**	**96,5**		
								День 9 (среда)										
								Завтрак										
1	Сосиски отварные	50	5,5	12,0	0,2	130,5	0,0	0,0	0,0	0,2	13,0	65,5	8,0	0,9	0,0	3,5	120502	120501
1	Изделия макаронные отварные	100	5,6	5,5	32,8	202,8	0,1	0,0	9,0	0,5	14,0	31,0	5,8	0,6	0,0	30,8	130401	130402

1	Помидоры свежие	30	0,3	0,1	1,1	7,2	0,0	7,5	0,0	0,2	4,2	7,8	6,0	0,3	0,0	0,6	100520	100520
2	Чай с лимоном	200	0,0	0,0	16,1	65,2	0,0	1,6	0,0	0,0	5,5	6,6	0,5	0,1	0,0	0,0	160106	160106
3	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112 140110
4	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		**16,0**	**27,5**	**81,2**	**637,7**	**0,2**	**9,1**	**39,0**	**2,1**	**52,1**	**163,3**	**28,0**	**2,6**	**0,1**	**35,8**		
								Обед										
1	Салат из белокочанной капусты	60	1,1	5,5	4,0	70,1	0,0	18,0	0,0	2,4	113,5	18,8	9,6	0,4	0,0	4,5	100201	100201
2	Борщ "Сибирский" с говядиной	200	4,9	4,4	6,2	73,2	0,1	11,1	6,0	1,7	123,4	102,5	27,9	1,7	0,1	15,5	110103	110104
3	Котлеты рыбные	100	13,1	5,6	6,2	127,6	0,1	0,8	9,1	2,8	291,1	421,8	27,2	0,7	0,1	112,7	120401	120402
4	Пюре картофельное	150	2,8	11,2	19,0	187,6	0,2	13,0	16,9	0,2	64,7	96,8	33,0	1,2	0,1	31,3	130101	130102
5	Напиток из плодов сухих (изюм)	200	0,4	0,1	27,8	114,4	0,0	0,0	0,1	0,1	14,9	23,2	7,6	0,6	0,0	0,0	160242	160242
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,2	0,4	19,8	92,8	0,0	0,0	0,0	0,4	100,0	100,0	10,0	1,2	0,0	4,0	200103	200103
	Итого:		**27,5**	**28,3**	**103,5**	**770,6**	**0,5**	**42,9**	**32,1**	**8,2**	**717,0**	**796,8**	**120,4**	**6,3**	**0,4**	**168,0**		
								Полдник										
1	Кекс с шоколадом	50	3,5	11,0	24,0	208,8	0,0	0,0	39,0	0,6	17,5	70,5	25,3	1,6	0,1	4,3	170604	170605
2	Фиточай	200	0,0	0,0	20,0	79,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	160107	160107
	Итого:		**3,5**	**11,0**	**44,0**	**288,6**	**0,0**	**0,0**	**39,0**	**0,6**	**18,1**	**70,5**	**25,3**	**1,7**	**0,1**	**4,3**		
	Итого за день		**47,0**	**66,8**	**228,7**	**1696,8**	**0,7**	**52,0**	**110,1**	**10,8**	**787,2**	**1030,5**	**173,8**	**10,6**	**0,5**	**208,0**		
								День 10 (четверг)										
								Завтрак										
1	Оладьи	135	8,1	8,3	54,0	323,3	0,1	0,2	16,3	4,2	70,0	112,0	18,7	1,1	0,1	0,0	100	10
2	Молоко сгущенное с сахаром	40	2,9	3,4	22,2	131,2	0,0	0,4	16,8	0,1	122,8	87,6	13,6	0,1	0,2	3,6	140201	140201
3	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	4,0	3,7	39,8	211,5	2,4	0,6	16,2	0,0	209,9	122,1	31,1	1,8	0,1	17,7	160103	160103
4	Фрукты в ассортименте (см. приложение)	180	0,7	0,5	18,5	84,6	0,0	9,0	0,0	0,7	34,2	28,8	21,6	4,1	0,1	1,8	210104	210104
	Итого:		**15,8**	**15,9**	**134,6**	**750,5**	**2,6**	**10,3**	**49,3**	**5,0**	**436,9**	**350,5**	**85,0**	**7,1**	**0,5**	**23,1**		
								Обед										
1	Салат из свеклы с сыром	60	1,9	7,5	4,4	92,6	0,0	5,1	12,5	2,7	29,8	47,8	12,8	0,8	0,0	6,2	100408-1	100408-1
2	Солянка	200	3,4	4,9	2,4	66,7	0,0	5,9	6,0	1,1	56,1	64,2	11,6	0,9	0,1	9,0	110205	110206
5	Пельмени отварные	150	14,3	22,9	30,5	318,9	0,2	0,0	22,5	0,8	26,8	96,2	15,9	1,1	0,1	23,2	120529	120529
6	Компот из плодов свежих (апельсины)	200	0,3	0,1	32,4	132,6	0,0	18,0	0,0	0,1	11,1	6,9	3,9	0,2	0,0	0,6	160212	160212
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,2	0,4	19,8	92,8	0,0	0,0	0,0	0,4	100,0	100,0	10,0	1,2	0,0	4,0	200103	200103
	Итого:		**25,1**	**36,9**	**110,0**	**808,4**	**0,4**	**29,0**	**41,0**	**5,7**	**233,2**	**348,7**	**59,4**	**4,7**	**0,2**	**43,0**		
								Полдник										

1	Кекс "Столичный"	50	3,6	10,5	25,7	211,3	0,0	0,0	42,0	0,6	14,0	44,3	5,5	0,7	0,1	4,6	170601	170602
2	Чай с молоком с сахаром	200	4,2	4,5	22,6	147,8	0,0	0,8	21,0	0,0	248,9	133,2	19,6	0,2	0,2	12,6	160108	160108
	Итого:		**7,8**	**15,0**	**48,2**	**359,1**	**0,1**	**0,8**	**63,0**	**0,6**	**263,0**	**177,5**	**25,1**	**0,8**	**0,3**	**17,2**		
	Итого за день		**48,6**	**67,8**	**292,9**	**1918,0**	**3,1**	**40,1**	**153,3**	**11,3**	**933,1**	**876,7**	**169,5**	**12,7**	**0,9**	**83,3**		
День 11 (пятница)																		
Завтрак																		
1	Сырники из творога с соусом ягодным	100	5,8	12,8	31,1	262,6	0,1	0,3	38,4	0,4	165,8	498,9	18,4	0,6	0,2	4,5	120313	120314
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	4,5	4,5	38,6	212,3	0,0	0,8	21,0	0,0	245,9	127,4	19,6	0,2	0,2	12,6	160104	160104
3	Ветчина	10	2,3	2,1	0,0	27,9	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	3,5	0,3	0,0	0,7	100101	100101
4	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		**15,5**	**20,5**	**90,2**	**607,6**	**0,2**	**1,2**	**59,4**	**1,1**	**422,3**	**659,9**	**46,7**	**1,6**	**0,4**	**17,8**		
Обед																		
1	Салат из белокочанной капусты, помидоров и огурцов	60	0,7	4,9	2,3	56,6	0,0	10,1	0,0	2,3	34,3	22,2	11,7	0,4	0,0	6,3	100549	100549
2	Уха Ростовская	200	7,4	2,8	7,0	82,8	0,1	12,3	2,5	2,2	104,6	173,8	26,8	0,9	0,1	46,5	110316	110317
3	Шницель рубленный куриный	100	11,9	9,0	11,5	174,6	0,1	1,4	51,9	1,3	59,7	157,1	19,2	1,4	0,1	10,9	120615	120616
4	Рис отварной	150	4,9	6,9	52,9	293,4	0,0	0,0	13,5	0,3	15,8	81,9	26,9	0,6	0,0	46,1	130301	130302
5	Напиток яблочный	200	0,1	0,0	25,6	99,9	0,0	0,1	0,0	0,0	3,7	2,2	1,7	0,3	0,0	0,0	160230	160217
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		**27,6**	**24,4**	**119,5**	**806,0**	**0,3**	**23,9**	**67,9**	**6,6**	**272,8**	**503,9**	**93,9**	**4,6**	**0,3**	**111,8**		
Полдник																		
1	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0		
2	Кисломолочный напиток (см. приложение)	200	11,4	6,0	15,6	158,0	0,1	2,0	56,0	0,1	400,0	340,0	38,0	0,2	0,5	18,0	230103	230103
	Итого:		**12,9**	**8,0**	**30,5**	**241,4**	**0,1**	**2,0**	**58,0**	**0,8**	**405,8**	**358,0**	**42,0**	**0,6**	**0,6**	**18,0**		
	Итого за день		**56,0**	**52,9**	**240,2**	**1655,0**	**0,6**	**27,0**	**185,3**	**8,4**	**1101,0**	**1521,8**	**182,6**	**6,8**	**1,2**	**147,5**		
День12(суббота)																		
Завтрак																		
1	Каша овсяная на молоке	150	5,6	8,6	13,6	154,3	0,1	0,3	22,1	0,4	112,2	117,0	33,2	0,8	0,1	13,5	120209	120210
2	Какао на молоке	200	6,1	6,0	28,4	193,4	0,0	1,0	25,5	0,0	303,2	180,9	40,8	1,1	0,2	15,3	160101	160101
3	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112 140110
4	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	0,4	18,0	128,4	13,2	1,8	0,1	4,2	100100	200102
	Итого:		**16,3**	**24,6**	**72,9**	**579,6**	**0,2**	**1,4**	**77,6**	**0,8**	**434,6**	**428,2**	**87,2**	**3,7**	**0,4**	**33,9**		
Обед																		
1	Салат из свежих огурцов	60	0,4	7,2	1,3	72,1	0,0	5,3	0,0	3,2	12,8	22,5	7,4	0,3	0,0	4,3	100205	100205
2	Суп с рисом и говядиной	200	2,8	1,0	8,0	52,2	0,0	6,5	0,0	2,0	17,7	68,7	19,6	0,9	0,1	11,8	110301	110302

3	Печень тушеная (говяжья) с соусом сметанным	100	13,7	7,4	6,9	148,9	0,4	44,9	7900,9	1,7	338,6	484,2	25,8	9,4	3,0	23,1	120515	120516
4	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,6	9,4	40,8	278,5	0,2	0,0	13,5	0,4	11,9	150,0	100,0	3,4	0,1	8,6	130309	130310
5	Напиток клюквенный	200	0,1	0,0	20,4	83,2	0,0	1,8	0,0	0,1	2,3	1,3	1,8	0,1	0,0	0,0	160206	160206
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		**28,7**	**26,4**	**107,9**	**786,1**	**0,8**	**58,5**	**7914,4**	**8,4**	**442,6**	**810,3**	**164,8**	**15,3**	**3,2**	**49,8**		
								Полдник										
1	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0		
2	Фиточай	200	0,0	0,0	20,0	79,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	160107	160107
	Итого:		**1,5**	**2,0**	**34,9**	**163,2**	**0,0**	**0,0**	**2,0**	**0,7**	**6,4**	**18,0**	**4,0**	**0,5**	**0,0**	**0,0**		
	Итого за день		**46,5**	**53,0**	**215,7**	**1528,9**	**1,0**	**59,9**	**7994,0**	**9,9**	**883,7**	**1256,5**	**256,1**	**19,5**	**3,6**	**83,7**		
	Итого за 6 дней		**51,5**	**57,1**	**244,2**	**1686,1**	**1,1**	**39,0**	**1450,4**	**10,1**	**899,0**	**1140,2**	**205,0**	**12,7**	**1,4**	**122,4**		
	Итого за 12 дней		**52,4**	**57,3**	**234,5**	**1653,2**	**1,3**	**37,0**	**804,0**	**9,8**	**897,7**	**1110,6**	**200,3**	**11,0**	**1,2**	**127,1**		

Примерное 12-ти дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях, **в части организации питания детей 5-11 классов 1 комплекс**

Меню 5-11 классы. Комплекс I

№ п/п	Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						№ ТК (Вариант 1)	№ ТК (Вариант 2)
		г	г	г	г	ккал	В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток.	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг	B2, мг	I, мкг		
День 1(понедельник)																		
Завтрак																		
1	Сосиски отварные	50	5,5	12,0	0,2	130,5	0,0	0,0	0,0	0,2	13,0	65,5	8,0	0,9	0,0	3,5	120502	120501
2	Изделия макаронные отварные	150	8,3	8,2	49,2	304,1	0,1	0,0	13,5	0,8	21,1	46,6	8,7	0,9	0,0	46,2	130401	130402
3	Чай с лимоном	200	0,0	0,0	16,1	65,2	0,0	1,6	0,0	0,0	5,5	6,6	0,5	0,1	0,0	0,0	160106	160106
4	Огурцы свежие	30	0,2	0,0	0,8	4,2	0,0	3,0	0,0	0,0	6,9	12,6	4,2	0,2	0,0	0,9	100519	100519
5	Сыр	10	2,3	3,0	0,0	36,4	0,0	0,1	26,0	0,1	22,0	54,0	3,5	0,1	0,0	0,0	100102	100102
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		**19,4**	**24,3**	**86,8**	**645,2**	**0,2**	**4,7**	**39,5**	**1,8**	**77,9**	**218,9**	**30,0**	**2,6**	**0,1**	**50,6**		
Обед																		
1	Винегрет	100	1,6	8,2	9,0	116,6	0,1	8,3	0,0	3,7	38,4	47,6	21,2	0,9	0,0	8,5	100501	100501
2	Суп с фасолью на мясном бульоне	250	7,4	3,7	33,3	195,8	0,2	5,7	0,0	2,8	84,7	131,6	31,7	1,7	0,1	14,1	110309	110310
3	Плов мясной	200	24,0	15,0	36,4	376,6	0,1	4,2	0,0	4,7	25,2	267,4	53,2	3,4	0,2	32,2	120550	120551
4	Напиток вишневый	200	0,1	0,0	17,9	73,2	0,0	2,7	0,0	0,1	7,1	5,4	4,7	0,1	0,0	0,4	160204	160231
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		**35,8**	**27,7**	**116,8**	**861,0**	**0,4**	**20,9**	**0,0**	**11,8**	**210,2**	**518,9**	**118,4**	**7,0**	**0,3**	**57,2**		
Полдник																		
1	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0		
2	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105
	Итого:		**9,0**	**10,3**	**39,2**	**286,8**	**0,1**	**1,2**	**34,0**	**1,4**	**253,6**	**218,0**	**36,0**	**1,0**	**0,3**	**18,0**		
	Итого за день		**64,2**	**62,3**	**242,7**	**1793,0**	**0,6**	**26,7**	**73,5**	**15,0**	**541,8**	**955,8**	**184,5**	**10,7**	**0,7**	**125,8**		
День 2(вторник)																		
Завтрак																		
1	Каша рисовая на молоке	200	5,0	10,5	28,0	226,8	0,1	0,6	27,0	0,2	181,4	158,8	36,3	0,6	0,2	19,0	120203	120204
2	Чай с молоком с сахаром	200	4,2	4,5	22,6	147,8	0,0	0,8	21,0	0,0	248,9	133,2	19,6	0,2	0,2	12,6	160108	160108
3	Фрукты в ассортименте (см. приложение)	90	0,7	0,2	6,8	34,2	0,1	34,2	0,0	0,2	31,5	15,3	9,9	0,1	0,0	0,0	210106	210106
4	Ветчина	20	4,5	4,2	0,0	55,7	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	7,0	0,5	0,0	1,4	100101	100101
5	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		**19,0**	**21,1**	**88,2**	**621,7**	**0,2**	**35,6**	**48,0**	**1,4**	**478,4**	**357,7**	**80,6**	**2,1**	**0,4**	**33,0**		
Обед																		
1	Салат из белокочанной капусты, помидоров и огурцов	100	1,1	8,1	3,9	94,3	0,0	16,9	0,0	3,8	57,2	37,0	19,5	0,7	0,0	10,5	100549	100549

2	Уха Ростовская	250	9,3	3,5	8,8	103,5	0,1	15,3	3,1	2,8	130,8	217,3	33,5	1,2	0,1	58,1	110316	110317
3	Котлеты рубленные из птицы	100	13,4	9,8	16,3	207,0	0,1	1,2	48,3	1,2	16,8	130,9	15,1	1,4	0,1	8,6	120613	120614
4	Картофель запеченный	180	3,8	11,6	27,0	227,9	0,2	18,9	0,0	2,6	35,0	111,1	43,9	1,8	0,2	36,5	130106	1301041
5	Напиток из плодов сухих (изюм)	200	0,4	0,1	27,8	114,4	0,0	0,0	0,1	0,1	14,9	23,2	7,6	0,6	0,0	0,0	160242	160242
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,2	0,4	19,8	92,8	0,0	0,0	0,0	0,4	100,0	100,0	10,0	1,2	0,0	4,0	200103	200103
	Итого:		**33,2**	**34,7**	**124,1**	**944,7**	**0,6**	**52,3**	**51,5**	**11,5**	**364,0**	**653,1**	**134,7**	**7,3**	**0,4**	**117,6**		
	Полдник																	
1	Ватрушка с творогом	50	5,4	5,9	24,0	170,7	0,1	0,1	9,0	1,0	56,4	128,1	9,6	0,5	0,1	4,7	190304	190306 190305
2	Кисломолочный напиток (см. приложение)	200	10,0	6,0	15,6	158,0	0,1	2,0	56,0	0,1	400,0	340,0	38,0	0,2	0,5	18,0	230104	230104
	Итого:		**15,4**	**11,9**	**39,6**	**328,7**	**0,2**	**2,1**	**65,0**	**1,1**	**456,4**	**468,1**	**47,6**	**0,7**	**0,6**	**22,7**		
	Итого за день		**67,6**	**67,7**	**251,9**	**1895,2**	**1,0**	**90,1**	**164,5**	**14,0**	**1298,8**	**1478,9**	**262,9**	**10,1**	**1,4**	**173,3**		
	День 3 (среда)																	
	Завтрак																	
1	Омлет с сыром запеченный	150	17,1	4,9	10,5	155,0	0,1	0,3	51,0	0,7	148,6	293,8	21,6	2,8	0,5	30,5	120302	120323
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	4,0	3,7	39,8	211,5	2,4	0,6	16,2	0,0	209,9	122,1	31,1	1,8	0,1	17,7	160103	160103
3	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112 140110
4	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		**25,7**	**18,6**	**81,2**	**598,4**	**2,6**	**0,9**	**97,2**	**1,9**	**373,8**	**468,3**	**60,5**	**5,3**	**0,7**	**49,2**		
	Обед																	
1	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	1,0	8,1	3,7	93,3	0,0	16,7	0,0	3,9	19,6	34,5	16,2	0,7	0,0	6,9	100505	100505
2	Щи из свежей капусты на мясном бульоне	250	3,1	3,1	7,5	68,9	0,1	19,6	7,5	1,3	154,6	46,3	21,0	0,7	0,1	15,3	110105	110106
3	Бефстроганов из говядины с соусом сметанным	100	12,8	4,1	6,9	115,7	0,1	0,5	13,2	1,2	117,2	159,4	21,6	1,9	0,1	15,5	120505	120506
4	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,1	11,3	49,0	334,2	0,3	0,0	16,2	0,5	14,3	180,0	120,0	4,0	0,1	10,3	130309	130310
5	Напиток яблочный	200	0,1	0,0	25,6	99,9	0,0	0,1	0,0	0,0	3,7	2,2	1,7	0,3	0,0	0,0	160217	160230
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		**30,2**	**28,0**	**123,1**	**863,2**	**0,5**	**36,8**	**36,9**	**7,8**	**368,8**	**506,0**	**190,8**	**8,9**	**0,4**	**50,0**		
	Полдник																	
1	Кекс "Столичный"	50	3,6	10,5	25,7	211,3	0,0	0,0	42,0	0,6	14,0	44,3	5,5	0,7	0,1	4,6	170601	170602
2	Фиточай	200	0,0	0,0	20,0	79,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	160107	160107
	Итого:		**3,6**	**10,5**	**45,6**	**291,1**	**0,0**	**0,0**	**42,0**	**0,6**	**14,6**	**44,3**	**5,5**	**0,7**	**0,1**	**4,6**		
	Итого за день		**59,5**	**57,1**	**249,9**	**1752,7**	**3,1**	**37,8**	**176,2**	**10,3**	**757,2**	**1018,6**	**256,8**	**14,9**	**1,2**	**103,7**		

День 4 (четверг)																		
Завтрак																		
1	Сырники из творога с соусом шоколадным	110	6,7	14,5	30,7	279,4	0,1	0,4	39,1	0,4	177,0	517,4	27,9	1,0	0,2	4,9	120313	120314
2	Какао на молоке	200	6,1	6,0	28,4	193,4	0,0	1,0	25,5	0,0	303,2	180,9	40,8	1,1	0,2	15,3	160101	160101
3	Сыр	10	2,3	3,0	0,0	36,4	0,0	0,1	26,0	0,1	22,0	54,0	3,5	0,1	0,0	0,0	100102	100102
4	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		**18,0**	**24,6**	**79,6**	**613,9**	**0,2**	**1,5**	**90,6**	**1,2**	**511,7**	**785,9**	**77,4**	**2,7**	**0,5**	**20,2**		
Обед																		
1	Салат из белокочанной капусты	100	1,8	9,1	6,7	116,9	0,0	30,0	0,0	4,1	189,2	31,4	16,1	0,6	0,0	7,5	100201	100201
2	Суп гороховый на курином бульоне	250	10,5	3,0	37,5	218,9	0,3	5,7	0,0	2,9	44,5	130,0	39,3	2,3	0,1	13,7	110307	110308
3	Паста Альфредо с курицей	300	22,0	20,5	62,9	524,2	0,2	12,0	170,8	4,6	436,2	468,9	65,4	3,3	0,4	185,7	120702-1	120703-1
4	Напиток клюквенный	200	0,1	0,0	20,4	83,2	0,0	1,8	0,0	0,1	2,3	1,3	1,8	0,1	0,0	0,0	160206	160206
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		**37,0**	**33,5**	**147,6**	**1041,9**	**0,6**	**49,6**	**170,8**	**12,2**	**726,8**	**698,4**	**130,1**	**7,1**	**0,6**	**208,9**		
Полдник																		
1	Пирожок с яблочным джемом	50	3,7	1,5	27,5	138,1	0,0	0,1	10,4	0,5	8,8	25,0	5,1	0,5	0,0	3,8	190204	190206 190205
2	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105
	Итого:		**9,7**	**7,9**	**36,9**	**258,1**	**0,1**	**1,3**	**40,4**	**0,5**	**250,8**	**207,0**	**33,1**	**0,7**	**0,3**	**21,8**		
	Итого за день		**64,6**	**66,0**	**264,1**	**1914,0**	**0,9**	**52,3**	**301,7**	**13,8**	**1489,2**	**1691,4**	**240,6**	**10,6**	**1,3**	**250,9**		
День 5 (пятница)																		
Завтрак																		
1	Каша гречневая на молоке	200	6,7	12,4	28,8	253,8	0,1	0,9	36,6	0,2	259,8	204,0	68,3	1,8	0,2	23,6	120207	120208
2	Чай с молоком с сахаром	200	4,2	4,5	22,6	147,8	0,0	0,8	21,0	0,0	248,9	133,2	19,6	0,2	0,2	12,6	160108	160108
3	Ветчина	20	4,5	4,2	0,0	55,7	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	7,0	0,5	0,0	1,4	100101	100101
4	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		**20,0**	**22,8**	**82,2**	**614,5**	**0,2**	**1,7**	**57,6**	**1,3**	**525,2**	**387,5**	**102,7**	**3,2**	**0,4**	**37,6**		
Обед																		
1	Салат из свежих огурцов	100	0,7	12,1	2,2	120,2	0,0	8,8	0,0	5,4	21,3	37,4	12,4	0,5	0,0	7,1	100205	100205
2	Суп-пюре куриный	250	9,6	8,7	33,5	251,0	0,1	1,2	18,7	2,8	58,9	106,4	16,6	1,1	0,1	13,7	110407-1	110408-1
3	Пельмени отварные	200	19,1	30,5	40,7	425,2	0,3	0,0	30,0	1,1	35,8	128,2	21,2	1,5	0,1	30,9	120529	120529
4	Напиток клубничный	200	0,0	0,0	16,8	67,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160205	160232
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		**33,5**	**52,7**	**123,7**	**1015,0**	**0,5**	**10,0**	**48,7**	**10,1**	**175,8**	**355,7**	**60,5**	**4,3**	**0,3**	**53,7**		
Полдник																		

1	Кекс с шоколадом	50	3,5	11,0	24,0	208,8	0,0	0,0	39,0	0,6	17,5	70,5	25,3	1,6	0,1	4,3	170604	170605
2	Напиток из плодов сухих (изюм)	200	0,4	0,1	27,8	114,4	0,0	0,0	0,1	0,1	14,9	23,2	7,6	0,6	0,0	0,0	160242	160242
	Итого:		**3,9**	**11,1**	**51,8**	**323,2**	**0,1**	**0,0**	**39,1**	**0,7**	**32,3**	**93,7**	**32,9**	**2,2**	**0,1**	**4,3**		
	Итого за день		**57,3**	**86,6**	**257,7**	**1952,8**	**0,7**	**11,7**	**145,4**	**12,1**	**733,4**	**836,9**	**196,0**	**9,7**	**0,8**	**95,7**		
День 6 (суббота)																		
Завтрак																		
1	Каша манная молочная	200	5,6	11,3	28,4	237,4	0,1	0,8	31,5	0,4	235,5	141,3	22,9	0,4	0,2	21,1	120205	120206
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	4,0	3,7	39,8	211,5	2,4	0,6	16,2	0,0	209,9	122,1	31,1	1,8	0,1	17,7	160103	160103
3	Колбаса полукопченая	20	3,4	7,8	0,0	84,0	0,0	0,0	0,0	0,1	6,0	42,8	4,4	0,6	0,0	1,4	100100	100100
4	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
5	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0		
	Итого:		**19,1**	**26,4**	**114,0**	**773,5**	**2,6**	**1,4**	**49,7**	**2,3**	**471,3**	**374,6**	**70,3**	**4,0**	**0,4**	**40,2**		
Обед																		
1	Салат из свеклы с сыром	100	3,1	12,4	7,4	154,3	0,0	8,4	20,8	4,5	49,7	79,7	21,3	1,3	0,1	10,4	100408-1	100408-1
2	Суп с фрикадельками	250	7,6	3,9	19,5	143,7	0,1	11,2	0,0	1,2	25,8	117,7	32,1	1,8	0,1	19,7	110311	110312
3	Тефтели рыбные с соусом томатным	100	11,0	4,8	6,7	114,0	0,1	2,2	6,8	1,2	221,1	321,3	23,6	0,7	0,1	83,3	120403	120404
4	Пюре картофельное	180	3,3	13,4	22,8	225,2	0,2	15,6	20,3	0,2	77,6	116,2	39,6	1,5	0,2	37,6	130101	130102
5	Напиток смородиновый	200	0,1	0,0	27,5	108,1	0,0	9,6	0,0	0,1	5,6	3,8	3,4	0,2	0,0	0,0	160207	160229
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,2	0,4	19,8	92,8	0,0	0,0	0,0	0,4	100,0	100,0	10,0	1,2	0,0	4,0	200103	200103
	Итого:		**30,5**	**36,2**	**124,2**	**942,7**	**0,5**	**47,0**	**47,9**	**8,3**	**489,3**	**772,3**	**135,1**	**7,1**	**0,4**	**154,9**		
Полдник																		
1	Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0		
2	Кисломолочный напиток (см. приложение)	200	7,8	5,0	8,4	108,0	0,1	2,0	56,0	0,1	400,0	340,0	38,0	0,2	0,5	18,0	230102	230102
	Итого:		**9,0**	**5,6**	**23,5**	**178,8**	**0,1**	**2,0**	**76,0**	**0,1**	**402,0**	**346,6**	**38,4**	**0,3**	**0,6**	**18,0**		
	Итого за день		**58,5**	**68,2**	**261,7**	**1895,0**	**3,2**	**50,4**	**173,6**	**10,7**	**1362,6**	**1493,5**	**243,8**	**11,4**	**1,4**	**213,1**		
	Итого за 6 дней		**62,0**	**68,0**	**254,7**	**1867,1**	**1,6**	**44,8**	**172,5**	**12,6**	**1030,5**	**1245,8**	**230,8**	**11,2**	**1,2**	**160,4**		
День 7 (понедельник)																		
Завтрак																		
1	Омлет с сыром запеченный	150	17,1	4,9	10,5	155,0	0,1	0,3	51,0	0,7	148,6	293,8	21,6	2,8	0,5	30,5	120302	120323
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	4,5	4,5	38,6	212,3	0,0	0,8	21,0	0,0	245,9	127,4	19,6	0,2	0,2	12,6	160104	160104
3	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112 140110
4	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		**26,2**	**19,4**	**80,0**	**599,3**	**0,2**	**1,1**	**102,0**	**1,9**	**409,8**	**473,5**	**49,0**	**3,8**	**0,8**	**44,0**		
Обед																		
1	Салат витаминный с растительным маслом	100	1,0	15,1	10,2	182,4	0,0	16,2	0,0	6,7	90,7	22,4	13,2	0,9	0,0	6,8	100504	100504

2	Суп куриный	250	9,3	4,3	9,8	114,3	0,1	6,5	11,9	1,3	23,0	73,4	21,7	1,0	0,1	15,4	110303	110304
3	Котлеты из говядины	100	12,2	9,6	11,3	180,4	0,1	0,0	0,0	2,0	14,0	153,0	18,8	2,2	0,1	12,4	120523	120524
4	Рис отварной	180	5,9	8,3	63,5	352,0	0,1	0,0	16,2	0,3	18,9	98,2	32,3	0,7	0,0	55,4	130301	130302
5	Напиток яблочный	200	0,1	0,0	25,6	99,9	0,0	0,1	0,0	0,0	3,7	2,2	1,7	0,3	0,0	0,0	160217	160230
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		**31,1**	**38,1**	**140,5**	**1027,8**	**0,3**	**22,9**	**28,1**	**10,9**	**204,9**	**416,0**	**95,2**	**6,0**	**0,3**	**92,0**		
								Полдник										
1	Ватрушка с творогом	50	5,4	5,9	24,0	170,7	0,1	0,1	9,0	1,0	56,4	128,1	9,6	0,5	0,1	4,7	190304	190306 190305
2	Напиток вишневый	200	0,1	0,0	17,9	73,2	0,0	2,7	0,0	0,1	7,1	5,4	4,7	0,1	0,0	0,4	160204	160204
	Итого:		**5,5**	**5,9**	**41,9**	**243,9**	**0,1**	**2,8**	**9,0**	**1,0**	**63,5**	**133,5**	**14,2**	**0,7**	**0,1**	**5,0**		
	Итого за день		**62,8**	**63,4**	**262,4**	**1870,9**	**0,5**	**26,8**	**139,1**	**13,8**	**678,2**	**1023,0**	**158,5**	**10,4**	**1,1**	**141,1**		
								День 8 (вторник)										
								Завтрак										
1	Каша пшенная	200	5,8	10,3	26,9	223,6	0,1	0,5	23,4	0,1	143,9	140,3	35,7	0,9	0,1	17,6	120201	120202
2	Какао на молоке	200	6,1	6,0	28,4	193,4	0,0	1,0	25,5	0,0	303,2	180,9	40,8	1,1	0,2	15,3	160101	160101
3	Фрукты в ассортименте (см. приложение)	140	0,6	0,6	13,7	65,8	0,0	14,0	0,0	0,3	22,4	15,4	12,6	3,1	0,0	2,8	210110	210110
4	Сыр	10	2,3	3,0	0,0	36,4	0,0	0,1	26,0	0,1	22,0	54,0	3,5	0,1	0,0	0,0	100102	100102
5	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		**19,2**	**21,6**	**99,8**	**676,3**	**0,3**	**15,5**	**74,9**	**1,5**	**505,7**	**441,0**	**100,4**	**5,9**	**0,4**	**35,7**		
								Обед										
1	Салат Летний	100	1,2	6,2	6,9	89,5	0,1	14,1	0,0	2,9	19,9	41,8	17,7	0,8	0,0	10,6	100550	100550
2	Суп с фасолью на мясном бульоне	250	4,8	2,8	12,8	94,8	0,1	6,5	0,0	2,4	84,8	108,6	29,7	1,4	0,1	16,1	110309	110310
3	Говядина тушеная с черносливом	100	13,6	5,1	7,7	128,4	0,0	2,6	0,0	2,3	22,0	125,1	27,7	2,1	0,1	19,3	120513	120514
4	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,1	11,3	49,0	334,2	0,3	0,0	16,2	0,5	14,3	180,0	120,0	4,0	0,1	10,3	130309	130310
5	Напиток клюквенный	200	0,1	0,0	20,4	83,2	0,0	1,8	0,0	0,1	2,3	1,3	1,8	0,1	0,0	0,0	160206	160206
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		**31,4**	**26,2**	**117,0**	**828,8**	**0,5**	**25,0**	**16,2**	**8,7**	**198,1**	**523,6**	**204,5**	**9,2**	**0,4**	**58,2**		
								Полдник										
1	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0		
2	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105
	Итого:		**9,0**	**10,3**	**39,2**	**286,8**	**0,1**	**1,2**	**34,0**	**1,4**	**253,6**	**218,0**	**36,0**	**1,0**	**0,3**	**18,0**		
	Итого за день		**59,6**	**58,1**	**255,9**	**1791,9**	**0,9**	**41,8**	**125,1**	**11,6**	**957,3**	**1182,5**	**340,9**	**16,2**	**1,1**	**111,9**		

День 9 (среда)																		
Завтрак																		
1	Сосиски отварные	50	5,5	12,0	0,2	130,5	0,0	0,0	0,0	0,2	13,0	65,5	8,0	0,9	0,0	3,5	120502	120501
2	Изделия макаронные отварные	150	8,3	8,2	49,2	304,1	0,1	0,0	13,5	0,8	21,1	46,6	8,7	0,9	0,0	46,2	130401	130402
3	Помидоры свежие	30	0,3	0,1	1,1	7,2	0,0	7,5	0,0	0,2	4,2	7,8	6,0	0,3	0,0	0,6	100520	100520
4	Чай с лимоном	200	0,0	0,0	16,1	65,2	0,0	1,6	0,0	0,0	5,5	6,6	0,5	0,1	0,0	0,0	160106	160106
5	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112 140110
6	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		**18,8**	**30,2**	**97,6**	**739,0**	**0,2**	**9,1**	**43,5**	**2,3**	**59,1**	**178,8**	**30,9**	**2,9**	**0,1**	**51,2**		
Обед																		
1	Салат из белокочанной капусты	100	1,8	9,1	6,7	116,9	0,0	30,0	0,0	4,1	189,2	31,4	16,1	0,6	0,0	7,5	100201	100201
2	Борщ "Сибирский" с говядиной	250	6,2	5,4	7,7	91,5	0,1	13,9	7,5	2,1	154,3	128,1	34,8	2,1	0,1	19,3	110103	110104
3	Котлеты рыбные	100	13,1	5,6	6,2	127,6	0,1	0,8	9,1	2,8	291,1	421,8	27,2	0,7	0,1	112,7	120401	120402
4	Пюре картофельное	180	3,3	13,4	22,8	225,2	0,2	15,6	20,3	0,2	77,6	116,2	39,6	1,5	0,2	37,6	130101	130102
5	Напиток из плодов сухих (изюм)	200	0,4	0,1	27,8	114,4	0,0	0,0	0,1	0,1	14,9	23,2	7,6	0,6	0,0	0,0	160242	160242
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,2	0,4	19,8	92,8	0,0	0,0	0,0	0,4	100,0	100,0	10,0	1,2	0,0	4,0	200103	200103
	Итого:		**30,0**	**35,2**	**111,6**	**873,2**	**0,5**	**60,2**	**36,9**	**10,3**	**836,5**	**854,3**	**140,4**	**7,2**	**0,4**	**181,1**		
Полдник																		
1	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0		
2	Кисломолочный напиток (см. приложение)	200	11,4	6,0	15,6	158,0	0,1	2,0	56,0	0,1	400,0	340,0	38,0	0,2	0,5	18,0	230103	230103
	Итого:		**14,4**	**9,9**	**45,4**	**324,8**	**0,2**	**2,0**	**60,0**	**1,5**	**411,6**	**376,0**	**46,0**	**1,0**	**0,6**	**18,0**		
	Итого за день		**63,2**	**75,4**	**254,5**	**1937,0**	**0,9**	**71,3**	**140,4**	**14,1**	**1307,2**	**1409,1**	**217,3**	**11,1**	**1,1**	**250,3**		
День 10 (четверг)																		
Завтрак																		
1	Оладьи	180	10,8	11,1	72,0	431,0	0,2	0,3	21,7	5,6	93,4	149,3	24,9	1,5	0,1	0,0	100 10	100 10
2	Молоко сгущенное с сахаром	40	2,9	3,4	22,2	131,2	0,0	0,4	16,8	0,1	122,8	87,6	13,6	0,1	0,2	3,6	140201	140201
3	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	4,0	3,7	39,8	211,5	2,4	0,6	16,2	0,0	209,9	122,1	31,1	1,8	0,1	17,7	160103	160103
4	Фрукты в ассортименте (см. приложение)	180	0,7	0,5	18,5	84,6	0,0	9,0	0,0	0,7	34,2	28,8	21,6	4,1	0,1	1,8	210104	210104
	Итого:		**18,5**	**18,7**	**152,6**	**858,3**	**2,7**	**10,4**	**54,7**	**6,4**	**460,3**	**387,8**	**91,2**	**7,5**	**0,5**	**23,1**		
Обед																		
1	Салат из свеклы с сыром	100	3,1	12,4	7,4	154,3	0,0	8,4	20,8	4,5	49,7	79,7	21,3	1,3	0,1	10,4	100408-1	100408-1
2	Солянка	250	4,3	6,2	3,0	83,4	0,1	7,4	7,5	1,3	70,1	80,3	14,5	1,1	0,1	11,3	110205	110206
3	Пельмени отварные	200	19,1	30,5	40,7	425,2	0,3	0,0	30,0	1,1	35,8	128,2	21,2	1,5	0,1	30,9	120529	120529
4	Компот из плодов свежих (апельсины)	200	0,3	0,1	32,4	132,6	0,0	18,0	0,0	0,1	11,1	6,9	3,9	0,2	0,0	0,6	160212	160212

5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,2	0,4	19,8	92,8	0,0	0,0	0,0	0,4	100,0	100,0	10,0	1,2	0,0	4,0	200103	200103
	Итого:		**32,0**	**50,7**	**123,8**	**993,1**	**0,4**	**33,9**	**58,3**	**8,0**	**276,1**	**428,7**	**76,2**	**5,8**	**0,3**	**57,2**		
	Полдник																	
1	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0		
2	Чай с молоком с сахаром	200	4,2	4,5	22,6	147,8	0,0	0,8	21,0	0,0	248,9	133,2	19,6	0,2	0,2	12,6	160108	160108
	Итого:		**7,2**	**8,4**	**52,3**	**314,6**	**0,1**	**0,8**	**25,0**	**1,4**	**260,5**	**169,2**	**27,6**	**1,0**	**0,2**	**12,6**		
	Итого за день		**57,6**	**77,8**	**328,7**	**2166,0**	**3,2**	**45,1**	**138,0**	**15,8**	**996,9**	**985,6**	**194,9**	**14,4**	**1,0**	**92,9**		
	День 11 (пятница)																	
	Завтрак																	
1	Сырники из творога с соусом ягодным	110	5,8	12,8	33,1	270,8	0,1	0,3	38,4	0,4	166,0	498,9	18,4	0,6	0,2	4,464	120313	120314
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	4,5	4,5	38,6	212,3	0,0	0,8	21,0	0,0	245,9	127,4	19,6	0,2	0,2	12,6	160104	160104
3	Ветчина	20	4,5	4,2	0,0	55,7	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	7,0	0,5	0,0	1,4	100101	100101
4	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		**19,4**	**23,2**	**102,5**	**695,9**	**0,2**	**1,2**	**59,4**	**1,4**	**428,4**	**676,7**	**52,8**	**2,1**	**0,4**	**18,5**		
	Обед																	
1	Салат из белокочанной капусты, помидоров и огурцов	100	1,1	8,1	3,9	94,3	0,0	16,9	0,0	3,8	57,2	37,0	19,5	0,7	0,0	10,5	100549	100549
2	Уха Ростовская	250	9,3	3,5	8,8	103,5	0,1	15,3	3,1	2,8	130,8	217,3	33,5	1,2	0,1	58,1	110316	110317
3	Шницель рубленный куриный	100	11,9	9,0	11,5	174,6	0,1	1,4	51,9	1,3	59,7	157,1	19,2	1,4	0,1	10,9	120615	120616
4	Рис отварной	180	5,9	8,3	63,5	352,0	0,1	0,0	16,2	0,3	18,9	98,2	32,3	0,7	0,0	55,4	130301	130302
5	Напиток яблочный	200	0,1	0,0	25,6	99,9	0,0	0,1	0,0	0,0	3,7	2,2	1,7	0,3	0,0	0,0	160230	160230
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		**30,9**	**29,7**	**133,4**	**923,1**	**0,4**	**33,7**	**71,2**	**8,7**	**325,0**	**578,6**	**113,8**	**5,2**	**0,3**	**136,8**		
	Полдник																	
1	Ватрушка с творогом	50	5,4	5,9	24,0	170,7	0,1	0,1	9,0	1,0	56,4	128,1	9,6	0,5	0,1	4,7	190304	190306 190305
2	Кисломолочный напиток (см. приложение)	200	7,8	5,0	8,4	108,0	0,1	2,0	56,0	0,1	400,0	340,0	38,0	0,2	0,5	18,0	230102	230102
	Итого:		**13,2**	**10,9**	**32,4**	**278,7**	**0,2**	**2,1**	**65,0**	**1,1**	**456,4**	**468,1**	**47,6**	**0,7**	**0,6**	**22,7**		
	Итого за день		**63,5**	**63,8**	**268,3**	**1897,8**	**0,8**	**37,0**	**195,6**	**11,2**	**1209,8**	**1723,3**	**214,1**	**8,0**	**1,4**	**177,9**		
	День12(суббота)																	
	Завтрак																	
1	Каша овсяная на молоке	200	7,5	11,5	18,1	205,7	0,1	0,5	29,5	0,5	149,6	156,0	44,3	1,1	0,1	17,9	120209	120210
2	Какао на молоке	200	6,1	6,0	28,4	193,4	0,0	1,0	25,5	0,0	303,2	180,9	40,8	1,1	0,2	15,3	160101	160101
3	Колбаса полукопченая	10	1,7	3,9	0,0	42,0	0,0	0,0	0,0	0,1	3,0	21,4	2,2	0,3	0,0	0,7	100100	100100
4	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		**19,8**	**23,2**	**77,4**	**598,3**	**0,3**	**1,5**	**55,0**	**1,6**	**469,9**	**408,7**	**95,1**	**3,2**	**0,4**	**33,9**		
	Обед																	

1	Салат из свежих огурцов	100	0,7	12,1	2,2	120,2	0,0	8,8	0,0	5,4	21,3	37,4	12,4	0,5	0,0	7,1	100205	100205
2	Суп с рисом и говядиной	250	3,5	1,3	10,0	65,3	0,1	8,2	0,0	2,5	22,1	85,9	24,6	1,1	0,1	14,8	110301	110302
3	Печень тушеная (говяжья) с соусом сметанным	100	13,7	7,4	6,9	148,9	0,4	44,9	7900,9	1,7	338,6	484,2	25,8	9,4	3,0	23,1	120515	120516
4	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,1	11,3	49,0	334,2	0,3	0,0	16,2	0,5	14,3	180,0	120,0	4,0	0,1	10,3	130309	130310
5	Напиток клюквенный	200	0,1	0,0	20,4	83,2	0,0	1,8	0,0	0,1	2,3	1,3	1,8	0,1	0,0	0,0	160206	160206
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		**31,2**	**33,4**	**119,0**	**902,9**	**0,8**	**63,7**	**7917,1**	**11,1**	**458,0**	**872,5**	**194,7**	**16,4**	**3,2**	**57,3**		
	Полдник																	
1	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0		
2	Сок (см. приложение)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223
	Итого:		**3,5**	**2,2**	**35,1**	**175,4**	**0,0**	**4,0**	**2,0**	**0,9**	**19,8**	**32,0**	**12,0**	**3,2**	**0,0**	**0,0**		
	Итого за день		**54,5**	**58,7**	**231,4**	**1676,6**	**1,1**	**69,2**	**7974,1**	**13,6**	**947,7**	**1313,2**	**301,8**	**22,8**	**3,7**	**91,3**		
	Итого за 6 дней		**60,2**	**66,2**	**266,9**	**1890,0**	**1,2**	**48,5**	**1452,1**	**13,3**	**1016,2**	**1272,8**	**237,9**	**13,8**	**1,5**	**144,2**		
	Итого за 12 дней		**61,1**	**67,1**	**260,8**	**1878,6**	**1,4**	**46,7**	**812,3**	**13,0**	**1023,3**	**1259,3**	**234,3**	**12,5**	**1,3**	**152,3**		

Примерное 12-ти дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях, **в части организации питания детей 5-11 классов 2 комплекс**

Меню 5-11 классы. Комплекс II

№ п/п	Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						№ ТК (Вариант 1)	№ ТК (Вариант 2)
		г	г	г	г	ккал	В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток.	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	В2, мг	I, мкг		
День 1(понедельник)																		
Завтрак																		
1	Сосиски отварные	50	5,5	12,0	0,2	130,5	0,0	0,0	0,0	0,2	13,0	65,5	8,0	0,9	0,0	3,5	120502	120501
2	Изделия макаронные отварные	150	8,3	8,2	49,2	304,1	0,1	0,0	13,5	0,8	21,1	46,6	8,7	0,9	0,0	46,2	130401	130402
3	Чай с лимоном	200	0,0	0,0	16,1	65,2	0,0	1,6	0,0	0,0	5,5	6,6	0,5	0,1	0,0	0,0	160106	160106
3	Огурцы свежие	30	0,2	0,0	0,8	4,2	0,0	3,0	0,0	0,0	6,9	12,6	4,2	0,2	0,0	0,9	100519	100519
4	Сыр	10	2,3	3,0	0,0	36,4	0,0	0,1	26,0	0,1	22,0	54,0	3,5	0,1	0,0	0,0	100102	100102
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		**19,4**	**24,3**	**86,8**	**645,2**	**0,2**	**4,7**	**39,5**	**1,8**	**77,9**	**218,9**	**30,0**	**2,6**	**0,1**	**50,6**		
Обед																		
1	Салат витаминный с растительным маслом	100	1,0	15,1	10,2	182,4	0,0	16,2	0,0	6,7	90,7	22,4	13,2	0,9	0,0	6,8	100504	100504
2	Солянка	250	4,3	6,2	3,0	83,4	0,1	7,4	7,5	1,3	70,1	80,3	14,5	1,1	0,1	11,3	110205	110206
3	Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины	80	11,4	4,2	10,5	125,8	0,1	0,0	0,0	1,9	16,3	123,6	14,7	1,8	0,1	13,0	120527	120528
4	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,1	11,3	49,0	334,2	0,3	0,0	16,2	0,5	14,3	180,0	120,0	4,0	0,1	10,3	130309	130310
5	Напиток вишневый	200	0,1	0,0	17,9	73,2	0,0	2,7	0,0	0,1	7,1	5,4	4,7	0,1	0,0	0,4	160204	160231
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		**30,1**	**38,2**	**121,0**	**950,2**	**0,5**	**26,3**	**23,7**	**11,5**	**257,8**	**495,2**	**177,2**	**9,1**	**0,4**	**43,8**		
Полдник																		
1	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0		
2	Кисломолочный напиток (см. приложение)	200	10,0	6,0	15,6	158,0	0,1	2,0	56,0	0,1	400,0	340,0	38,0	0,2	0,5	18,0	230104	230104
	Итого:		**13,0**	**9,9**	**45,4**	**324,8**	**0,2**	**2,0**	**60,0**	**1,5**	**411,6**	**376,0**	**46,0**	**1,0**	**0,6**	**18,0**		
	Итого за день		**62,6**	**72,5**	**253,1**	**1920,3**	**0,8**	**33,0**	**123,2**	**14,7**	**747,4**	**1090,1**	**253,2**	**12,8**	**1,1**	**112,4**		
День 2(вторник)																		
Завтрак																		
1	Каша рисовая на молоке	200	5,0	10,5	28,0	226,8	0,1	0,6	27,0	0,2	181,4	158,8	36,3	0,6	0,2	19,0	120203	120204
2	Чай с молоком с сахаром	200	4,2	4,5	22,6	147,8	0,0	0,8	21,0	0,0	248,9	133,2	19,6	0,2	0,2	12,6	160108	160108
3	Фрукты в ассортименте (см. приложение)	90	0,7	0,2	6,8	34,2	0,1	34,2	0,0	0,2	31,5	15,3	9,9	0,1	0,0	0,0	210106	210106
4	Ветчина	20	4,5	4,2	0,0	55,7	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	7,0	0,5	0,0	1,4	100101	100101
5	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		**19,0**	**21,1**	**88,2**	**621,7**	**0,2**	**35,6**	**48,0**	**1,4**	**478,4**	**357,7**	**80,6**	**2,1**	**0,4**	**33,0**		
Обед																		
1	Салат из свеклы с сыром	100	3,1	12,4	7,4	154,3	0,0	8,4	20,8	4,5	49,7	79,7	21,3	1,3	0,1	10,4	100408-1	100408-1

2	Суп овощной на мясном бульоне	250	3,3	5,4	9,8	100,8	0,1	20,3	12,5	2,4	171,6	74,7	29,7	1,1	0,1	17,8	110305	110306
3	Гуляш из говядины с соусом томатным	100	14,4	1,6	3,3	85,2	0,1	1,4	9,0	0,4	13,8	133,3	18,5	1,9	0,1	20,3	120507	120508
4	Рис отварной	200	6,5	9,2	70,6	391,2	0,1	0,0	18,0	0,3	21,0	109,1	35,9	0,8	0,0	61,5	130301	130302
5	Напиток из плодов сухих (изюм)	200	0,4	0,1	27,8	114,4	0,0	0,0	0,1	0,1	14,9	23,2	7,6	0,6	0,0	0,0	160242	160242
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		**30,4**	**29,6**	**139,1**	**944,6**	**0,3**	**30,2**	**60,4**	**8,3**	**325,7**	**486,8**	**120,6**	**6,6**	**0,3**	**112,0**		
	Полдник																	
1	Кекс "Столичный"	50	3,6	10,5	25,7	211,3	0,0	0,0	42,0	0,6	14,0	44,3	5,5	0,7	0,1	4,6	170601	170602
2	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105
	Итого:		**9,6**	**16,9**	**35,1**	**331,3**	**0,1**	**1,2**	**72,0**	**0,6**	**256,0**	**226,3**	**33,5**	**0,9**	**0,3**	**22,6**		
	Итого за день		**58,9**	**67,6**	**262,3**	**1897,6**	**0,6**	**67,0**	**180,4**	**10,3**	**1060,1**	**1070,9**	**234,7**	**9,5**	**1,0**	**167,5**		
	День 3 (среда)																	
	Завтрак																	
1	Омлет с сыром запеченный	150	17,1	4,9	10,5	155,0	0,1	0,3	51,0	0,7	148,6	293,8	21,6	2,8	0,5	30,5	120302	120323
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	4,0	3,7	39,8	211,5	2,4	0,6	16,2	0,0	209,9	122,1	31,1	1,8	0,1	17,7	160103	160103
3	Колбаса полукопченая	20	3,4	7,8	0,0	84,0	0,0	0,0	0,0	0,1	6,0	42,8	4,4	0,6	0,0	1,4	100100	100100
3	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0		
4	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		**29,1**	**19,5**	**85,8**	**638,6**	**2,6**	**0,9**	**69,2**	**2,2**	**379,7**	**510,4**	**66,3**	**6,1**	**0,7**	**49,7**		
	Обед																	
1	Салат из свежих огурцов	100	0,7	12,1	2,2	120,2	0,0	8,8	0,0	5,4	21,3	37,4	12,4	0,5	0,0	7,1	100205	100205
2	Суп-пюре куриный	250	9,6	8,7	33,5	251,0	0,1	1,2	18,7	2,8	58,9	106,4	16,6	1,1	0,1	13,7	110407-1	110408-1
3	Шницель рубленный куриный	100	11,9	9,0	11,5	174,6	0,1	1,4	51,9	1,3	59,7	157,1	19,2	1,4	0,1	10,9	120615	120616
4	Картофель отварной	180	3,6	10,3	25,3	207,8	0,2	18,2	27,0	0,3	37,0	108,9	42,3	1,7	0,2	45,0	130103	130104
5	Напиток яблочный	200	0,1	0,0	25,6	99,9	0,0	0,1	0,0	0,0	3,7	2,2	1,7	0,3	0,0	0,0	160230	160217
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		**28,5**	**40,9**	**118,2**	**952,3**	**0,5**	**29,7**	**97,6**	**10,3**	**235,3**	**478,8**	**99,9**	**6,0**	**0,4**	**78,7**		
	Полдник																	
1	Ватрушка с творогом	50	5,4	5,9	24,0	170,7	0,1	0,1	9,0	1,0	56,4	128,1	9,6	0,5	0,1	4,7	190304 190305	190306
2	Фиточай	200	0,0	0,0	20,0	79,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	160107	160107
	Итого:		**5,4**	**5,9**	**44,0**	**250,5**	**0,1**	**0,1**	**9,0**	**1,0**	**57,0**	**128,1**	**9,6**	**0,6**	**0,1**	**4,7**		
	Итого за день		**62,9**	**66,3**	**248,0**	**1841,4**	**3,1**	**30,8**	**175,8**	**13,5**	**671,9**	**1117,2**	**175,8**	**12,7**	**1,3**	**133,1**		
	День 4 (четверг)																	
	Завтрак																	

1	Сырники из творога с соусом шоколадным	110	6,7	14,5	30,7	279,4	0,1	0,4	39,1	0,4	177,0	517,4	27,9	1,0	0,2	4,9	120313	120314
2	Какао на молоке	200	6,1	6,0	28,4	193,4	0,0	1,0	25,5	0,0	303,2	180,9	40,8	1,1	0,2	15,3	160101	160101
3	Сыр	10	2,3	3,0	0,0	36,4	0,0	0,1	26,0	0,1	22,0	54,0	3,5	0,1	0,0	0,0	100102	100102
4	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		**18,0**	**24,6**	**79,6**	**613,9**	**0,2**	**1,5**	**90,6**	**1,2**	**511,7**	**785,9**	**77,4**	**2,7**	**0,5**	**20,2**		
	Обед																	
1	Салат из белокочанной капусты, помидоров и огурцов	100	1,1	8,1	3,9	94,3	0,0	16,9	0,0	3,8	57,2	37,0	19,5	0,7	0,0	10,5	100549	100549
2	Уха Ростовская	250	9,3	3,5	8,8	103,5	0,1	15,3	3,1	2,8	130,8	217,3	33,5	1,2	0,1	58,1	110316	110317
3	Котлеты куриные с ветчиной	100	11,4	7,5	13,2	165,9	0,1	1,0	40,6	2,6	16,9	114,7	15,2	1,3	0,1	11,3	120617	120618
4	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,1	11,3	49,0	334,2	0,3	0,0	16,2	0,5	14,3	180,0	120,0	4,0	0,1	10,3	130309	130310
5	Компот из плодов свежих (апельсины)	200	0,3	0,1	32,4	132,6	0,0	18,0	0,0	0,1	11,1	6,9	3,9	0,2	0,0	0,6	160212	160212
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		**33,8**	**31,3**	**127,4**	**929,3**	**0,6**	**51,2**	**59,9**	**10,3**	**284,9**	**622,7**	**199,6**	**8,3**	**0,4**	**92,8**		
	Полдник																	
1	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0		
2	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105
	Итого:		**9,0**	**10,3**	**39,2**	**286,8**	**0,1**	**1,2**	**34,0**	**1,4**	**253,6**	**218,0**	**36,0**	**1,0**	**0,3**	**18,0**		
	Итого за день		**60,9**	**66,2**	**246,2**	**1830,0**	**0,8**	**53,9**	**184,5**	**12,8**	**1050,2**	**1626,6**	**313,0**	**12,1**	**1,1**	**130,9**		
	День 5 (пятница)																	
	Завтрак																	
1	Каша гречневая на молоке	200	6,7	12,4	28,8	253,8	0,1	0,9	36,6	0,2	259,8	204,0	68,3	1,8	0,2	23,6	120207	120208
2	Чай с молоком с сахаром	200	4,2	4,5	22,6	147,8	0,0	0,8	21,0	0,0	248,9	133,2	19,6	0,2	0,2	12,6	160108	160108
3	Ветчина	20	4,5	4,2	0,0	55,7	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	7,0	0,5	0,0	1,4	100101	100101
4	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		**20,0**	**22,8**	**82,2**	**614,5**	**0,2**	**1,7**	**57,6**	**1,3**	**525,2**	**387,5**	**102,7**	**3,2**	**0,4**	**37,6**		
	Обед																	
1	Салат Летний	100	1,2	6,2	6,9	89,5	0,1	14,1	0,0	2,9	19,9	41,8	17,7	0,8	0,0	10,6	100550	100550
2	Борщ "Сибирский" с говядиной	250	6,2	5,4	7,7	91,5	0,1	13,9	7,5	2,1	154,3	128,1	34,8	2,1	0,1	19,3	110103	110104
3	Котлеты рыбные	100	13,1	5,6	6,2	127,6	0,1	0,8	9,1	2,8	291,1	421,8	27,2	0,7	0,1	112,7	120401	120402
5	Рис отварной	180	5,9	8,3	63,5	352,0	0,1	0,0	16,2	0,3	18,9	98,2	32,3	0,7	0,0	55,4	130301	130302
6	Напиток клубничный	200	0,0	0,0	16,8	67,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160205	160232
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102

8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		**30,5**	**26,9**	**131,6**	**879,2**	**0,4**	**28,8**	**32,8**	**9,0**	**544,2**	**773,5**	**122,2**	**5,5**	**0,3**	**200,0**		
	Полдник																	
1	Кекс с шоколадом	50	3,5	11,0	24,0	208,8	0,0	0,0	39,0	0,6	17,5	70,5	25,3	1,6	0,1	4,3	170604	170605
2	Кисломолочный напиток (см. приложение)	200	11,4	6,0	15,6	158,0	0,1	2,0	56,0	0,1	400,0	340,0	38,0	0,2	0,5	18,0	230103	230103
	Итого:		**14,9**	**17,0**	**39,6**	**366,8**	**0,2**	**2,0**	**95,0**	**0,7**	**417,5**	**410,5**	**63,3**	**1,8**	**0,6**	**22,3**		
	Итого за день		**65,3**	**66,8**	**253,4**	**1860,6**	**0,8**	**32,5**	**185,4**	**10,9**	**1486,9**	**1571,5**	**288,2**	**10,6**	**1,3**	**259,9**		
	День 6 (суббота)																	
	Завтрак																	
1	Каша манная молочная	200	5,6	11,3	28,4	237,4	0,1	0,8	31,5	0,4	235,5	141,3	22,9	0,4	0,2	21,1	120205	120206
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	4,0	3,7	39,8	211,5	2,4	0,6	16,2	0,0	209,9	122,1	31,1	1,8	0,1	17,7	160103	160103
3	Колбаса полукопченая	20	3,4	7,8	0,0	84,0	0,0	0,0	0,0	0,1	6,0	42,8	4,4	0,6	0,0	1,4	100100	100100
3	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0		
4	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		**19,1**	**26,4**	**114,0**	**773,5**	**2,6**	**1,4**	**49,7**	**2,3**	**471,3**	**374,6**	**70,3**	**4,0**	**0,4**	**40,2**		
	Обед																	
1	Салат из белокочанной капусты	100	1,8	9,1	6,7	116,9	0,0	30,0	0,0	4,1	189,2	31,4	16,1	0,6	0,0	7,5	100201	100201
2	Солянка	250	4,3	6,2	3,0	83,4	0,1	7,4	7,5	1,3	70,1	80,3	14,5	1,1	0,1	11,3	110205	110206
3	Печень тушеная (говяжья) с соусом сметанным	100	13,7	7,4	6,9	148,9	0,4	44,9	7900,9	1,7	338,6	484,2	25,8	9,4	3,0	23,1	120515	120516
4	Изделия макаронные отварные	180	10,0	9,9	59,1	365,0	0,1	0,0	16,2	1,0	25,3	55,9	10,4	1,1	0,0	55,4	130401	130402
5	Напиток смородиновый	200	0,1	0,1	21,0	86,0	0,0	14,0	0,0	0,1	5,6	4,6	4,3	0,2	0,0	0,1	160207	160229
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		**34,0**	**33,9**	**127,1**	**951,3**	**0,7**	**96,4**	**7924,6**	**9,0**	**688,1**	**740,0**	**81,2**	**13,6**	**3,2**	**99,5**		
	Полдник																	
1	Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0		
2	Чай	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	3,9	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105	160105
	Итого:		**1,2**	**0,6**	**31,1**	**134,6**	**0,0**	**0,0**	**20,0**	**0,0**	**5,9**	**12,4**	**0,4**	**0,2**	**0,0**	**0,0**		
	Итого за день		**54,3**	**61,0**	**272,2**	**1859,5**	**3,3**	**97,8**	**7994,3**	**11,3**	**1165,4**	**1127,0**	**151,9**	**17,7**	**3,6**	**139,6**		
	Итого за 6 дней		**60,8**	**66,7**	**255,9**	**1868,2**	**1,6**	**52,5**	**1473,9**	**12,3**	**1030,3**	**1267,2**	**236,1**	**12,6**	**1,6**	**157,2**		
	День 7 (понедельник)																	
	Завтрак																	
1	Омлет с сыром запеченный	150	17,1	4,9	10,5	155,0	0,1	0,3	51,0	0,7	148,6	293,8	21,6	2,8	0,5	30,5	120302	120323
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	4,5	4,5	38,6	212,3	0,0	0,8	21,0	0,0	245,9	127,4	19,6	0,2	0,2	12,6	160104	160104
3	Масло (порциями)	10	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	30,0	0,1	1,2	1,9	0,0	0,0	0,0	0,9	140113	140112 140110
4	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		**26,2**	**19,4**	**80,0**	**599,3**	**0,2**	**1,1**	**102,0**	**1,9**	**409,8**	**473,5**	**49,0**	**3,8**	**0,8**	**44,0**		
	Обед																	

1	Салат из свежих огурцов	100	0,7	12,1	2,2	120,2	0,0	8,8	0,0	5,4	21,3	37,4	12,4	0,5	0,0	7,1	100205	100205
2	Рассольник домашний на мясном бульоне	250	3,3	4,5	11,5	94,6	0,1	15,8	7,5	1,3	108,7	69,6	28,5	1,1	0,1	13,6	110203	110204
3	Бефстроганов из говядины с соусом сметанным	100	12,8	4,1	6,9	115,7	0,1	0,5	13,2	1,2	117,2	159,4	21,6	1,9	0,1	15,5	120505	120506
4	Каша гречневая рассыпчатая	200	10,2	12,6	54,4	371,3	0,3	0,0	18,0	0,6	15,9	200,0	133,3	4,5	0,1	11,4	130309	130310
5	Напиток яблочный	200	0,1	0,0	25,6	99,9	0,0	0,1	0,0	0,0	3,7	2,2	1,7	0,3	0,0	0,0	160230	160217
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		**29,7**	**34,0**	**120,8**	**900,5**	**0,5**	**25,2**	**38,7**	**9,0**	**321,5**	**535,4**	**205,1**	**9,2**	**0,4**	**49,7**		
	Полдник																	
1	Кекс с цукатами	50	3,3	8,8	27,2	200,6	0,0	0,0	42,0	0,6	14,9	44,2	6,3	0,6	0,1	4,6	170607	170603
2	Напиток вишневый	200	0,1	0,0	17,9	73,2	0,0	2,7	0,0	0,1	7,1	5,4	4,7	0,1	0,0	0,4	160204	160204
	Итого:		**3,4**	**8,8**	**45,1**	**273,8**	**0,0**	**2,7**	**42,0**	**0,7**	**22,0**	**49,6**	**11,0**	**0,8**	**0,1**	**5,0**		
	Итого за день		**59,3**	**62,2**	**245,8**	**1773,5**	**0,8**	**29,0**	**182,7**	**11,6**	**753,3**	**1058,5**	**265,1**	**13,7**	**1,3**	**98,7**		
	День 8 (вторник)																	
	Завтрак																	
1	Каша пшенная	200	5,8	10,3	26,9	223,6	0,1	0,5	23,4	0,1	143,9	140,3	35,7	0,9	0,1	17,6	120201	120202
2	Какао на молоке	200	6,1	6,0	28,4	193,4	0,0	1,0	25,5	0,0	303,2	180,9	40,8	1,1	0,2	15,3	160101	160101
3	Фрукты в ассортименте (см. приложение)	140	0,6	0,6	13,7	65,8	0,0	14,0	0,0	0,3	22,4	15,4	12,6	3,1	0,0	2,8	210110	210110
3	Ветчина	20	4,5	4,2	0,0	55,7	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	7,0	0,5	0,0	1,4	100101	100101
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		**18,4**	**21,7**	**79,2**	**590,8**	**0,2**	**15,5**	**48,9**	**0,8**	**476,7**	**353,4**	**98,7**	**5,9**	**0,4**	**37,1**		
	Обед																	
1	Салат из белокочанной капусты, помидоров и огурцов	100	1,1	8,1	3,9	94,3	0,0	16,9	0,0	3,8	57,2	37,0	19,5	0,7	0,0	10,5	100549	100549
2	Суп картофельный с рыбой	250	4,8	3,3	13,5	102,3	0,1	9,4	8,0	1,8	121,6	151,0	47,4	1,3	0,1	16,1	110314	110315
3	Пельмени отварные	200	19,1	30,5	40,7	425,2	0,3	0,0	30,0	1,1	35,8	128,2	21,2	1,5	0,1	30,9	120529	120529
4	Напиток клюквенный	200	0,1	0,0	20,4	83,2	0,0	1,8	0,0	0,1	2,3	1,3	1,8	0,1	0,0	0,0	160206	160206
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,2	0,4	19,8	92,8	0,0	0,0	0,0	0,4	100,0	100,0	10,0	1,2	0,0	4,0	200103	200103
	Итого:		**30,3**	**43,5**	**118,9**	**902,5**	**0,5**	**28,0**	**38,0**	**7,8**	**326,2**	**451,2**	**105,1**	**5,3**	**0,3**	**61,5**		
	Полдник																	
1	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0		
2	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105
	Итого:		**9,0**	**10,3**	**39,2**	**286,8**	**0,1**	**1,2**	**34,0**	**1,4**	**253,6**	**218,0**	**36,0**	**1,0**	**0,3**	**18,0**		
	Итого за день		**57,7**	**75,5**	**237,3**	**1780,1**	**0,8**	**44,7**	**120,9**	**10,0**	**1056,5**	**1022,5**	**239,7**	**12,2**	**1,0**	**116,5**		
	День 9 (среда)																	

Завтрак																		
1	Сосиски отварные	50	5,5	12,0	0,2	130,5	0,0	0,0	0,0	0,2	13,0	65,5	8,0	0,9	0,0	3,5	120502	120501
2	Изделия макаронные отварные	150	8,3	8,2	49,2	304,1	0,1	0,0	13,5	0,8	21,1	46,6	8,7	0,9	0,0	46,2	130401	130402
3	Помидоры свежие	30	0,3	0,1	1,1	7,2	0,0	7,5	0,0	0,2	4,2	7,8	6,0	0,3	0,0	0,6	100520	100520
4	Чай с лимоном	200	0,0	0,0	16,1	65,2	0,0	1,6	0,0	0,0	5,5	6,6	0,5	0,1	0,0	0,0	160106	160106
5	Сыр	10	2,3	3,0	0,0	36,4	0,0	0,1	26,0	0,1	22,0	54,0	3,5	0,1	0,0	0,0	100102	100102
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		**18,0**	**23,8**	**76,9**	**595,8**	**0,2**	**9,2**	**39,5**	**1,6**	**70,5**	**197,3**	**29,2**	**2,5**	**0,1**	**50,3**		
Обед																		
1	Винегрет	100	1,6	8,2	9,0	116,6	0,1	8,3	0,0	3,7	38,4	47,6	21,2	0,9	0,0	8,5	100501	100501
2	Суп гороховый на курином бульоне	250	10,5	3,0	37,5	218,9	0,3	5,7	0,0	2,9	44,5	130,0	39,3	2,3	0,1	13,7	110307	110308
3	Гуляш из мяса птицы	100	12,4	4,0	3,4	99,2	0,0	2,1	35,0	0,5	12,0	89,5	11,7	0,9	0,1	10,7	120601	120602
4	Рис отварной	180	5,9	8,3	63,5	352,0	0,1	0,0	16,2	0,3	18,9	98,2	32,3	0,7	0,0	55,4	130301	130302
5	Напиток из плодов сухих (изюм)	200	0,4	0,1	27,8	114,4	0,0	0,0	0,1	0,1	14,9	23,2	7,6	0,6	0,0	0,0	160242	160242
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		**33,4**	**24,4**	**161,4**	**1000,0**	**0,5**	**16,1**	**51,3**	**8,0**	**183,4**	**455,4**	**119,6**	**6,3**	**0,3**	**90,3**		
Полдник																		
1	Ватрушка с творогом	50	5,4	5,9	24,0	170,7	0,1	0,1	9,0	1,0	56,4	128,1	9,6	0,5	0,1	4,7	190304 190305	190306
2	Кисломолочный напиток (см. приложение)	200	11,4	6,0	15,6	158,0	0,1	2,0	56,0	0,1	400,0	340,0	38,0	0,2	0,5	18,0	230103	230103
	Итого:		**16,8**	**11,9**	**39,6**	**328,7**	**0,2**	**2,1**	**65,0**	**1,1**	**456,4**	**468,1**	**47,6**	**0,7**	**0,6**	**22,7**		
	Итого за день		**68,2**	**60,0**	**277,9**	**1924,5**	**0,8**	**27,4**	**155,8**	**10,7**	**710,3**	**1120,8**	**196,4**	**9,5**	**1,0**	**163,2**		
День 10 (четверг)																		
Завтрак																		
1	Оладьи	180	10,8	11,1	72,0	431,0	0,2	0,3	21,7	5,6	93,4	149,3	24,9	1,5	0,1	0,0	100	10
2	Молоко сгущенное с сахаром	40	2,9	3,4	22,2	131,2	0,0	0,4	16,8	0,1	122,8	87,6	13,6	0,1	0,2	3,6	140201	140201
3	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	4,0	3,7	39,8	211,5	2,4	0,6	16,2	0,0	209,9	122,1	31,1	1,8	0,1	17,7	160103	160103
4	Фрукты в ассортименте (см. приложение)	180	0,7	0,5	18,5	84,6	0,0	9,0	0,0	0,7	34,2	28,8	21,6	4,1	0,1	1,8	210104	210104
	Итого:		**18,5**	**18,7**	**152,6**	**858,3**	**2,7**	**10,4**	**54,7**	**6,4**	**460,3**	**387,8**	**91,2**	**7,5**	**0,5**	**23,1**		
Обед																		
1	Салат витаминный с растительным маслом	100	1,0	15,1	10,2	182,4	0,0	16,2	0,0	6,7	90,7	22,4	13,2	0,9	0,0	6,8	100504	100504
2	Суп куриный	250	9,3	4,3	9,8	114,3	0,1	6,5	11,9	1,3	23,0	73,4	21,7	1,0	0,1	15,4	110303	110304
3	Котлеты из говядины	100	12,2	9,6	11,3	180,4	0,1	0,0	0,0	2,0	14,0	153,0	18,8	2,2	0,1	12,4	120523	120524
4	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,1	11,3	49,0	334,2	0,3	0,0	16,2	0,5	14,3	180,0	120,0	4,0	0,1	10,3	130309	130310
5	Напиток вишневый	200	0,1	0,0	17,9	73,2	0,0	2,7	0,0	0,1	7,1	5,4	4,7	0,1	0,0	0,4	160204	160231

6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		**34,4**	**41,1**	**118,3**	**983,2**	**0,5**	**25,4**	**28,1**	**11,2**	**203,8**	**501,0**	**185,9**	**9,1**	**0,4**	**47,3**		
								Полдник										
1	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0		
2	Чай с молоком с сахаром	200	4,2	4,5	22,6	147,8	0,0	0,8	21,0	0,0	248,9	133,2	19,6	0,2	0,2	12,6	160108	160108
	Итого:		**7,2**	**8,4**	**52,3**	**314,6**	**0,1**	**0,8**	**25,0**	**1,4**	**260,5**	**169,2**	**27,6**	**1,0**	**0,2**	**12,6**		
	Итого за день		**60,1**	**68,2**	**323,2**	**2156,1**	**3,2**	**36,6**	**107,8**	**19,0**	**924,6**	**1058,0**	**304,7**	**17,7**	**1,0**	**83,0**		
								День 11 (пятница)										
								Завтрак										
1	Сырники из творога с соусом ягодным	110	5,8	12,8	33,1	270,8	0,1	0,3	38,4	0,4	166,0	498,9	18,4	0,6	0,2	4,5	120313	120314
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	4,5	4,5	38,6	212,3	0,0	0,8	21,0	0,0	245,9	127,4	19,6	0,2	0,2	12,6	160104	160104
3	Ветчина	20	4,5	4,2	0,0	55,7	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	7,0	0,5	0,0	1,4	100101	100101
4	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		**19,4**	**23,2**	**102,5**	**695,9**	**0,2**	**1,2**	**59,4**	**1,4**	**428,4**	**676,7**	**52,8**	**2,1**	**0,4**	**18,5**		
								Обед										
1	Салат Летний	100	1,2	6,2	6,9	89,5	0,1	14,1	0,0	2,9	19,9	41,8	17,7	0,8	0,0	10,6	100550	100550
2	Суп с фрикадельками	250	7,6	3,9	19,5	143,7	0,1	11,2	0,0	1,2	25,8	117,7	32,1	1,8	0,1	19,7	110311	110312
3	Тефтели рыбные с соусом томатным	150	16,6	7,2	10,1	171,0	0,1	3,3	10,3	1,8	331,7	481,9	35,4	1,0	0,1	124,9	120403	120404
4	Картофель отварной	180	3,6	10,3	25,3	207,8	0,2	18,2	27,0	0,3	37,0	108,9	42,3	1,7	0,2	45,0	130103	130104
5	Напиток из цитрусовых (апельсин)	200	0,1	0,0	22,7	93,1	0,0	6,8	0,0	0,0	5,9	3,1	1,7	0,1	0,0	0,1	160234	160234
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		**33,2**	**29,0**	**114,9**	**856,2**	**0,6**	**53,6**	**37,3**	**7,2**	**479,7**	**837,1**	**139,4**	**6,5**	**0,4**	**202,3**		
								Полдник										
1	Кекс с шоколадом	60	4,1	13,2	28,8	250,6	0,1	0,0	46,8	0,7	21,0	84,6	30,4	2,0	0,1	5,1	170604	170605
2	Кисломолочный напиток (см. приложение)	200	7,8	5,0	8,4	108,0	0,1	2,0	56,0	0,1	400,0	340,0	38,0	0,2	0,5	18,0	230102	230102
	Итого:		**11,9**	**18,2**	**37,2**	**358,6**	**0,2**	**2,0**	**102,8**	**0,8**	**421,0**	**424,6**	**68,4**	**2,2**	**0,6**	**23,1**		
	Итого за день		**64,5**	**70,4**	**254,6**	**1910,7**	**1,0**	**56,7**	**199,5**	**9,4**	**1329,1**	**1938,3**	**260,6**	**10,8**	**1,5**	**243,9**		
								День12(суббота)										
								Завтрак										
1	Каша овсяная на молоке	200	7,5	11,5	18,1	205,7	0,1	0,5	29,5	0,5	149,6	156,0	44,3	1,1	0,1	17,9	120209	120210
2	Какао на молоке	200	6,1	6,0	28,4	193,4	0,0	1,0	25,5	0,0	303,2	180,9	40,8	1,1	0,2	15,3	160101	160101
3	Колбаса полукопченая	20	3,4	7,8	0,0	84,0	0,0	0,0	0,0	0,1	6,0	42,8	4,4	0,6	0,0	1,4	100100	100100
4	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		**21,5**	**27,1**	**77,4**	**640,3**	**0,3**	**1,5**	**55,0**	**1,6**	**472,9**	**430,1**	**97,3**	**3,5**	**0,4**	**34,6**		

Обед																		
1	Салат из белокочанной капусты	100	1,8	9,1	6,7	116,9	0,0	30,0	0,0	4,1	189,2	31,4	16,1	0,6	0,0	7,5	100201	100201
2	Суп с фасолью на мясном бульоне	250	7,4	3,7	33,3	195,8	0,2	5,7	0,0	2,8	84,7	131,6	31,7	1,7	0,1	14,1	110309	110310
3	Плов мясной	200	24,0	15,0	36,4	376,6	0,1	4,2	0,0	4,7	25,2	267,4	53,2	3,4	0,2	32,2	120550	120551
4	Напиток смородиновый	200	0,1	0,0	27,5	108,1	0,0	9,6	0,0	0,1	5,6	3,8	3,4	0,2	0,0	0,0	160207	160229
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		**36,0**	**28,6**	**124,0**	**896,1**	**0,4**	**49,5**	**0,0**	**12,2**	**359,4**	**501,1**	**112,0**	**6,7**	**0,3**	**55,8**		
Полдник																		
1	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0		
2	Сок (см. приложение)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223
	Итого:		**3,5**	**2,2**	**35,1**	**175,4**	**0,0**	**4,0**	**2,0**	**0,9**	**19,8**	**32,0**	**12,0**	**3,2**	**0,0**	**0,0**		
	Итого за день		**61,0**	**57,8**	**236,5**	**1711,8**	**0,7**	**55,0**	**57,0**	**14,8**	**852,2**	**963,2**	**221,3**	**13,4**	**0,8**	**90,5**		
	Итого за 6 дней		**61,8**	**65,7**	**262,6**	**1876,1**	**1,2**	**41,6**	**137,3**	**12,6**	**937,7**	**1193,5**	**248,0**	**12,9**	**1,1**	**132,6**		
	Итого за 12 дней		**61,3**	**66,2**	**259,2**	**1872,2**	**1,4**	**47,0**	**805,6**	**12,4**	**984,0**	**1230,4**	**242,1**	**12,7**	**1,3**	**144,9**		

Пояснительная записка к примерному 12-ти дневному меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях.

В меню внесены изменения с учетом пожелания родителей и детей, при этом сохранив рациональное питание и учитывая требования «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений", СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания».

В меню входят такие блюда, как «Брушетта» - хлебобулочное изделие с начинкой, в составе: мука пшеничная, лук репчатый, морковь, яйцо куриное, масло подсолнечное, сахар, соль, дрожжи, ветчина; «Солянка» - суп с мясом, в составе: картофель, огурец соленный, колбаски (сосиски), говядина, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, томатная паста, соль, петрушка, укроп; и др.

При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев -3 - е изд, перераб. И доп.- М.: Издательство Дело и Сервис, 2002; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2012;Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛи принт , 2011; Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации / под ред. А.Я. Перевалова, Пермь 2013; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под редакцией С.В. Маслова, Москва 2015; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016. Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

В каждой технологической карте предусмотрено описание технологического процесса приготовления питания, как в базовых организациях (комбинатах школьного питания, школьно-базовых столовых и т.п.), так и в доготовочных организациях общественного питания, в столовых образовательных учреждений, в буфет – раздаточных, а именно:

- Вариант 1 «Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет - раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)»

o Упаковку с продукцией аккуратно вскрывают на пищеблоках школьно-базовых столовых. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовые кулинарные изделия (блюда) помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми изделиями ставят на мармит или на подогреваемую линию раздачи или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

- Вариант 2 «Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

o Упаковку с продукцией аккуратно вскрывают на пищеблоках столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подвергают повторному разогреву.

- Вариант 3 Собственное производство «Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет - раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)»

o В школьно-базовых сырьевых и доготовочных столовых, приготовление блюд складывается из двух последовательных этапов – холодной (первичной и вторичной) и тепловой обработки.

-первичную подготовку сырья осуществляют в специально предназначенных сырьевых цехах, оснащенных разделочными столами, ваннами, подносами, лотками, разделочными досками, а также другим необходимым оборудованием и инвентарем. Затем производят тепловую обработку.

-тепловую обработку осуществляют в горячих цехах оснащенных производственными столами, электрическими плитами (сковородами), духовыми (жарочными) шкафами (пароконвектоматами) и др.

-готовые блюда, на пищеблоках школьно-базовых столовых раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Сырье, используемое для приготовления изделий должно быть разрешено к применению в пищевой промышленности, в том числе для приготовления блюд для детей, и соответствовать требованиям действующей нормативной документации: сырье должно сопровождаться документацией, удостоверяющей его качество и безопасность, и соответствовать по показателям безопасности нормам Единых санитарно - эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору (контролю) Глава II, Раздел 1), в т.ч. в части требований к продуктам, предназначенным для питания дошкольников и школьников» для всех наименований пищевых продуктов, или СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Сырье животного происхождения должно пройти ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с ветеринарными правилами и нормами, сопровождаться ветеринарными документами, утвержденными Государственной Ветеринарной Службой. Не должно использоваться сырье, содержащее ГМО. Готовые блюда (кулинарные изделия) изготавливаются по техническим условиям, соответствующим требованиям Технических регламентов Таможенного союза. Предназначены для организации питания в дошкольных и школьных учреждениях и для общественного питания.

Рационы составлены с учетом организации приготовления питания обучающимся, как в базовых организациях школьного питания (комбинатах школьного питания, школьно-базовые столовых и т.п.), так и в доготовочных организациях общественного питания, в столовых образовательных учреждений, в буфетах – раздаточных.

При составлении рационов учитывались требования «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений", Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации Методические рекомендации МР 2.3.1.2432 -08, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», приведены рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий – разработанные с использованием: Требований к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы в 2012 году, Письма Минэкономразвития и торговли РФ № 139-14/412 от 21.10.04 «О действующей нормативной, технологической документации в общественном питании», ГОСТ 31987-2012, ГОСТ 30390-2013, ГОСТ 32691-2014.

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда был рассчитан на основании таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания И.М.Скурихин, В.А. Тутельян., 2008. В примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, дополнительно витаминизация блюд не проводится.

Основные требования к производственному процессу и хранению

При изготовлении кулинарной продукции для питания детей и подростков первостепенное значение имеет поточность производственных процессов на предприятиях школьного питания.

Процесс приготовления пищи складывается из двух последовательных этапов – холодной (первичной) и тепловой (вторичной) обработки.

При холодной обработке продукты подготавливают для дальнейшей тепловой обработки (мясо, рыба, птица, овощи, фрукты, крупы, бобовые, яйца и др.), либо для употребления в сыром виде (овощи, фрукты).

Для обработки сырых и готовых продуктов должно быть выделено раздельное технологическое оборудование, которое маркируется в соответствии с назначением.

Доски и ножи закрепляют за соответствующими рабочими местами и хранят непосредственно на этих местах или установленными на ребро в специальных кассетах.

Хранение продуктов должно осуществляться с соблюдением сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, установленных изготовителями, и правил товарного соседства. Запрещается совместное хранение сырых и готовых (термообработанных) продуктов, а также полуфабрикатов и готовых продуктов (блюд).

Для хранения овощей должны быть выделены овощные кладовые или овощехранилища. Овощи и фрукты необходимо хранить в сухих, хорошо проветриваемых помещениях в ларях или на стеллажах, отстоящих от пола на 15 см, при температуре, указанной изготовителем.

Следует строго следить за качеством поступающих пищевых продуктов, особенно овощей и фруктов, реализуемых без термической обработки. Завозить плодоовощную продукцию целесообразно небольшими партиями, чтобы избежать порчи при длительном хранении. Для приготовления блюд из сырых овощей и фруктов разрешается использовать только стандартные доброкачественные овощи и фрукты.

Сырье продовольственное (мясо, птица, рыба), а также овощи и фрукты, поступающие в замороженном виде, должны храниться в низкотемпературных холодильниках, в соответствии с указаниями изготовителя, как правило, при температуре не выше –18°С. Не допускается замораживание сырья два и более раз (замораживание после дефростации).

I. Подготовка к использованию сырья продовольственного, продуктов пищевых

Подготовку сырья осуществляют в специально предназначенных сырьевых цехах, оснащенных разделочными столами, ваннами, подносами, лотками, разделочными досками, а также другим необходимым оборудованием и инвентарем.

Основным требованием при подготовке сырья является недопустимость его соприкосновения с готовой продукцией.

1. Подготовка сырья мясного

При приемке сырья его осматривают, подвергают дополнительной зачистке и влажному туалету.

Замороженное мясо бескостное (говядина, телятина, свинина мясная) в виде блоков, а также субпродукты мясные обработанные (язык, сердце, печень говяжьи), в том числе в блоках, размораживают на воздухе на специальных подносах, лотках или в специальных ваннах, в условиях свободного стока отделяемой при дефростации жидкости, после чего тщательно промывают проточной водой и немедленно начинают его дальнейшую переработку.

Мясо бескостное размороженное зачищают от грубых сухожилий, поверхностных пленок с оставлением межмышечной и соединительной ткани. При необходимости у свинины удаляют излишки шпика. Подготовленное мясо нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной не более 8 см, которые направляют на варку для приготовления бульона мясного или для приготовления вторых блюд. Для приготовления фарша выделяют котлетное мясо (говяжье, свиное).

Субпродукты мясные, обработанные в охлажденном или размороженном состоянии зачищают, повторно промывают и направляют на приготовление горячих вторых блюд.

2. Подготовка птицы

Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь. У потрошеных тушек птицы удаляют легкие и почки, проверяют тщательность удаления внутренних органов. После этого тушки птицы (или полуфабрикаты) моют проточной теплой, а затем холодной водой до полного удаления загрязнений и остатков крови.

Тушки птицы направляют на термообработку в целом виде, если масса тушки не более 1,5 кг, или разрезают на две полутушки.

Перед термообработкой тушки птицы формуют.

3. Подготовка рыбы

Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше +12°С, с добавлением соли из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется дефростировать в воде рыбу осетровых пород и филе.

Филе рыбное мороженое без костей (с кожей или без нее) промышленного производства размораживают на воздухе при комнатной температуре, промывают в холодной проточной воде и обсушивают при комнатной температуре.

Хранение филе рыбного размороженного и рыбы размороженной не допускается.

4. Подготовка яиц куриных и продуктов яичных

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды;

- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;

- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца куриные выкладывают на лотки или в другую чистую промаркированную тару.

Заносить или хранить в производственных помещениях необработанные яйца куриные категорически запрещается.

Замороженный меланж, упакованный в банки или полиэтиленовые пакеты, предварительно размораживают: банки погружают в ванну с водой, температура которой должна быть не более 40°С; полиэтиленовые пакеты с меланжем укладывают в емкости и выдерживают при комнатной температуре до полного размягчения.

При использовании продуктов яичных жидких пастеризованных, расфасованных в ПЭТ, не допускается контакт горловины тары с емкостями, используемыми для приготовления блюд. После вскрытия упаковки остатки продукта допускается хранить при закрытой крышке при температуре 4±2°С не более 5 суток. При этом общий срок хранения продукта до вскрытия и после вскрытия упаковки не должен превышать общий срок хранения продукта, исчисляемый с даты изготовления.

5. Подготовка овощей, фруктов

Подготовку овощей проводят в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке.

Сырье овощное должно быть нормальной технической зрелости, свежее, не пораженное сельскохозяйственными и амбарными вредителями, грибковыми заболеваниями и другими видами порчи.

Овощи промывают и очищают (при необходимости) в цехе первичной обработки овощей («коренном»), затем проводят повторную обработку в цехе вторичной обработки овощей («овощном»), после чего их хранят на лотках или в другой посуде со специальной маркировкой.

Холодная обработка овощей, идущих на приготовление сырых салатов, требует особой тщательности, так как испорченные и плохо промытые овощи могут стать причиной кишечных инфекций и глистных инвазий.

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С. °С.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

Ягоды укладывают в дуршлаг и промывают сначала теплой, затем холодной проточной водой.

Сухофрукты тщательно перебирают, затем промывают теплой проточной водой.

При поступлении плодоовощной продукции низкого качества использование ее без предварительной термической обработки категорически запрещено.

Овощи и фрукты, быстрозамороженные должны храниться в холодильнике при температуре, указанной изготовителем (обычно от минус 10 до минус 18°С). Их направляют на переработку без предварительного размораживания.

6. Подготовка круп, бобовых, муки пшеничной, сахара-песка и др.

Крупы рисовую, пшено, перловую, гречневую и др. тщательно перебирают и промывают.

Крупу манную, а также измельченные крупы просеивают.

Хлопья овсяные перебирают.

Изделия макаронные перебирают. Макароны при необходимости разламывают.

Горох, фасоль и другие бобовые перебирают, промывают холодной водой, затем замачивают в воде при соотношении гороха (фасоли) и воды 1:2.

Муку пшеничную, сахар-песок, соль или соль поваренную йодированную и др. перед употреблением просеивают через сито с магнитоулавливателем (или без него).

7. Подготовка консервированных продуктов

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

II. Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться **следующие требования:**

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;
- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения);
- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180 - 200°С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220 - 280°С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше °С;
- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;

- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

Готовность изделий определяется:

- из мяса и птицы выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.
- натуральных рубленых изделий температурой в толще продукта - не ниже 85°С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90°С. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.
- из рыбного фарша и рыбы определяется образованием поджаристой корочки и легким отделением мяса от кости в порционных кусках.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°С, холодные супы, напитки - не выше 14°С.

Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленных салатов не допускается. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

III.Требования к качеству кулинарной продукции

Качество кулинарной продукции, ее безопасность контролируют по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.

Органолептическую оценку качества полуфабрикатов проводят по внешнему виду, цвету и запаху; кулинарных изделий – по внешнему виду, цвету, запаху и консистенции; блюд – по внешнему виду, цвету и запаху.

По органолептическим показателям кулинарная продукция, предназначенная для питания детей и подростков школьного возраста, должна соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Органолептические показатели кулинарной продукции

Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
Бутерброды открытые	Бутерброды открытые представляют собой ломтик хлеба толщиной 1,0-1,5 см, смазанный маслом сливочным (или без него), на который уложены сыр

Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
	или мясные гастрономические продукты, или рыба, нарезанные тонкими ломтиками, или ломтики хлеба равномерно смазаны джемом, вареньем, паштетом и др. Бутерброды имеют свежий вид, не заветренные, не имеют посторонних привкуса и запаха.
Холодные блюда (салаты, винегреты)	Холодные блюда (салаты, винегреты) представляют собой массу, состоящую из овощей свежих или отварных, фруктов, мяса, рыбы, морепродуктов и др., которые нарезаны соломкой или ломтиками, или дольками, или другой формы, заправлены соусом или маслом растительным и др. Компоненты блюда не деформированы, имеют свойственные определенному виду продуктов цвет и запах. Блюдо не заветренное, не имеет посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы заправочные: щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, изделиями макаронными и др.)	Первые блюда (супы заправочные: щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, изделиями макаронными и др.), приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам внешний вид, вкус, запах и цвет. Форма нарезки овощей соответствует требованиям, приведенным в технологических картах на каждое первое блюдо. Овощи могут быть шинкованными, нарезанными соломкой, кубиками, дольками, шашками и другой формы. Зерна круп набухшие, непереваренные, сохранившие форму, хорошо отделяемые друг от друга. Консистенция корнеплодов плотная, но не жесткая, свойственная вареным овощам. Капуста, фасоль, горох должны быть мягкими, но не разваренными. Изделия макаронные должны иметь свойственную им форму, не должны быть разваренными, слипшимися. Подаваемые к супам гарниры должны иметь свойственные им внешний вид, вкус, запах (мясо отварное, фрикадельки, кнели, крокеты, мясо птицы отварное, рыба отварная и др.). Супы заправочные должны иметь консистенцию средней густоты, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы-пюре)	Первые блюда (супы-пюре) имеют пюреобразную консистенцию средней густоты, состоят из протертых овощей, круп, бобовых, из мяса, птицы и др. Супы-пюре могут быть приготовлены как на бульоне, воде, отваре овощном, так и на молоке. Супы-пюре, сваренные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, запах, цвет, не должны иметь посторонних привкуса и запаха. Могут отпускаться с гарнирами или без них.
Первые блюда (супы прозрачные)	Первые блюда (супы прозрачные) состоят из прозрачных бульонов (из мяса, кур, индеек и др.). К бульонам отдельно подают гарниры: овощи, изделия из мяса, птицы, рыбы, яиц, круп, а также гренки, сухарики, пирожки и др. Некоторые виды гарниров (гренки, фрикадельки, кнели, крокеты и др.) отпускают вместе с бульоном. Супы прозрачные и гарниры к ним не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Вторые блюда (горячие) из мяса, субпродуктов (язык, печень), рыбы, птицы	Вторые блюда (горячие) могут быть представлены блюдами из мяса, субпродуктов (язык, печень), рыбы, птицы, которые могут быть отварными, запеченными, тушеными и др. Вторые блюда могут быть приготовлены из порционных (крупных), а также мелких кусочков мяса, рыбы, птицы, из фарша (формованные рубленые изделия, запеканки, пудинги, суфле и др.). Блюда вторые могут быть приготовлены с овощами, в том числе овощи, фаршированные мясом и рисом, с изделиями макаронными отварными (макаронник), с крупами отварными. Изделия, формованные из мяса, птицы, рыбы, могут быть

Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
	панированными или без панировки. Вторые блюда из мяса, птицы, рыбы могут быть с соусом или без него. Горячие вторые блюда, приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, цвет, запах, консистенцию, внешний вид; кусковые и формованные изделия должны быть недеформированными. Готовые вторые блюда из мяса, птицы, рыбы не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Вторые горячие блюда (гарниры) из картофеля, овощей, круп, бобовых, изделий макаронных, яиц, творога и др.	Вторые горячие блюда (гарниры) могут быть представлены блюдами из картофеля, овощей, круп, бобовых, изделий макаронных, яиц, творога и др., которые могут быть отварными, припущенными, тушеными, запеченными, с соусом или без него. Вторые блюда (гарниры), приготовленные по традиционным технологиям, должны иметь свойственные одноименным блюдам внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенцию, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Третьи блюда (компоты, кисели), желе, муссы и другие сладкие блюда	Третьи блюда (компоты, кисели), желе, муссы и другие сладкие блюда, приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам внешний вид, цвет, запах, вкус и консистенцию. Компоты состоят из жидкости (сиропа) и отварных фруктов, ягод и др., которые имеют свойственные для данных плодов или ягод цвет, вкус и запах в отварном виде. Сиропы – в меру сладкие, с приятным запахом и вкусом, с различными цветовыми оттенками. Кисели имеют жидкую или густую желеобразную консистенцию, приготовлены, могут быть из фруктов, ягод или молока. Желе имеют прочную желеобразную консистенцию. Готовые третьи блюда и другие сладкие блюда не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Мучные блюда (блины, вареники, оладьи, пирожки с начинками печеные, ватрушки), изделия булочные	Мучные блюда (блины, вареники, пирожки с начинками печеные, ватрушки), изделия булочные, приготовленные по традиционным технологиям, должны иметь свойственные одноименным блюдам и мучным изделиям внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию. Готовые мучные блюда должны быть недеформированными, не пригоревшими. Начинка в пирожках, блинчиках и др. не должна выступать. Изделия из дрожжевого теста при слабом надавливании на них должны легко восстанавливать первоначальную форму, не должны быть черствыми, заветренными. Мучные блюда и булочные изделия не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Готовые изделия промышленного производства, предназначенные для дошкольного и школьного питания	Готовые изделия промышленного производства, предназначенные для дошкольного и школьного питания, должны соответствовать требованиям технических условий на них. В случае наличия индивидуальной упаковки – она не должна иметь повреждений, загрязнений и др. Готовые изделия промышленного производства не должны иметь посторонних привкуса и запаха, иметь признаки несвежести и другие, несвойственные им, органолептические показатели.

Приложения к примерному 12-ти дневному меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы

Приложение №1

Распределение фруктов по дням цикличного меню

Распределение плодов и ягод по дням циклического меню 1-4 классы I комплекс, меню для 5-11 классов комплекс I и комплекс II

Наименование плода	Выход, гр.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Яблоко*	140								X				
Груша*	180										X		
Мандарин*	90		X										
Апельсин*	180												
Киви*	90												
Банан*	220												

*Возможна замена на фрукт или десерт фруктовый (пюре) в ассортименте

Приложение №2

Распределение соков фруктовых по дням цикличного меню

Распределение соков фруктовых по дням циклического меню 1-4 классы I комплекс, меню для 5-11 классов комплекс I и комплекс II

Наименование плода	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Сок яблочный*							X					
Сок апельсиновый*												
Сок яблочно-персиковый*												
Сок яблочно-вишневый*												X

*Возможна замена на нектар или сок в ассортименте. Не допускается использовать один и тот же продукт два раза подряд.

Приложение №3

Распределение кисломолочных напитков по дням цикличного меню

Распределение кисломолочных напитков по дням циклического меню к рациону питания для детей 1-4 класса

Наименование плода	Выход, гр.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Кефир*	200						X					X	
Йогурт или биойогурт фруктовый питьевой*	200				X								
Ряженка*	200								X				

*Возможна замена на кисломолочный напиток в ассортименте. Не допускается использовать один и тот же продукт два раза подряд.

Распределение кисломолочных напитков по дням циклического меню к рациону питания для детей 5-11 класса 1 комплекс

Наименование плода	Выход, гр.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Кефир*	200									X			
Йогурт или биойогурт фруктовый питьевой*	200		X										
Ряженка*	200						X					X	

*Возможна замена на кисломолочный напиток в ассортименте. Не допускается использовать один и тот же продукт два раза подряд.

Распределение кисломолочных напитков по дням циклического меню к рациону питания для детей 5-11 класса 2 комплекс

Наименование плода	Выход, гр.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Кефир*	200					X				X			
Йогурт или биойогурт фруктовый питьевой*	200	X											
Ряженка*	200											X	

*Возможна замена на кисломолочный напиток в ассортименте. Не допускается использовать один и тот же продукт два раза подряд.

Приложение №4

Замены блюд при организации питания в общеобразовательных учреждениях

День	**Прием пищи**	**№ Комплекса**	**Заменяемое блюдо**	**Вариант замены**
1	Завтрак	I и II	Чай с лимоном	Фруктовый (ягодный) напиток
1	Завтрак	I и II	Сыр Хлеб из муки пшеничной	Печенье
2	Завтрак	I и II	Чай с молоком с сахаром	Фруктовый (ягодный) напиток
2	Завтрак	I и II	Ветчина Хлеб из муки пшеничной	Выпечка в ассортименте
2	Обед	I	Котлеты рубленные из птицы	Котлеты куриные с сыром
2	Обед	I	Картофель запеченный	Пюре картофельное
3	Завтрак	I и II	Кофейный напиток злаковый на молоке	Фруктовый (ягодный) напиток
3	Завтрак	I и II	Масло сливочное Хлеб из муки пшеничной	Печенье
3	Завтрак	I и II	Омлет с сыром запеченный	Фритатта с сыром

3	Обед	I	Щи из свежей капусты на мясном бульоне	Суп Минестроне на мясном бульоне
4	Завтрак	I и II	Какао на молоке	Фруктовый (ягодный) напиток
4	Завтрак	I и II	Сыр Хлеб из муки пшеничной	Зефир
4	Завтрак	I и II	Сырники из творога с соусом шоколадным	Сырники из творога с соусом абрикосовым
4	Завтрак	I и II	Сырники из творога с соусом шоколадным	Запеканка из творога с соусом шоколадным
4	Обед	II	Уха ростовская	Солянка рыбная
4	Полдник	I	Пирожок с яблоком	Выпечка в ассортименте
5	Завтрак	I и II	Чай с молоком с сахаром	Фруктовый (ягодный) напиток
5	Завтрак	I и II	Ветчина Хлеб из муки пшеничной	Выпечка в ассортименте
5	Обед	I	Пельмени отварные	Плов мясной
7	Завтрак	I и II	Кофейный напиток из цикория с молоком	Фруктовый (ягодный) напиток

7	Завтрак	I и II	Масло сливочное Хлеб из муки пшеничной	Печенье
7	Завтрак	I и II	Омлет с сыром запеченный	Фритатта с овощами
7	Обед	I	Суп куриный	Суп из птицы по-домашнему
8	Завтрак	I и II	Какао на молоке	Фруктовый (ягодный) напиток
8	Завтрак	I и II	Сыр Хлеб из муки пшеничной	Выпечка в ассортименте
8	Обед	I	Говядина, тушеная с черносливом	Говядина по-мексикански
8	Обед	II	Пельмени отварные	Плов мясной
9	Завтрак	I и II	Чай с лимоном	Фруктовый (ягодный) напиток
9	Завтрак	I и II	Масло сливочное Хлеб из муки пшеничной	Печенье
10	Завтрак	I и II	Кофейный напиток злаковый на молоке	Фруктовый (ягодный) напиток
10	Обед	I	Пельмени отварные	Плов мясной

11	Завтрак	I и II	Кофейный напиток из цикория с молоком	Фруктовый (ягодный) напиток
11	Завтрак	I и II	Ветчина Хлеб из муки пшеничной	Печенье
11	Обед	I	Уха ростовская	Солянка рыбная
11	Завтрак	I и II	Сырники из творога с соусом ягодным	Сырники из творога с соусом абрикосовым
11	Завтрак	I и II	Сырники из творога с соусом ягодным	Запеканка из творога с соусом ягодным
12	Обед	I	Суп с рисом и говядиной	Суп харчо

Приложение№5

Сезонные замены салатов из сырых овощей урожая прошлого года в период после 1 марта.

День	Прием пищи	№ комплекса	Заменяемый салат	Сезонный салат
1	Обед	II	Салат витаминный с растительным маслом	Салат картофельный с ветчиной
2	Обед	I	Салат из белокочанной капусты, помидоров и огурцов	Салат овощной с фасолью
4	Обед	I	Салат из белокочанной капусты	Салат из овощей с кукурузой

День	Прием пищи	№ комплекса	Заменяемый салат	Сезонный салат
4	Обед	II	Салат из белокочанной капусты, помидоров и огурцов	Салат овощной с фасолью
6	Обед	II	Салат из белокочанной капусты	Салат из овощей с кукурузой
7	Обед	I	Салат витаминный с растительным маслом	Салат картофельный с ветчиной
8	Обед	I	Салат из белокочанной капусты, помидоров и огурцов	Салат овощной с фасолью
9	Обед	I	Салат из белокочанной капусты	Салат из овощей с кукурузой
10	Обед	II	Салат витаминный с растительным маслом	Салат картофельный с ветчиной
11	Обед	I	Салат из белокочанной капусты, помидоров и огурцов	Салат овощной с фасолью
12	Обед	II	Салат из белокочанной капусты	Салат из овощей с кукурузой

Технологические карты к меню

Примерное 12-ти дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы

Вариант 1

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120506

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бефстроганов из говядины с соусом сметанным**

Номер рецептуры: № 275

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бефстроганов охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,80
Жиры (г):	4,10
Углеводы (г):	6,90
Энергетическая ценность (ккал):	115,70

Ca (мг):	96,26
Mg (мг):	23,73
Fe (мг):	2,31
C (мг):	0,36
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,16

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Готовый бефстроганов помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым бефстрогановым ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву. Допускается подовать бефстроганов с гарниром

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110104

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ "Сибирский" с говядиной**

Номер рецептуры: № 121

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Борщ сибирский охлажденный	95	95	9,5	9,5
Сметана 15%	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,47
Жиры (г):	2,18
Углеводы (г):	3,08
Энергетическая ценность (ккал):	36,60

Ca (мг):	61,72
Mg (мг):	13,93
Fe (мг):	0,85
C (мг):	5,54
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения. Готовый борщ помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гастроемкость с готовым борщом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190216

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Брушетта**

Номер рецептуры: № 602

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Брушетта охлажденная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,70
Жиры (г):	6,20
Углеводы (г):	36,50
Энергетическая ценность (ккал):	248,60

Ca (мг):	74,02
Mg (мг):	22,14
Fe (мг):	1,41
C (мг):	5,18
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта. Готовые брушетты помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми брушеттами ставят на линию раздачи.
*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190303

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ватрушка с абрикосовым джемом**

Номер рецептуры: № 557

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ватрушка с абрикосовым джемом охлажденная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,10
Жиры (г):	4,90
Углеводы (г):	59,50
Энергетическая ценность (ккал):	310,50

Ca (мг):	40,5
Mg (мг):	11,65
Fe (мг):	0,83
C (мг):	0,12
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта. Готовые ватрушки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми ватрушками ставят на линию раздачи. *Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190306

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ватрушка с творогом**

Номер рецептуры: № 559

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ватрушка с творогом охлажденная	100	100	10	10
Выход:	**-**	**100**	**-**	**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	10,80
Жиры (г):	11,80
Углеводы (г):	48,00
Энергетическая ценность (ккал):	341,40

Ca (мг):	112,77
Mg (мг):	19,12
Fe (мг):	1,03
C (мг):	0,27
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,17

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 40-45°С в центре продукта. *
Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120514

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Говядина, тушеная с черносливом**

Номер рецептуры: № 280

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина тушеная с черносливом охлажденная	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	13,60
Жиры (г):	4,80
Углеводы (г):	7,70
Энергетическая ценность (ккал):	128,40

Ca (мг):	22,04
Mg (мг):	27,73
Fe (мг):	2,06
C (мг):	2,62
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Готовую говядину помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гастроемкость с готовой говядиной тушеной ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать с гарниром.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120508

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Гуляш из говядины с соусом томатным**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Гуляш из говядины охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	14,40
Жиры (г):	1,60
Углеводы (г):	3,30
Энергетическая ценность (ккал):	85,20

Ca (мг):	13,79
Mg (мг):	18,47
Fe (мг):	1,94
C (мг):	1,43
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Готовый гуляш помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовым гуляшом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120602

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Гуляш из мяса птицы**

Номер рецептуры: № 311

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Гуляш из мяса птицы охлажденный	100	100	10	10
Выход готового продукта		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,40
Жиры (г):	4,00
Углеводы (г):	3,40
Энергетическая ценность (ккал):	99,20

Ca (мг):	12,03
Mg (мг):	11,71
Fe (мг):	0,93
C (мг):	2,10
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120528

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины**

Номер рецептуры: № 120528

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под редакцией С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Зразы мясные с начинкой из яйца и ветчины охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	14,30
Жиры (г):	5,30
Углеводы (г):	13,10
Энергетическая ценность (ккал):	157,30

Ca (мг):	20,34
Mg (мг):	18,36
Fe (мг):	2,24
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовые зразы помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовыми зразами ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подовать с соусом и гарниром.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130402

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Изделия макаронные отварные**

Номер рецептуры: № 340

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макароны отварные охлажденные	97	97	9,7	9,7
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,55
Жиры (г):	5,48
Углеводы (г):	32,81
Энергетическая ценность (ккал):	202,76

Ca (мг):	14,05
Mg (мг):	5,77
Fe (мг):	0,60
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90°С в центре продукта.

Масло сливочное доводят до кипения.

Отварные макароны заправляют подготовленным сливочным маслом и перемешивают. Готовые макаронные изделия помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми изделиями макаронными ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы, рыбы и другим блюдам. *Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1301041

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Картофель запеченный**

Номер рецептуры: № 345

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель отварной резанный охлажденный	105	105	10,5	10,5
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Соль	1	1	0,1	0,1
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,10
Жиры (г):	6,46
Углеводы (г):	15,02
Энергетическая ценность (ккал):	126,62

Ca (мг):	19,43
Mg (мг):	24,37
Fe (мг):	0,97
C (мг):	10,50
B1 (мг):	0,13
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, солят и поливают растительным маслом, перемешивают. Помещают в прогретое оборудование. Запекают до образования румяной корочки. Готовый картофель помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым картофелем ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130104

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Картофель отварной**

Номер рецептуры: № 347

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель отварной резанный охлажденный	98	98	9,8	9,8
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,98
Жиры (г):	5,71
Углеводы (г):	14,04
Энергетическая ценность (ккал):	115,44

Ca (мг):	20,53
Mg (мг):	23,52
Fe (мг):	0,96
C (мг):	10,10
B1 (мг):	0.12
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют картофель. Солят и тщательно перемешивают. Готовый картофель помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым картофелем отварным ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы, рыбы и другим блюдам.
*Не подлежит повторному разогреву

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120208

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша гречневая на молоке**

Номер рецептуры: № 191

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша гречневая молочная охлажденная	95	95	9,50	9,50
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,75
Жиры (г):	6,22
Углеводы (г):	14,39
Энергетическая ценность (ккал):	102,86

Ca (мг):	136,31
Mg (мг):	30,70
Fe (мг):	0,77
C (мг):	0,46
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130310

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Каша гречневая рассыпчатая**

Номер рецептуры: № 341

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Греча отварная охлажденная	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,08
Жиры (г):	6,28
Углеводы (г):	27,22
Энергетическая ценность (ккал):	185,67

Ca (мг):	7,94
Mg (мг):	66,66
Fe (мг):	2,24
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают. Готовую кашу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовой кашей ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы и другим блюдам.

*Не подлежит повторному разогреву

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120206

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша манная молочная**

Номер рецептуры: № 195

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша манная охлажденная упакованная	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,80
Жиры (г):	5,65
Углеводы (г):	14,20
Энергетическая ценность (ккал):	118,72

Ca (мг):	117,74
Mg (мг):	11,47
Fe (мг):	0,21
C (мг):	0,39
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120210

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша овсяная на молоке**

Номер рецептуры: № 196

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша овсяная охлажденная	95	95	9,50	9,50
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	4,22
Жиры (г):	5,74
Углеводы (г):	9,07
Энергетическая ценность (ккал):	100,96

Ca (мг):	54,29
Mg (мг):	22,16
Fe (мг):	0,53
C (мг):	0,23
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают.Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают. Готовую кашу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовой кашей ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120202

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов,

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша пшенная**

Номер рецептуры: № 199

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша пшенная охлажденная	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,89
Жиры (г):	5,17
Углеводы (г):	13,44
Энергетическая ценность (ккал):	111,79

Ca (мг):	71,97
Mg (мг):	17,84
Fe (мг):	0,46
C (мг):	0,23
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120204

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша рисовая на молоке**

Номер рецептуры: № 202

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша рисовая охлажденная	95	95	9,50	9,50
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,51
Жиры (г):	5,27
Углеводы (г):	14,01
Энергетическая ценность (ккал):	113,40

Ca (мг):	90,71
Mg (мг):	18,17
Fe (мг):	0,29
C (мг):	0,30
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают. Готовую кашу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовой кашей ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 170603

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кекс с цукатами**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кекс с цукатами охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6,50
Жиры (г):	17,50
Углеводы (г):	54,40
Энергетическая ценность (ккал):	401,10

Ca (мг):	29,81
Mg (мг):	12,56
Fe (мг):	1,26
C (мг):	0,06
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта. Готовый кекс помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гастроемкость с готовыми кексами ставят на линию раздачи.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 170605

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кекс с шоколадом**

Номер рецептуры: № 521

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кекс с шоколадом охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6,90
Жиры (г):	22,00
Углеводы (г):	48,00
Энергетическая ценность (ккал):	417,60

Ca (мг):	34,92
Mg (мг):	50,64
Fe (мг):	3,28
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта. Готовый кекс помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми кексами ставят на линию раздачи.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 170602

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кекс "Столичный"**

Номер рецептуры: № 522

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кекс "Столичный" охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,10
Жиры (г):	21,00
Углеводы (г):	51,30
Энергетическая ценность (ккал):	422,60

Ca (мг):	28,06
Mg (мг):	10,96
Fe (мг):	1,32
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта. Готовый кекс помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми кексами ставят на линию раздачи.
*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120524

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты из говядины**

Номер рецептуры: № 302

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Котлеты рубленые (говядина) охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,20
Жиры (г):	9,60
Углеводы (г):	11,30
Энергетическая ценность (ккал):	180,40

Ca (мг):	14,02
Mg (мг):	18,76
Fe (мг):	2,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Готовые котлеты помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовыми котлетами ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подовать с соусом и гарниром.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120618

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты куриные с ветчиной**

Номер рецептуры: № 316

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Котлеты куриные с ветчиной охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	11,40
Жиры (г):	7,50
Углеводы (г):	13,20
Энергетическая ценность (ккал):	165,90

Ca (мг):	16,89
Mg (мг):	15,16
Fe (мг):	1,34
C (мг):	1,04
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовые котлеты помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гастроемкость с готовыми котлетами ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подовать с соусом и гарниром.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120614

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты рубленные из птицы**

Номер рецептуры: № 318
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Котлеты рубленные из птицы(курица) охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	13,40
Жиры (г):	9,80
Углеводы (г):	16,30
Энергетическая ценность (ккал):	207,00

Ca (мг):	16,84
Mg (мг):	15,09
Fe (мг):	1,35
C (мг):	1,24
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Готовые котлеты помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовыми котлетами ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подовать с соусом и гарниром.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120402

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты рыбные**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Котлеты рыбные рубленые охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	13,10
Жиры (г):	5,60
Углеводы (г):	6,20
Энергетическая ценность (ккал):	127,60

Ca (мг):	291,14
Mg (мг):	27,15
Fe (мг):	0,69
C (мг):	0,82
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Готовые котлеты помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовыми котлетами ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подовать с соусом и гарниром.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120323

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Омлет с сыром запеченный**

Номер рецептуры: № 231

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Омлет охлажденный	93	93	9,3	9,3
Сыр полутвердый	7,53	7	0,753	0,7
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	11,39
Жиры (г):	3,27
Углеводы (г):	6,98
Энергетическая ценность (ккал):	103,32

Ca (мг):	99,05
Mg (мг):	14,41
Fe (мг):	1,86
C (мг):	0,2
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,37

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают лоток в гастроемкость, добавляют тертый сыр. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта.
*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120516

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Печень тушеная (говяжья) с соусом сметанным**

Номер рецептуры: № 285

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печень тушеная (говяжья) охлажденная	100	100	10	10
Выход готового продукта		**100**		**10**
Масса печени тушеной и соуса сметанного (ТК№140106 или ТК№140107) в г на порцию печени тушеной с соусом сметанным: массой 100 г.		80/20*		

В числителе дроби указана масса печени, в знаменателе – масса соуса сметанного.

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	16,70
Жиры (г):	7,80
Углеводы (г):	7,50
Энергетическая ценность (ккал):	167,00

Ca (мг):	341,25
Mg (мг):	30,67
Fe (мг):	11,74
C (мг):	56,10
B1 (мг):	0,51
B2 (мг):	3,72

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Допускается порционировать печень тушеную с соусом сметанным, для этого упаковку вскрывают, перекладывают содержимое в гастроемкость, добавляют соус сметанный, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190215

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с вишневым джемом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пирожок с фруктовым (вишневым джемом) охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,80
Жиры (г):	3,90
Углеводы (г):	56,00
Энергетическая ценность (ккал):	290,30

Ca (мг):	36,60
Mg (мг):	11,18
Fe (мг):	0,68
C (мг):	0,12
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта. Готовые пирожки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми пирожками ставят на линию раздачи. *Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190203

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с клубничным джемом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пирожок с ягодным (клубничным джемом)охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,00
Жиры (г):	2,40
Углеводы (г):	55,00
Энергетическая ценность (ккал):	269,60

Ca (мг):	44,52
Mg (мг):	14,15
Fe (мг):	1,00
C (мг):	25,34
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость.Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта. Готовые пирожки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.Гастроемкость с готовыми пирожками ставят на линию раздачи. *Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190206

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с яблочным джемом**

Номер рецептуры: № 584

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пирожок с яблочным джемом охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,30
Жиры (г):	3,00
Углеводы (г):	55,00
Энергетическая ценность (ккал):	276,20

Ca (мг):	17,58
Mg (мг):	10,16
Fe (мг):	1,07
C (мг):	0,15
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,04

Технологический процесс:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта. Готовые пирожки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми пирожками ставят на линию раздачи.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120551

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плов мясной**

Номер рецептуры: № 286

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Плов мясной охлажденный	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,00
Жиры (г):	7,50
Углеводы (г):	18,20
Энергетическая ценность (ккал):	188,30

Ca (мг):	12,62
Mg (мг):	26,61
Fe (мг):	1,70
C (мг):	2,09
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Готовый плов помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым пловом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130102

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пюре картофельное**

Номер рецептуры: № 354

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пюре картофельное охлажденное	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,85
Жиры (г):	7,45
Углеводы (г):	12,68
Энергетическая ценность (ккал):	125,09

Ca (мг):	43,12
Mg (мг):	21,99
Fe (мг):	0,82
C (мг):	8,64
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90°С в центре продукта.
Масло сливочное доводят до кипения.
Пюре картофельное заправляют подготовленным сливочным маслом, перемешивают. Готовое пюре помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым картофельным пюре ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы, рыбы и другим блюдам.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110204

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рассольник Домашний на мясном бульоне**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рассольник домашний охлажденный	95	95	9,5	9,5
Сметана 15%	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,33
Жиры (г):	1,80
Углеводы (г):	4,60
Энергетическая ценность (ккал):	37,84

Ca (мг):	43,48
Mg (мг):	11,41
Fe (мг):	0,43
C (мг):	6,31
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения. Готовые рассольник помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым рассольником ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130302

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Рис отварной**

Номер рецептуры: № 342

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рис отварной охлажденный	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,27
Жиры (г):	4,60
Углеводы (г):	35,29
Энергетическая ценность (ккал):	195,58

Ca (мг):	10,52
Mg (мг):	17,94
Fe (мг):	0,41
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90°С в центре продукта. Масло сливочное доводят до кипения.

Рис отварной заправляют прокипяченным сливочным маслом и перемешивают. Готовый рис помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым рисом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы, рыбы и другим блюдам.

*Не подлежит повторному разогреву

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110206

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Солянка**

Номер рецептуры: № 124

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Солянка охлажденная	95	95	9,5	9,5
Сметана 15%	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,71
Жиры (г):	2,46
Углеводы (г):	1,18
Энергетическая ценность (ккал):	33,37

Ca (мг):	28,03
Mg (мг):	5,80
Fe (мг):	0,45
C (мг):	2,97
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения. Готовую солянку помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гастроемкость с готовой солянкой ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140107

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус сметанный**

Номер рецептуры: № 380

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Соус сметанный охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,60
Жиры (г):	5,60
Углеводы (г):	4,60
Энергетическая ценность (ккал):	76,40

Ca (мг):	327,90
Mg (мг):	6,17
Fe (мг):	0,23
C (мг):	0,20
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Разогрев и транспортировка совместно с горячими блюдами не допускается.
Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80°С в центре продукта. Готовый соус помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовым соусом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Соус подается отдельно. Допускается подавать соус к блюдам из мяса, птицы рыбы и другим блюдам.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140102

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус томатный**

Номер рецептуры: № 363

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Соус томатный охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,60
Жиры (г):	2,70
Углеводы (г):	6,30
Энергетическая ценность (ккал):	55,90

Ca (мг):	4,36
Mg (мг):	6,31
Fe (мг):	0,27
C (мг):	3,98
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80°С в центре продукта. Готовый соус помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Разогрев и транспортировка совместно с горячими блюдами не допускается.

Гастроемкость с готовым соусом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

Соус подается отдельно. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы рыбы и другим блюдам.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140202

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус шоколадный**

Номер рецептуры: № 377

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Соус шоколадный охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,50
Жиры (г):	5,50
Углеводы (г):	11,60
Энергетическая ценность (ккал):	109,90

Ca (мг):	38,42
Mg (мг):	31,85
Fe (мг):	1,65
C (мг):	0,09
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Разогрев и транспортировка совместно с горячими блюдами не допускается.
Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80°С в центре продукта. Готовый соус помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовым соусом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
Соус подается отдельно. Допускается подавать соус сладкий к блюдам из круп (сырникам, пудингам, запеканкам и др.), а также к блюдам из свежих плодов и ягод.
*Не подлежит повторному разогреву.

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Температура подачи: не ниже 75°С

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140204

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус ягодный**

Номер рецептуры: № 378

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Соус ягодный охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	19,50
Энергетическая ценность (ккал):	81,20

Ca (мг):	1,65
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,17
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Разогрев и транспортировка совместно с горячими блюдами не допускается. Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80°С в центре продукта. Готовый соус помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гастроемкость с готовым соусом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

Соус подается отдельно. Допускается подавать соус сладкий к блюдам из круп (сырникам, пудингам, запеканкам и др.), а также к блюдам из свежих плодов и ягод.

*Не подлежит повторному разогреву.

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Температура подачи: не ниже 75°С

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110308

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп гороховый на курином бульоне**

Номер рецептуры: № 132
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп гороховый на курином бульоне охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**
Масса супа и сухариков (ТК№180601) в г на порцию супа с сухариками: массой 250 г. массой 200 г.		220/30* 180/20*		

В числителе дроби указана масса суп-пюре, в знаменателе – масса сухариков.
(*рекомендовано г на порцию)

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,30
Жиры (г):	0,80
Углеводы (г):	7,00
Энергетическая ценность (ккал):	48,40

Ca (мг):	15,62
Mg (мг):	15,31
Fe (мг):	0,79
C (мг):	2,60
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:
При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.
Готовый суп помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110306

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп овощной на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 131

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп из овощей на мясном бульоне охлажденный	95	95	9,5	9,5
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,33
Жиры (г):	2,18
Углеводы (г):	3,94
Энергетическая ценность (ккал):	40,31

Ca (мг):	40,42
Mg (мг):	9,50
Fe (мг):	0,35
C (мг):	3,62
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

Готовый суп помещают в изотермическую тару.

Гастроемкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110315

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с рыбой**

Номер рецептуры: № 134

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп картофельный с рыбой охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,90
Жиры (г):	1,30
Углеводы (г):	5,40
Энергетическая ценность (ккал):	40,90

Ca (мг):	48,63
Mg (мг):	18,95
Fe (мг):	0,50
C (мг):	3,74
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. *При разогреве на плите:* упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110304

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп куриный**

Номер рецептуры: № 152

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп куриный охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,70
Жиры (г):	1,70
Углеводы (г):	3,90
Энергетическая ценность (ккал):	45,70

Ca (мг):	9,18
Mg (мг):	8,69
Fe (мг):	0,39
C (мг):	2,61
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110408-1

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп-пюре куриный**

Номер рецептуры: № 129

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп-пюре куриный охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**
Масса супа и сухариков (ТК№180601) в г на порцию супа с сухариками: массой 200 г. массой 250 г.		180/20* 220/30*		

В числителе дроби указана масса суп-пюре, в знаменателе – масса сухариков.
(*рекомендовано 10г на порцию)

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,90
Жиры (г):	3,40
Углеводы (г):	5,20
Энергетическая ценность (ккал):	63,00

Ca (мг):	22,17
Mg (мг):	5,03
Fe (мг):	0,26
C (мг):	0,54
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

Готовый суп помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гастроемкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Суп-пюре куриный отпускают с сухариками.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110302

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп с рисом и говядиной**

Номер рецептуры: № 139

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп с рисом и говядиной охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,40
Жиры (г):	0,50
Углеводы (г):	4,00
Энергетическая ценность (ккал):	26,10

Ca (мг):	8,83
Mg (мг):	9,82
Fe (мг):	0,45
C (мг):	3,27
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110312

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп с фрикадельками**

Номер рецептуры: № 140

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп картофельный охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**
Масса супа и фрикаделек готовых (ТК№120530 или ТК№120531) в г на порцию супа с фрикадельками: массой 200 г. массой 250 г.		164/36* 214/36*		

В числителе дроби указана масса супа картофельного, в знаменателе – масса фрикаделек.
(*рекомендовано 2 штуки на порцию, при массе одной фрикадельки 18 грамм)

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,30
Жиры (г):	0,50
Углеводы (г):	7,40
Энергетическая ценность (ккал):	39,30

Ca (мг):	9,62
Mg (мг):	11,85
Fe (мг):	0,45
C (мг):	5,05
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.
Фрикадельки мясные прогревают отдельно до температуры 80-90 °С в центре продукта.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.
Фрикадельки мясные варят отдельно в воде до готовности в течение 10-15 минут.
При отпуске фрикадельки кладут в суп. Готовый суп помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110310

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп с фасолью на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 135

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп фасолевый на мясном бульоне	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**
Масса супа и сухариков (ТК№180601) в г на порцию супа с сухариками: массой 200 г. массой 250 г.		180/20* 220/30*		

В числителе дроби указана масса супа, в знаменателе – масса сухариков.

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,90
Жиры (г):	1,10
Углеводы (г):	5,10
Энергетическая ценность (ккал):	37,90

Ca (мг):	33,92
Mg (мг):	11,90
Fe (мг):	0,54
C (мг):	2,60
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

Готовый суп помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гастроемкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Суп с фасолью отпускают с сухариками.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110310

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп с фасолью на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 135

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп фасолевый на мясном бульоне	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,90
Жиры (г):	1,10
Углеводы (г):	5,10
Энергетическая ценность (ккал):	37,90

Ca (мг):	33,92
Mg (мг):	11,90
Fe (мг):	0,54
C (мг):	2,60
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

Готовый суп помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гастроемкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120314

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сырники из творога с соусом шоколадным**

Номер рецептуры: № 243

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сырники из творога охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**
Масса сырников и соуса шоколадного (ТК№140209 или 140202) в г на порцию сырников из творога с соусом шоколадным: массой 110 г. массой 100 г.		80/30* 80/20*		

*В числителе дроби указана масса сырников, в знаменателе – масса соуса шоколадного.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,00
Жиры (г):	16,00
Углеводы (г):	34,00
Энергетическая ценность (ккал):	308,00

Ca (мг):	206,89
Mg (мг):	22,95
Fe (мг):	0,69
C (мг):	0,42
B1 (мг):	0,16
B2 (мг):	0,25

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Гастроемкость с готовыми сырниками ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120314

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сырники из творога с соусом ягодным**

Номер рецептуры: № 243

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сырники из творога охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**
Масса сырников и соуса ягодного (ТК№140203 или №140204) или сгущеного молока (ТК№ 140201) в г на порцию сырников из творога с соусом шоколадным: массой 110 г. массой 100 г.		 80/30* 80/20*		

В числителе дроби указана масса сырников, в знаменателе – масса соуса шоколадного.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,00
Жиры (г):	16,00
Углеводы (г):	34,00
Энергетическая ценность (ккал):	308,00

Ca (мг):	174,89
Mg (мг):	22,95
Fe (мг):	0,69
C (мг):	0,42
B1 (мг):	0,16
B2 (мг):	0,25

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Гастроемкость с готовыми сырниками ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120404

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели рыбные с соусом томатным**

Номер рецептуры: № 257

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Тефтели рыбные охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**
Масса тефтелей рыбных и соуса томатного (ТК№140101 или 140102) в г на порцию тефтелей рыбных с соусом томатным: массой 100 г. Массой 150 г		80/20* 120/30		

В числителе дроби указана масса тефтелей, в знаменателе – масса соуса томатного.

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	13,40
Жиры (г):	5,30
Углеводы (г):	6,80
Энергетическая ценность (ккал):	128,50

Ca (мг):	275,33
Mg (мг):	27,94
Fe (мг):	0,79
C (мг):	1,77
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Готовые тефтели помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми тефтелями ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подовать с соусом и гарниром.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120522

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели с рисом с соусом томатным**

Номер рецептуры: № 307

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Тефтели с рисом охлажденные упакованные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**
Масса тефтелей с рисом и соуса томатного (ТК№140101 или 140102) в г на порцию тефтелей с рисом с соусом томатным: массой 140 г массой 150 г		 120/20* 120/30*		

В числителе дроби указана масса тефтелей, в знаменателе – масса соуса томатного.

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	10,10
Жиры (г):	4,10
Углеводы (г):	16,30
Энергетическая ценность (ккал):	142,50

Ca (мг):	8,44
Mg (мг):	20,81
Fe (мг):	1,78
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовые тефтели помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовыми тефтелями ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подовать с соусом и гарниром.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) **120703-1**

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Паста альфредо с курицей**

Номер рецептуры: № 120703-1

Наименование сборника рецептур: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Соус Альфредо с курицей (ТК№120703)	100,0	100,0	10,0	10,0
Масса соуса Альфредо с курицей и изделий макаронных отварных (ТК№130401 или 130402) в г на порцию Пасты Альфредо с курицей: массой 230 г. массой 300 г.		 80/150 100/180		
Выход:				

В числителе дроби указана масса соуса альфредо, в знаменателе – массаизделий макаронных отварных

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	10,00
Жиры (г):	8,90
Углеводы (г):	3,20
Энергетическая ценность (ккал):	132,70

Ca (мг):	171,21
Mg (мг):	22,94
Fe (мг):	0,91
C (мг):	5,02
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,18

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Готовый соус с курицей помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым соусом с курицей ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. *Не подлежит повторному разогреву.

При подаче изделия макаронные поливают соусом с курицей.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) **120703**

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус альфредо с курицей**

Номер рецептуры: № 120703
Наименование сборника рецептур: ТТК
Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус альфредо с курицей**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Соус Альфредо с курицей охлажденное	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	10,00
Жиры (г):	8,90
Углеводы (г):	3,20
Энергетическая ценность (ккал):	132,70

Ca (мг):	171,21
Mg (мг):	22,94
Fe (мг):	0,91
C (мг):	5,02
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,18

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Готовый соус с курицей помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым соусом с курицей ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подовать с гарниром.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110317

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Уха Ростовская**

Номер рецептуры: № 151

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Уха Ростовская охлажденная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,70
Жиры (г):	1,40
Углеводы (г):	3,50
Энергетическая ценность (ккал):	41,40

Ca (мг):	52,30
Mg (мг):	13,42
Fe (мг):	0,47
C (мг):	6,13
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

Готовую уху помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовой ухой ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120531

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фрикадельки мясные**

Номер рецептуры: № 308

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фрикадельки мясные охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	13,40
Жиры (г):	7,90
Углеводы (г):	10,20
Энергетическая ценность (ккал):	165,50

Ca (мг):	14,44
Mg (мг):	18,61
Fe (мг):	2,24
C (мг):	1,00
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Готовые фрикадельки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми фрикадельками ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подовать фрикадельки с супом.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120616

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Шницель рубленый куриный**

Номер рецептуры: № 338

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Шницель рубленый куриный охлажденный	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	11,90
Жиры (г):	9,00
Углеводы (г):	11,50
Энергетическая ценность (ккал):	174,60

Ca (мг):	59,74
Mg (мг):	19,25
Fe (мг):	1,44
C (мг):	1,39
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость (из расчета 2 шт на порцию). Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110106

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Щи из свежей капусты на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 157
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Щи из свежей капусты охлажденные	95	95	9,5	9,5
Сметана 15%	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,23
Жиры (г):	1,23
Углеводы (г):	2,99
Энергетическая ценность (ккал):	27,58

Ca (мг):	90,03
Mg (мг):	10,82
Fe (мг):	0,38
C (мг):	12,32
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:
При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведённой до кипения.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.
Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведённой до кипения.
Готовый суп помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.
Гастроемкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Вариант 2

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120506

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бефстроганов из говядины с соусом сметанным**

Номер рецептуры: № 275

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бефстроганов охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,80
Жиры (г):	4,10
Углеводы (г):	6,90
Энергетическая ценность (ккал):	115,70

Ca (мг):	96,26
Mg (мг):	23,73
Fe (мг):	2,31
C (мг):	0,36
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,16

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Допускается подовать с гарниром.
*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110104

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ "Сибирский" с говядиной**

Номер рецептуры: № 121

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Борщ Сибирский охлажденный	95	95	9,5	9,5
Сметана 15%	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,47
Жиры (г):	2,18
Углеводы (г):	3,08
Энергетическая ценность (ккал):	36,60

Ca (мг):	61,72
Mg (мг):	13,93
Fe (мг):	0,85
C (мг):	5,54
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190216

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Брушетта**

Номер рецептуры: № 602

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Брушетта охлажденная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,70
Жиры (г):	6,20
Углеводы (г):	36,50
Энергетическая ценность (ккал):	248,60

Ca (мг):	74,02
Mg (мг):	22,14
Fe (мг):	1,41
C (мг):	5,18
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190303

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ватрушка с абрикосовым джемом**

Номер рецептуры: № 557

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ватрушка с абрикосовым джемом охлажденная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,10
Жиры (г):	4,90
Углеводы (г):	59,50
Энергетическая ценность (ккал):	310,50

Ca (мг):	40,5
Mg (мг):	11,65
Fe (мг):	0,83
C (мг):	0,12
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190306

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ватрушка с творогом**

Номер рецептуры: № 559

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ватрушка с творогом охлажденная	100	100	10	10
Выход:	**-**	**100**	**-**	**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	10,80
Жиры (г):	11,80
Углеводы (г):	48,00
Энергетическая ценность (ккал):	341,40

Ca (мг):	112,77
Mg (мг):	19,12
Fe (мг):	1,03
C (мг):	0,27
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,17

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120514

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Номер рецептуры: № 280

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Говядина, тушеная с черносливом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина тушеная с черносливом охлажденная	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	13,60
Жиры (г):	4,80
Углеводы (г):	7,70
Энергетическая ценность (ккал):	128,40

Ca (мг):	22,04
Mg (мг):	27,73
Fe (мг):	2,06
C (мг):	2,62
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.
*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120602

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Гуляш из мяса птицы**

Номер рецептуры: № 311

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Гуляш из мяса птицы охлажденный	100	100	10	10
Выход готового продукта		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,40
Жиры (г):	4,00
Углеводы (г):	3,40
Энергетическая ценность (ккал):	99,20

Ca (мг):	12,03
Mg (мг):	11,71
Fe (мг):	0,93
C (мг):	2,10
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. *Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120508

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Гуляш из говядины с соусом томатным**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Гуляш из говядины охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	14,40
Жиры (г):	1,60
Углеводы (г):	3,30
Энергетическая ценность (ккал):	85,20

Ca (мг):	13,79
Mg (мг):	18,47
Fe (мг):	1,94
C (мг):	1,43
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.
*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120528

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины**

Номер рецептуры: № 120528

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под редакцией С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Зразы мясные с начинкой из яйца и ветчины охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	14,30
Жиры (г):	5,30
Углеводы (г):	13,10
Энергетическая ценность (ккал):	157,30

Ca (мг):	20,34
Mg (мг):	18,36
Fe (мг):	2,24
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Допускается подовать с соусом и гарниром.
*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130402

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Изделия макаронные отварные**

Номер рецептуры: № 340

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макароны отварные охлажденные	97	97	9,7	9,7
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,55
Жиры (г):	5,48
Углеводы (г):	32,81
Энергетическая ценность (ккал):	202,76

Ca (мг):	14,05
Mg (мг):	5,77
Fe (мг):	0,60
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90°С в центре продукта. Масло сливочное доводят до кипения.

Отварные макароны заправляют подготовленным сливочным маслом и перемешивают.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1301041

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Картофель запеченный**

Номер рецептуры: № 345

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель отварной резанный охлажденный	105	105	10,5	10,5
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Соль	1	1	0,1	0,1
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,10
Жиры (г):	6,46
Углеводы (г):	15,02
Энергетическая ценность (ккал):	126,62

Ca (мг):	19,43
Mg (мг):	24,37
Fe (мг):	0,97
C (мг):	10,50
B1 (мг):	0,13
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, солят и поливают растительным маслом, перемешивают. Помещают в прогретое оборудование. Запекают до образования румяной корочки.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1301041

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Картофель отварной**

Номер рецептуры: № 347

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель отварной резаный охлажденный	98	98	9,8	9,8
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,98
Жиры (г):	5,71
Углеводы (г):	14,04
Энергетическая ценность (ккал):	115,44

Ca (мг):	20,53
Mg (мг):	23,52
Fe (мг):	0,96
C (мг):	10,10
B1 (мг):	0.12
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, солят и поливают растительным маслом, перемешивают. Помещают в прогретое оборудование. Запекают до образования румяной корочки.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их изготовления.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120208

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша гречневая на молоке**

Номер рецептуры: № 191

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша гречневая молочная охлажденная	95	95	9,50	9,50
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,37
Жиры (г):	6,22
Углеводы (г):	14,39
Энергетическая ценность (ккал):	126,94

Ca (мг):	136,31
Mg (мг):	30,70
Fe (мг):	0,77
C (мг):	0,46
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130310

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Каша гречневая рассыпчатая**

Номер рецептуры: № 341

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Греча отварная охлажденная	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,08
Жиры (г):	6,28
Углеводы (г):	27,22
Энергетическая ценность (ккал):	185,67

Ca (мг):	7,94
Mg (мг):	66,66
Fe (мг):	2,24
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Добавляют прокипяченное масло и перемешивают. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы и другим блюдам.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120206

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша манная молочная**

Номер рецептуры: № 195

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша манная охлажденная упакованная	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,80
Жиры (г):	5,65
Углеводы (г):	14,20
Энергетическая ценность (ккал):	118,72

Ca (мг):	117,00
Mg (мг):	11,47
Fe (мг):	0,21
C (мг):	0,39
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Добавляют прокипяченное масло и перемешивают.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120210

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша овсяная на молоке**

Номер рецептуры: № 196

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша овсяная охлажденная	95	95	9,50	9,50
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,75
Жиры (г):	5,74
Углеводы (г):	9,07
Энергетическая ценность (ккал):	102,86

Ca (мг):	74,81
Mg (мг):	22,16
Fe (мг):	0,53
C (мг):	0,23
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Добавляют прокипяченное масло и перемешивают.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120202

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша пшенная**

Номер рецептуры: № 199

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша пшенная охлажденная	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,89
Жиры (г):	5,17
Углеводы (г):	13,44
Энергетическая ценность (ккал):	111,79

Ca (мг):	71,97
Mg (мг):	17,84
Fe (мг):	0,46
C (мг):	0,23
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120204

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша рисовая на молоке**

Номер рецептуры: № 202

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша рисовая охлажденная	95	95	9,50	9,50
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,51
Жиры (г):	5,27
Углеводы (г):	14,01
Энергетическая ценность (ккал):	113,40

Ca (мг):	90,71
Mg (мг):	18,17
Fe (мг):	0,29
C (мг):	0,30
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Добавляют прокипяченное масло и перемешивают.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 170603

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кекс с цукатами**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кекс с цукатами охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6,50
Жиры (г):	17,50
Углеводы (г):	54,40
Энергетическая ценность (ккал):	401,10

Ca (мг):	29,81
Mg (мг):	12,56
Fe (мг):	1,26
C (мг):	0,06
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта. *Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 170605

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кекс с шоколадом**

Номер рецептуры: № 521

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кекс с шоколадом охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6,90
Жиры (г):	22,00
Углеводы (г):	48,00
Энергетическая ценность (ккал):	417,60

Ca (мг):	34,92
Mg (мг):	50,64
Fe (мг):	3,28
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

паковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 170602

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кекс "Столичный"**

Номер рецептуры: № 522

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кекс "Столичный" охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,10
Жиры (г):	21,00
Углеводы (г):	51,30
Энергетическая ценность (ккал):	422,60

Ca (мг):	28,06
Mg (мг):	10,96
Fe (мг):	1,32
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120524

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты из говядины**

Номер рецептуры: № 302

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Котлеты рубленые (говядина) охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,20
Жиры (г):	9,60
Углеводы (г):	11,30
Энергетическая ценность (ккал):	180,40

Ca (мг):	14,02
Mg (мг):	18,76
Fe (мг):	2,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Допускается подавать с соусом и гарниром.

*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120618

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты куриные с ветчиной**

Номер рецептуры: № 316

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Котлеты куриные с ветчиной охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	11,40
Жиры (г):	7,50
Углеводы (г):	13,20
Энергетическая ценность (ккал):	165,90

Ca (мг):	16,89
Mg (мг):	15,16
Fe (мг):	1,34
C (мг):	1,04
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовые котлеты помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гастроемкость с готовыми котлетами ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подовать с соусом и гарниром.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120614

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты рубленные из птицы**

Номер рецептуры: № 318

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Котлеты рубленные из птицы (курица) охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	13,40
Жиры (г):	9,80
Углеводы (г):	16,30
Энергетическая ценность (ккал):	207,00

Ca (мг):	16,84
Mg (мг):	15,09
Fe (мг):	1,35
C (мг):	1,24
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Допускается подовать с соусом и гарниром.

*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **120402**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты рыбные**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Котлеты рыбные рубленые охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	13,10
Жиры (г):	5,60
Углеводы (г):	6,20
Энергетическая ценность (ккал):	127,60

Ca (мг):	291,14
Mg (мг):	27,15
Fe (мг):	0,69
C (мг):	0,82
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.

Гастроемкость с готовыми котлетами ставят на мармиты или в тепловой шкаф поддерживая температуру подачи. Допускается подовать с соусом и гарниром.

*Порционируют непосредственно перед раздачей.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120323

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Омлет с сыром запеченный**

Номер рецептуры: № 231

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Омлет охлажденный	93	93	9,3	9,3
Сыр полутвердый	7,53	7	0,753	0,7
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	11,39
Жиры (г):	3,27
Углеводы (г):	6,98
Энергетическая ценность (ккал):	103,32

Ca (мг):	99,05
Mg (мг):	14,41
Fe (мг):	1,86
C (мг):	0,2
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,37

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают лоток в гастроемкость, добавляют тертый сыр. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта
*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120516

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Печень тушеная (говяжья) с соусом сметанным**

Номер рецептуры: № 285

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печень тушеная (говяжья) охлажденная	100	100	10	10
Выход готового продукта		**100**		**10**
Масса печени тушеной и соуса сметанного (ТК№140106 или ТК№140107) в г на порцию печени тушеной с соусом сметанным: массой 100 г.		80/20*		

В числителе дроби указана масса печени, в знаменателе – масса соуса сметанного.

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	16,70
Жиры (г):	7,80
Углеводы (г):	7,50
Энергетическая ценность (ккал):	167,00

Ca (мг):	341,25
Mg (мг):	30,67
Fe (мг):	11,74
C (мг):	56,10
B1 (мг):	0,51
B2 (мг):	3,72

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190215

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок вишневым джемом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пирожок с фруктовым (вишневым) джемом охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,80
Жиры (г):	3,90
Углеводы (г):	56,00
Энергетическая ценность (ккал):	290,30

Ca (мг):	36,60
Mg (мг):	11,18
Fe (мг):	0,68
C (мг):	0,12
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.
*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190203

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с клубничным джемом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пирожок с ягодным (клубничным) джемом охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,00
Жиры (г):	2,40
Углеводы (г):	55,00
Энергетическая ценность (ккал):	269,60

Ca (мг):	44,52
Mg (мг):	14,15
Fe (мг):	1,00
C (мг):	25,34
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190206

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с яблочным джемом**

Номер рецептуры: № 584

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пирожок с яблочным джемом охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,30
Жиры (г):	3,00
Углеводы (г):	55,00
Энергетическая ценность (ккал):	276,20

Ca (мг):	17,58
Mg (мг):	10,16
Fe (мг):	1,07
C (мг):	0,15
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,04

Технологический процесс:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120551

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плов мясной**

Номер рецептуры: № 286

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Плов мясной охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,00
Жиры (г):	7,50
Углеводы (г):	18,20
Энергетическая ценность (ккал):	188,30

Ca (мг):	12,62
Mg (мг):	26,61
Fe (мг):	1,70
C (мг):	2,09
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. *Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130102

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пюре картофельное**

Номер рецептуры: № 354

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пюре картофельное охлажденное	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,85
Жиры (г):	7,45
Углеводы (г):	12,68
Энергетическая ценность (ккал):	125,09

Ca (мг):	43,12
Mg (мг):	21,99
Fe (мг):	0,82
C (мг):	8,64
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90°С в центре продукта.

Масло сливочное доводят до кипения.

Пюре картофельное заправляют подготовленным сливочным маслом, перемешивают.

Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы, рыбы и другим блюдам.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110204

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рассольник Домашний на мясном бульоне**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рассольник домашний охлажденный	95	95	9,5	9,5
Сметана 15%	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,33
Жиры (г):	1,80
Углеводы (г):	4,60
Энергетическая ценность (ккал):	37,84

Ca (мг):	43,48
Mg (мг):	11,41
Fe (мг):	0,43
C (мг):	6,31
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130302

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Рис отварной**

Номер рецептуры: № 342

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рис отварной охлажденный	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,27
Жиры (г):	4,60
Углеводы (г):	35,29
Энергетическая ценность (ккал):	195,58

Ca (мг):	10,52
Mg (мг):	17,94
Fe (мг):	0,41
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90°С в центре продукта. Масло сливочное доводят до кипения.

Рис отварной заправляют прокипяченным сливочным маслом и перемешивают. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы, рыбы и другим блюдам.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110206

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Солянка**

Номер рецептуры: № 124

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Солянка охлажденная	95	95	9,5	9,5
Сметана 15%	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,71
Жиры (г):	2,46
Углеводы (г):	1,18
Энергетическая ценность (ккал):	33,37

Ca (мг):	28,03
Mg (мг):	5,80
Fe (мг):	0,45
C (мг):	2,97
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140107

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус сметанный**

Номер рецептуры: № 380

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Соус сметанный охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,60
Жиры (г):	5,60
Углеводы (г):	4,60
Энергетическая ценность (ккал):	76,40

Ca (мг):	327,90
Mg (мг):	6,17
Fe (мг):	0,23
C (мг):	0,20
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80°С в центре продукта.

Гастроемкость с готовым соусом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

Соус подается отдельно. Допускается подавать соус к блюдам из мяса, птицы рыбы и другим блюдам.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140102

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус томатный**

Номер рецептуры: № 363

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Соус томатный охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,60
Жиры (г):	2,70
Углеводы (г):	6,30
Энергетическая ценность (ккал):	55,90

Ca (мг):	4,36
Mg (мг):	6,31
Fe (мг):	0,27
C (мг):	3,98
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80°С в центре продукта.

Гастроемкость с готовым соусом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

Соус подается отдельно. Допускается подавать соус к блюдам из мяса, птицы рыбы и другим блюдам.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140202

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус шоколадный**

Номер рецептуры: № 377

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Соус шоколадный охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,50
Жиры (г):	5,50
Углеводы (г):	11,60
Энергетическая ценность (ккал):	109,90

Ca (мг):	38,42
Mg (мг):	31,85
Fe (мг):	1,65
C (мг):	0,09
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80°С в центре продукта.

Гастроемкость с готовым соусом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

Соус подается отдельно. Допускается подавать соус сладкий к блюдам из круп (сырникам, пудингам, запеканкам и др.), а также к блюдам из свежих плодов и ягод.

*Не подлежит повторному разогреву.

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Температура подачи: не ниже 75 ºС

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140204

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Номер рецептуры: № 378
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус ягодный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Соус ягодный охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	19,50
Энергетическая ценность (ккал):	81,20

Ca (мг):	1,65
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,17
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:
Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80°С в центре продукта.
Гастроемкость с готовым соусом ставят на мармиты или в тепловой шкаф поддерживая температуру подачи. Соус подается отдельно. Допускается подавать соус сладкий к блюдам из круп (сырникам, пудингам, запеканкам и др.), а также к блюдам из свежих плодов и ягод.
*Не подлежит повторному разогреву.

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Температура подачи: не ниже 75 ºС

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110308

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп гороховый на курином бульоне**

Номер рецептуры: № 132
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп гороховый на курином бульоне охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**
Масса супа и сухариков (ТК№180601) в г на порцию супа с сухариками: массой 250 г. массой 200 г.		220/30* 180/20*		

В числителе дроби указана масса суп-пюре, в знаменателе – масса сухариков. (*рекомендовано г на порцию)

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,30
Жиры (г):	0,80
Углеводы (г):	7,00
Энергетическая ценность (ккал):	48,40

Ca (мг):	15,62
Mg (мг):	15,31
Fe (мг):	0,79
C (мг):	2,60
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

Гастроемкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловой шкаф поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110306

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп овощной на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 131

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп из овощей на мясном бульоне охлажденный	95	95	9,5	9,5
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,33
Жиры (г):	2,18
Углеводы (г):	3,94
Энергетическая ценность (ккал):	40,31

Ca (мг):	40,42
Mg (мг):	9,50
Fe (мг):	0,35
C (мг):	3,62
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК : Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.
Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.
*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110315

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с рыбой**

Номер рецептуры: № 134

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп картофельный с рыбой охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,90
Жиры (г):	1,30
Углеводы (г):	5,40
Энергетическая ценность (ккал):	40,90

Ca (мг):	48,63
Mg (мг):	18,95
Fe (мг):	0,50
C (мг):	3,74
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. *При разогреве на плите:* упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта..
*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110304

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп куриный**

Номер рецептуры: № 152

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп куриный охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,70
Жиры (г):	1,70
Углеводы (г):	3,90
Энергетическая ценность (ккал):	45,70

Ca (мг):	9,18
Mg (мг):	8,69
Fe (мг):	0,39
C (мг):	2,61
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.
*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110408-1

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп-пюре куриный**

Номер рецептуры: № 129

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп-пюре куриный охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**
Масса супа и сухариков (ТК№180601) в г на порцию супа с сухариками: массой 200 г. массой 250 г.		180/20* 220/30*		

В числителе дроби указана масса суп-пюре, в знаменателе – масса сухариков.
(*рекомендовано 10г на порцию)

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,90
Жиры (г):	3,40
Углеводы (г):	5,20
Энергетическая ценность (ккал):	63,00

Ca (мг):	22,17
Mg (мг):	5,03
Fe (мг):	0,26
C (мг):	0,54
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловой шкаф, поддерживая температуру подачи. Суп-пюре куриный отпускают с сухариками.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110302

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп с рисом и говядиной**

Номер рецептуры: № 139

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп с рисом и говядиной охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,40
Жиры (г):	0,50
Углеводы (г):	4,00
Энергетическая ценность (ккал):	26,10

Ca (мг):	8,83
Mg (мг):	9,82
Fe (мг):	0,45
C (мг):	3,27
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110312

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп с фрикадельками**

Номер рецептуры: № 140

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп картофельный охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**
Масса супа и фрикаделек готовых (ТК№120530 или ТК№120531) в г на порцию супа с фрикадельками: массой 200 г.		164/36*		

В числителе дроби указана масса супа картофельного, в знаменателе – масса фрикаделек (*рекомендовано 2 штуки на порцию, при массе одной фрикадельки 18 грамм)

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,90
Жиры (г):	3,40
Углеводы (г):	5,20
Энергетическая ценность (ккал):	63,00

Ca (мг):	9,62
Mg (мг):	11,85
Fe (мг):	0,45
C (мг):	5,05
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

Фрикадельки мясные прогреть отдельно до температуры 80-90 °С в центре продукта.

При разогреве на плите: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

Фрикадельки мясные варят отдельно в воде до готовности в течение 10-15 минут.

При отпуске фрикадельки кладут в суп.

*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110310

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп с фасолью на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 135

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп фасолевый на мясном бульоне охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**
Масса супа и сухариков (ТК№180601) в г на порцию супа с сухариками: массой 200 г. массой 250 г.		180/20* 220/30*		

В числителе дроби указана масса супа, в знаменателе – масса сухариков.

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,90
Жиры (г):	1,10
Углеводы (г):	5,10
Энергетическая ценность (ккал):	37,90

Ca (мг):	33,92
Mg (мг):	11,90
Fe (мг):	0,54
C (мг):	2,60
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву. Суп с фасолью отпускают с сухариками.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110310

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп с фасолью на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 135

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп фасолевый на мясном бульоне охлажденный	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,90
Жиры (г):	1,10
Углеводы (г):	5,10
Энергетическая ценность (ккал):	37,90

Ca (мг):	33,92
Mg (мг):	11,90
Fe (мг):	0,54
C (мг):	2,60
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120314

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сырники из творога с соусом шоколадным**

Номер рецептуры: № 243

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сырники из творога охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**
Масса сырников и соуса шоколадного (ТК№140209 или 140202) в г на порцию сырников из творога с соусом шоколадным: массой 100 г. массой 110 г.		 80/20* 80/30*		

*В числителе дроби указана масса сырников, в знаменателе – масса соуса шоколадного.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,00
Жиры (г):	16,00
Углеводы (г):	34,00
Энергетическая ценность (ккал):	308,00

Ca (мг):	206,89
Mg (мг):	22,95
Fe (мг):	0,69
C (мг):	0,42
B1 (мг):	0,16
B2 (мг):	0,25

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120314

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сырники из творога с соусом ягодным**

Номер рецептуры: № 243

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сырники из творога охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**
Масса сырников и соуса ягодного (ТК№140203 или №140204) или сгущеного молока (ТК№ 140201) в г на порцию сырников из творога с соусом шоколадным: массой 110 г. массой 100 г.		80/30* 80/20*		

В числителе дроби указана масса сырников, в знаменателе – масса соуса шоколадного.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,00
Жиры (г):	16,00
Углеводы (г):	34,00
Энергетическая ценность (ккал):	308,00

Ca (мг):	174,89
Mg (мг):	22,95
Fe (мг):	0,69
C (мг):	0,42
B1 (мг):	0,16
B2 (мг):	0,25

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120404

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели рыбные с соусом томатным**

Номер рецептуры: № 257

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Тефтели рыбные охлажденные	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**
Масса тефтелей рыбных и соуса томатного (ТК№140101 или 140102) в г на порцию тефтелей рыбных с соусом томатным: массой 100 г. Массой 150 г		 80/20* 120/30*		

В числителе дроби указана масса тефтелей, в знаменателе – масса соуса томатного.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	13,40
Жиры (г):	5,30
Углеводы (г):	6,80
Энергетическая ценность (ккал):	128,50

Ca (мг):	275,33
Mg (мг):	27,94
Fe (мг):	0,79
C (мг):	1,77
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Допускается подовать с соусом и гарниром.

*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120522

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели с рисом с соусом томатным**

Номер рецептуры: № 307

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Тефтели с рисом охлажденные упакованные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**
Масса тефтелей с рисом и соуса томатного (ТК№140101 или 140102) в г на порцию тефтелей с рисом с соусом томатным: массой 140 г. массой 150 г.		 120/20* 120/30*		

В числителе дроби указана масса тефтелей, в знаменателе – масса соуса томатного.

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	10,10
Жиры (г):	4,10
Углеводы (г):	16,30
Энергетическая ценность (ккал):	142,50

Ca (мг):	8,44
Mg (мг):	20,81
Fe (мг):	1,78
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Допускается подовать с гарниром.

*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) **120703-1**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Паста альфредо с курицей**

Номер рецептуры: № 120703-1

Наименование сборника рецептур: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Соус Альфредо с курицей (ТК№120703)	100,0	100,0	10,0	10,0
Масса соуса Альфредо с курицей и изделий макаронных отварных (ТК№130401 или 130402) в г на порцию Пасты Альфредо с курицей: массой 230 г. массой 300 г.		 80/150 100/180		
Выход:				

В числителе дроби указана масса соуса альфредо, в знаменателе – массаизделий макаронных отварных

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	10,00
Жиры (г):	8,90
Углеводы (г):	3,20
Энергетическая ценность (ккал):	132,70

Ca (мг):	171,21
Mg (мг):	22,94
Fe (мг):	0,91
C (мг):	5,02
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,18

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

При подаче изделия макаронные поливают соусом с курицей.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) **120703**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус альфредо с курицей**

Номер рецептуры: № 120703
Наименование сборника рецептур: ТТК

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус альфредо с курицей**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Соус Альфредо с курицей охлажденное	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	10,00
Жиры (г):	8,90
Углеводы (г):	3,20
Энергетическая ценность (ккал):	132,70

Ca (мг):	171,21
Mg (мг):	22,94
Fe (мг):	0,91
C (мг):	5,02
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,18

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта.
*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.
При подаче изделия макаронные поливают соусом с курицей.

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110317

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Уха Ростовская**

Номер рецептуры: № 151

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Уха Ростовская охлажденная	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,70
Жиры (г):	1,40
Углеводы (г):	3,50
Энергетическая ценность (ккал):	41,40

Ca (мг):	52,30
Mg (мг):	13,42
Fe (мг):	0,47
C (мг):	6,13
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.
*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120531

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы

Номер рецептуры: № 308

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фрикадельки мясные**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фрикадельки охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	13,40
Жиры (г):	7,90
Углеводы (г):	10,20
Энергетическая ценность (ккал):	165,50

Ca (мг):	14,44
Mg (мг):	18,61
Fe (мг):	2,24
C (мг):	1,00
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. Допускается подавать фрикадельки с супом.

*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120616

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Шницель рубленый куриный**

Номер рецептуры: № 338

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Шницель рубленый куриный охлажденный	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	11,90
Жиры (г):	9,00
Углеводы (г):	11,50
Энергетическая ценность (ккал):	174,60

Ca (мг):	59,74
Mg (мг):	19,25
Fe (мг):	1,44
C (мг):	1,39
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость (из расчета 2 шт на порцию). Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°С в центре продукта. * Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110106

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Щи из свежей капусты на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 157

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Щи из свежей капусты охлажденные	95	95	9,5	9,5
Сметана 15%	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,23
Жиры (г):	1,23
Углеводы (г):	2,99
Энергетическая ценность (ккал):	27,58

Ca (мг):	90,03
Mg (мг):	10,82
Fe (мг):	0,38
C (мг):	12,32
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведённой до кипения.
При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.
Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведённой до кипения.
*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Вариант 3

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 210102

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Апельсин**

Номер рецептуры: № 393

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Апельсины свежие	125	100	12,5	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	0,90
Жиры (г):	0,20
Углеводы (г):	8,10
Энергетическая ценность (ккал):	43,00

Ca (мг):	34,00
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	0,30
C (мг):	60,00
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленные апельсины, при необходимости, разрезают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 210103

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Банан**

Номер рецептуры: № 394

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бананы свежие	142,86	100	14,29	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	1,50
Жиры (г):	0,50
Углеводы (г):	21,00
Энергетическая ценность (ккал):	96,00

Ca (мг):	8,00
Mg (мг):	42,00
Fe (мг):	0,60
C (мг):	10,00
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Подготовленные бананы, при необходимости, разрезают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120505

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бефстроганов из говядины с соусом сметанным**

Номер рецептуры: № 275

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	65,8	64,8	6,58	6,48
или говядина (мясо бескостное) замороженная	68,2	64,8	7,2	6,48
Масса говядины отварной:		**40**		**4**
Морковь очищенная	5	5	0,5	0,5
или Морковь столовая свежая	6,3	5	0,63	0,5
Бульон мясной (или вода)	24	24	2,4	2,4
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Молоко	28	28	2,8	2,8
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Сметана 15%	9	9	0,9	0,9
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Масса соуса:		**60**		**6**
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	13,72
Жиры (г):	14,67
Углеводы (г):	4,87
Энергетическая ценность (ккал):	205,73

Ca (мг):	117,24
Mg (мг):	21,64
Fe (мг):	1,89
C (мг):	0,45
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Отварную говядину нарезают длинными брусочками весом по 10-15 г.
Подготовленную морковь нарезают соломкой или измельчают на терке и пассеруют на масле сливочном.
Приготовление соуса: пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают часть горячей смеси бульона и/или воды с молоком, перемешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся смесь бульона и/или воды с молоком, доводят до кипения.
Подготовленное мясо соединяют с пассерованной морковью и соусом, тушат при слабом кипении в течение 20-25 минут до готовности, в конце тушения добавляют соль.

Для буфет раздаточных: Готовый бефстроганов, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110103

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ "Сибирский" с говядиной**

Номер рецептуры: № 121

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	8,22	8,1	0,82	0,81
или говядина (мясо бескостное) замороженная	8,53	8,1	0,9	0,81
Вода (для варки бульона)	90	90	9	9
Масса говядины отварной:		**5**		**0,5**
Свекла свежая очищенная полуфабрикат или Свекла столовая свежая	20 26,67	20 20	2 2,67	2 2
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	7 8,8	7 7	0,7 0,88	0,7 0,7
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	4 5,71	4 4	0,4 0,57	0,4 0,4
Фасоль продовольственная	3	3	0,3	0,3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	3 3,8	3 3	0,3 0,38	0,3 0,3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или лук репчатый свежий	3 3,6	3 3	0,3 0,36	0,3 0,3
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Томатная паста	1,2	1,2	0,12	0,12
Масло растительное	1,6	1,6	0,16	0,16
Чеснок	0,47	0,4	0,05	0,04
Сахар-песок	1	1	0,1	0,1
Бульон мясной (или вода)	75	75	7,5	7,5
Соль	0,3	0,3	0,02	0,02
Сметана 15%	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,13
Жиры (г):	3,48
Углеводы (г):	6,09
Энергетическая ценность (ккал):	67,37

Ca (мг):	61,72
Mg (мг):	13,93
Fe (мг):	0,85
C (мг):	5,54
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Для приготовления бульона куски мяса весом не более 1,5 кг заливают холодной водой и варят сначала при интенсивном нагреве, периодически снимая образовавшуюся на поверхности пену, затем нагрев уменьшают и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Мясо вынимают из бульона, охлаждают, нарезают кубиком. Бульон процеживают.

Подготовленные овощи нарезают: свеклу, лук репчатый и морковь соломкой, картофель брусочками, капусту белокочанную свежую шинкуют, чеснок измельчают. Свеклу тушат в закрытой посуде с небольшим количеством воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного. Томатную пасту и лимонную кислоту добавляют за 7-10 минут до окончания тушения. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в масле растительном с добавлением бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) в течение 10 минут.

В оставшуюся часть кипящего бульона и/или воды с мясом закладывают нашинкованную капусту свежую, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный картофель и варят в течение 10-15 минут. Затем закладывают припущенный лук репчатый и морковь, свеклу тушеную и варят до готовности. Фасоль, предварительно отваренную до полуготовности, закладывают в суп за 10-15 минут до окончания варки.

За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар и подготовленный чеснок.

Сметану доводят до кипения. Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190301

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ватрушка с абрикосовым джемом**

Номер рецептуры: № 557

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименоваание сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	45,6	45,6	4,56	4,56
Молоко	20	20	2	2
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Соль	0,32	0,32	0,032	0,032
Яйцо	6,3	6,3	0,63	0,63
Дрожжи сухие *или*	0,48	0,48	0,048	0,048
Дрожжи прессованные	2	2	0,2	0,2
Вода (для разведения дрожжей)	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Повидло (джем)	34	34	3,4	3,4
Масса полуфабриката:		**114**		**11,4**
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5	0,15	0,15
Яйцо для смазки	2	2	0,2	0,2
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6,80
Жиры (г):	4,72
Углеводы (г):	38,96
Энергетическая ценность (ккал):	225,29

Ca (мг):	51,29
Mg (мг):	11,65
Fe (мг):	0,83
C (мг):	0,12
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Из готового теста формуют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 20 - 25 минут, а затем делают в них углубление, которое заполняют повидлом или джемом, или повидлом термостабильным, или конфитюром, оставляют для окончательной расстойки на 15 - 20 минут. После полной расстойки края изделия смазывают яйцом. Выпекают в жарочном или духовом шкафу в течение 15-20 минут при температуре 200-240°С.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160°С в течение 15-17 минут.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190302

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ватрушка с джемом из п/ф промышленного производства**

Номер рецептуры: № 12014; 190302

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ватрушка с джемом п/ф заморож.	120	120	12	12
Яйцо*	1	1	0,1	0,1
Масса полуфабриката:		**121**		**12,1**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6,15
Жиры (г):	8,14
Углеводы (г):	52,89
Энергетическая ценность (ккал):	329,99

Ca (мг):	11,38
Mg (мг):	9,87
Fe (мг):	37,20
C (мг):	0,62
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

В соответствии с рекомендациями производителя.

Температура подачи: 25 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190305

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ватрушка с творогом из п/ф промышленного производства**

Номер рецептуры: № 477; 100104

Наименование сборника рецептур: Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах 2006г; ТТК

Наименование сырья	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ватрушка с творогом п/ф заморож.	110	110	11	11
Яйцо*	1	1	0,1	0,1
Масса полуфабриката:		**111**		**11,1**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	12,45
Жиры (г):	13,55
Углеводы (г):	29,29
Энергетическая ценность (ккал):	301,92

Ca (мг):	221,41
Mg (мг):	19,24
Fe (мг):	0,84
C (мг):	0,48
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

В соответствии с рекомендациями производителя.

Температура подачи: 25 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190304

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ватрушка с творогом**

Номер рецептуры: 559

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порцй	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	45,60	45,60	4,56	4,56
Сахар-песок	5,04	5,04	0,50	0,50
Масло растительное	2,00	2,00	0,20	0,20
Яйцо*	5,04	5,04	0,50	0,50
Дрожжи сухие	0,48	0,48	0,05	0,05
или Дрожжи прессованные	1,92	1,92	0,19	0,19
Вода	1,52	1,52	0,15	0,15
Соль	0,32	0,32	0,03	0,03
Молоко	20,00	20,00	2,00	2,00
Масса теста:		**80,00**		**8,00**
Фарш:				
Творог 9%	30,30	30,00	3,03	3,00
Яйцо*	3,00	3,00	0,30	0,30
Сахар-песок	3,60	3,60	0,36	0,36
Мука Пшеничная	1,50	1,50	0,15	0,15
Масса фарша		**38,90**		**3,89**
Масло растительное	0,50	0,50	0,05	0,05
Яйцо*	2,00	2,00	0,20	0,20
Мука Пшеничная	2,30	2,30	0,23	0,23
Выход:		**100**		**10**

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр. данного блюда:

Белки (г):	12,67	Ca (мг):	112,77
Жиры (г):	7,65	Mg (мг):	19,12
Углеводы (г):	45,71	Fe (мг):	1,03
Энергетическая ценность (ккал):	302,13	C (мг):	0,27
		B1 (мг):	0,14
		B2 (мг):	0,17

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое для ватрушек готовят опарным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, емкость накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40°С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растительное масло. Емкость закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Из готового теста разделывают заготовки круглой формы, укладывают на противень смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушки выпекают при температуре 230-240 °С 8-10 мин.

2-й вариант: После полной расстойки ватрушки выпекают в пароконвектомате в режиме жар при температуре 160 С в течении 10 минут (до готовности).

Для фарша: творог протирают, добавляют яца, сахар, муку и тщательно перемешивают.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100101

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ветчина**

Номер рецептуры: № 10

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ветчина детская	101,01	100	10,101	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	22,6
Жиры (г):	20,9
Углеводы (г):	0
Энергетическая ценность (ккал):	278,5

Ca (мг.)	12
Mg (мг.)	35
Fe (мг.)	2,6
C (мг.)	0
B1 (мг.)	0
B2 (мг.)	0

Технология приготовления:

Изделия деликатесные очищают от шпагата, удаляют оболочку. Очищенную ветчину нарезают поперек батона на порции. Нарезанную ветчину хранят в холодильнике не более 30-40 мин. При температуре 4± 2°С

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100501

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Винегрет**

Номер рецептуры: № 20

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	26,7	26,7	2,67	2,67
или Картофель свежий продовольственный	38,14	26,7	3,81	2,67
Масса картофеля отварного:	**-**	**26**		**2,6**
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	25	25	2,5	2,5
или Свекла столовая свежая	31,25	25	3,12	2,5
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Масса свеклы отварной:	**-**	**24**		**2,4**
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	12,20	12,20	1,2	1,2
или Морковь столовая свежая	15,25	12,20	1,52	1,2
Масса моркови отварной:	**-**	**12**	**-**	**1,2**
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	10	10	1	1
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	10	10	1	1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Лук репчатый свежий	11,9	10	1,19	1
Масло растительное	8	8	0,8	0,8
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Выход:	**-**	**100**	**-**	**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,60
Жиры (г):	8,19
Углеводы (г):	9,03
Энергетическая ценность (ккал):	116,62

Ca (мг):	38,45
Mg (мг):	21,20
Fe (мг):	0,89
C (мг):	8,28
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Подготовленные овощи варят до готовности, охлаждают, очищают. Свеклу варят с добавлением лимонной кислоты. Овощи нарезают: картофель, свеклу, морковь, огурцы консервированные кубиком, лук репчатый мелким кубиком (после 1 марта лук ошпаривают). Консервированный горошек зеленый отваривают в собственной заливке в течение 5 мин после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают. Овощи соединяют, добавляют подготовленный горошек консервированный, соль, заправляют маслом растительным и перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120513

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Говядина тушеная с черносливом**

Номер рецептуры: № 280

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	57,56	56,7	5,76	5,67
или говядина (мясо бескостное) замороженная	59,68	56,7	5,9	5,67
Вода (для варки бульона)	200	200	20	20
Масса говядины отварной:	**-**	**35**		**3,5**
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Лук репчатый свежий	11,9	10	1,19	1
Томатная паста	2,8	2,8	0,28	0,28
Чернослив	12	12	1,2	1,2
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Бульон мясной (или вода)	65	65	6,5	6,5
Масса соуса:	-	**65**	-	**6,5**
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,1
Жиры (г):	13,17
Углеводы (г):	8,55
Энергетическая ценность (ккал):	197,24

Ca (мг):	22,04
Mg (мг):	27,73
Fe (мг):	2,06
C (мг):	2,62
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают, нарезают брусочком.

Подготовленный лук репчатый нарезают соломкой и припускают в бульоне и/или воде (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 5-7 минут, затем добавляют томатную пасту и припускают еще 3-5 минут. В оставшуюся часть бульона и/или воды закладывают нарезанное мясо, добавляют припущенный лук с томатной пастой, накрывают крышкой и тушат при слабом кипении в течение 10 минут. Затем к мясу добавляют подготовленный нарезанный чернослив и тушат в течение 10 минут.

При отпуске говядину подают с соусом и черносливом, с которыми она тушилась.

Для буфет раздаточных: Готовую говядину тушеную с черносливом, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 210104

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Груши**

Номер рецептуры: № 396

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Груши свежие	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	0,40
Жиры (г):	0,30
Углеводы (г):	10,30
Энергетическая ценность (ккал):	47,00

Ca (мг):	19,00
Mg (мг):	12,00
Fe (мг):	2,30
C (мг):	5,00
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленые груши, при необходимости, разрезают непосредственно перед подачей

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120507

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Гуляш из говядины с соусом томатным**

Номер рецептуры: № 282

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная или говядина (мясо бескостное) замороженная	65,8 68,21	64,8 64,8	6,58 7,20	6,48 6,48
Вода (для варки бульона)	200	200	20	20
Масса говядины отварной:		**40**		**4**
Соль	1	1	0,1	0,1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	5 6	5 5	0,5 0,6	0,5 0,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	5 6,3	5 5	0,5 0,63	0,5 0,5
Томатная паста	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Бульон мясной (или вода)	56	56	5,6	5,6
Масса соуса:		**60**		**6**
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	13,47
Жиры (г):	12,91
Углеводы (г):	3,86
Энергетическая ценность (ккал):	182,39

Ca (мг):	13,79
Mg (мг):	18,47
Fe (мг):	1,94
C (мг):	1,43
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают, нарезают кубиком.

Подготовленные овощи нарезают: морковь и лук репчатый соломкой. Измельченные овощи припускают в бульоне и/или воде (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного и томатной пасты в течение 5-10 мин.

Приготовление соуса: муку пшеничную подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают. В охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (1/4 часть от рецептурной нормы) и перемешивают до однородной массы, затем постепенно вводят оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 10-15 минут.

К нарезанной говядине добавляют припущенные морковь и лук репчатый, заливают соусом, и тушат в закрытой посуде при слабом кипении в течение 10-20 минут до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения добавляют соль.

Для буфет раздаточных: Готовый гуляш, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120601

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Гуляш из мяса птицы**

Номер рецептуры: № 311

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	50,5	50	5,05	5
или мясо птицы (бескостное) замороженное	52,63	50	5,26	5
Вода (для варки бульона)	200	200	20	20
Масса птицы отварной:	**-**	**40**		**4**
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Мука пшеничная	3,5	3,5	0,35	0,35
Томатная паста	2	2	0,2	0,2
Бульон и/или вода	65	65	6,5	6,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	2	2	0,2	0,2
или морковь столовая свежая	2,5	2	0,25	0,2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2	0,2	0,2
или лук репчатый свежий	2,4	2	0,24	0,2
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса соуса:	**-**	**65**		6,5
Выход:		**100**		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	12,21
Жиры (г):	10,25
Углеводы (г):	3,13
Энергетическая ценность (ккал):	143,24

Ca (мг):	12,03
Mg (мг):	11,71
Fe (мг):	0,93
C (мг):	2,10
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Бульон сливают, процеживают.

Для приготовления соуса томатного: подготовленные лук и морковь измельчают, пассеруют на масле растительном, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование в течение 10 - 15 минут. Пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до появления светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения, затем вводят пассерованные с томатной пастой овощи и варят при слабом кипении 20 - 30 минут. В конце варки добавляют соль..

Отварное филе птицы заливают соусом, доводят до кипения и тушат в течение 7-10 минут.

Для буфет раздаточных: Готовый гуляш, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления,

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120527

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины

Номер рецептуры: № 120527

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под редакцией С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	55,8	55	5,58	5,5
или говядина (мясо бескостное) замороженная	57,9	55	5,79	5,5
Хлеб из муки пшеничной	20	20	2	2
Вода	19	19	1,9	1,9
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса котлетной массы:		**93**		**9,3**
Яйцо*	15	15	1,5	1,5
Ветчина	5,15	5	0,52	0,5
Масса фарша:	-	**20**	-	**2**
Вес котлетной массы с яйцом и ветчиной		**112**		**11,2**
Сухари панировачные	10	10	1	1
Масса полуфабриката		**120**		**12**
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	16,02
Жиры (г):	16,69
Углеводы (г):	17,64
Энергетическая ценность (ккал):	285,24

Ca (мг):	20,34
Mg (мг):	18,36
Fe (мг):	2,24
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Мясо промывают холодной проточной водой, нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с хлебом, предварительно замоченным в воде, добавляют соль и перемешивают. Затем вторично пропускают через мясорубку и хорошо выбивают. Ветчину мелко нарезают, добавляют мелко нарубленное вареное яйцо и тщательно перемешивают.

Обработанные яйца варят 10 мин после закипания.

Котлетную массу формуют в виде лепешки, на середину кладут фарш (рубленные вареные яйца и мелко нарезаную ветчину). После этого края лепешки соединяют придают овально- приплюснутую форму, панируют. Полуфабрикат укладывают на противень, смазанный маслом растительным и запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 250-280°С в течение 20-25 мин.

Для буфет раздаточных: Готовые зразы, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120502

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сардельки отварные**

Номер рецептуры: № 294

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сардельки детские	102	100	10,2	10
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	11,40
Жиры (г):	18,20
Углеводы (г):	1,30
Энергетическая ценность (ккал)	215,00

Ca (мг):	26,00
Mg (мг):	16,00
Fe (мг):	1,80
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Сардельки промывают, удаляют искусственную оболочку (оболочку натуральную не удаляют), закладывают в кипящую воду 90-110°С и варят 5 мин после закипания. Допускается подавать изделия колбасные отварные с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 1-го часа с момента отваривания

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120501

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сосиски отварные**

Номер рецептуры: № 294

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Колбаски детские(сосиски)	102	100	10,2	10
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	11,00
Жиры (г):	23,90
Углеводы (г):	0,40
Энергетическая ценность (ккал)	261,00

Ca (мг):	35,00
Mg (мг):	20,00
Fe (мг):	1,80
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,19
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Сосиски промывают, удаляют искусственную оболочку (оболочку натуральную не удаляют), закладывают в кипящую воду 90-110°С и варят 5 мин после закипания. Допускается подавать изделия колбасные отварные с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 1-го часа с момента отваривания

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130401

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Изделия макаронные отварные**

Номер рецептуры: № 340

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макароны гр.А <фигурные>	33,3	33,3	3,33	3,33
Соль	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,69
Жиры (г):	2,91
Углеводы (г):	23,50
Энергетическая ценность (ккал):	134,99

Ca (мг):	14,05
Mg (мг):	5,77
Fe (мг):	0,60
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленные изделия макаронные засыпают в кипящую подсоленную воду (в соотношении 1:6) и варят в течение 10-15 минут при слабом кипении. Масло сливочное доводят до кипения. Сваренные изделия макаронные откидывают, после стекания воды перекладывают в емкость и заправляют подготовленным маслом сливочным, перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовые изделия макаронные, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 230104

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Йогурт или биойогурт фруктовый питьевой**

Номер рецептуры: № 459

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Йогурт	101,01	100	10,10	10
или Биойогурт фруктовый питьевой	101,01	100	10,10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,00
Жиры (г):	3,00
Углеводы (г):	7,80
Энергетическая ценность (ккал):	79,0

Ca (мг):	200,00
Mg (мг):	19,00
Fe (мг):	0,10
C (мг):	1,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,27

Примечание: допускается выдача биойогурта емкостью 0,2 л в упаковке

Технология приготовления:

Упаковку с биойогуртом протирают. Подготовленную упаковку с напитком вскрывают и порционируют непосредственно перед употреблением. Биойогурт поступивший в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160101

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Какао на молоке**

Номер рецептуры: № 415

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок	2	2	0,2	0,2
Вода	25	25	2,5	2,5
Сахар	10	10	1	1
Молоко	85	85	8,5	8,5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,04
Жиры (г):	3,02
Углеводы (г):	14,19
Энергетическая ценность (ккал):	96,68

Ca (мг):	151,61
Mg (мг):	20,40
Fe (мг):	0,56
C (мг):	0,51
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, в полученную смесь добавляют кипяток (часть от рецептурной нормы) и растирают до однородной массы. Молоко соединяют с оставшейся частью воды, доводят до кипения. В подготовленную смесь молока и воды, помешивая, вводят разведенный какао-порошок, полученный напиток доводят до кипения.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130106

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Картофель запеченный**

Номер рецептуры: № 345

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	105	105	10,5	10,5
или Картофель свежий продовольственный	150	105	15,0	10,5
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Соль	1	1	0,1	0,1
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр.

Белки (г):	2,10
Жиры (г):	3,42
Углеводы (г):	17,12
Энергетическая ценность (ккал):	107,82

Ca (мг):	19,43
Mg (мг):	24,37
Fe (мг):	0,97
C (мг):	10,50
B1 (мг):	0,13
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Картофель сортируют, очищают. Очищенный картофель промывают в проточной воде в течение 5 минут. Подготовленный картофель кладут в кипящую подсоленную воду 90-110°С. Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Картофель варят в течение 25-30 мин до готовности. Воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на менее горячем участке плиты на 5-7 минут. Емкость для запекания смазывают маслом и выкладывают картофель, нарезанный дольками. Запекают при температуре 180 °С 15-20 минут, до появления золотистой корочки.

Примечание: Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110°С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают, далее картофель используют в соответствии с технологическим процессом.

Для буфет раздаточных: Готовый картофель раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130103

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Картофель отварной**

Номер рецептуры: № 347

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	101	101	10,1	10,1
или Картофель свежий продовольственный	134,7	101	13,47	10,1
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Соль	1	1	0,1	0,1
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,06
Жиры (г):	4,53
Углеводы (г):	16,50
Энергетическая ценность (ккал):	115,17

Ca (мг):	20,53
Mg (мг):	23,52
Fe (мг):	0,96
C (мг):	10,10
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Подготовленный, нарезанный на части, картофель закладывают в кипящую подсоленную воду. Картофель отваривают в течение 25-30 минут до готовности. Воду сливают. Картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты.

Готовый отварной картофель заправляют маслом и перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовый картофель отварной раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)№ 120207

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Каша гречневая на молоке**

Номер рецептуры: № 191

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Гречневая	12	12	1,2	1,2
Молоко	72	72	7,2	7,2
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Вода	30	30	3	3
Масло сливочное	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,69
Жиры (г):	4,76
Углеводы (г):	13,25
Энергетическая ценность (ккал):	110,83

Ca (мг):	129,89
Mg (мг):	34,15
Fe (мг):	0,9
C (мг):	0,43
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Перед варкой крупу перебирают и промывают.

Крупу засыпают в кипящее молоко с водой 90-110°С, удаляют всплывшие пустотелые зерна. Кашу уваривают до загустения, помешивая при слабом кипении. За 5-7 мин до готовности добавляют сахар, соль. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовую, кашу гречневую раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)№ 130309

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Каша гречневая рассыпчатая**

Номер рецептуры: № 341

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Гречневая	33,3	33,3	3,33	3,33
Вода	67,5	67,5	6,75	6,75
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	4,22
Жиры (г):	3,57
Углеводы (г):	19,04
Энергетическая ценность (ккал):	125,00

Ca (мг):	7,94
Mg (мг):	66,66
Fe (мг):	2,24
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Подготовленную крупу гречневую засыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу отваривают до загустения и дают каше упреть в течение 1-го часа, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.
Масло сливочное доводят до кипения.
Готовую кашу гречневую заправляют сливочным маслом.
Для буфет раздаточных: Готовую кашу гречневую раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.
Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса,птицы и рыбы.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120205

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша манная молочная**

Номер рецептуры: № 195

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Манная	12,8	12,8	1,28	1,28
Молоко	65	65	6,5	6,5
Вода	30	30	3	3
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,28
Жиры (г):	3,86
Углеводы (г):	15,10
Энергетическая ценность (ккал):	108,55

Ca (мг):	117,74
Mg (мг):	11,47
Fe (мг):	0,21
C (мг):	0,39
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Крупу манную не промывают, просеивают, засыпают в кипящее молоко с водой 90-110°С, добавляют соль, сахар и варят при непрерывном помешивании в течение 20 мин.

Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовую кашу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120209

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша овсяная на молоке**

Номер рецептуры: № 196

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Геркулес	13	13	1,3	1,3
Молоко	38	38	3,8	3,8
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Вода	50	50	5	5
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,76
Жиры (г):	4,50
Углеводы (г):	12,84
Энергетическая ценность (ккал):	102,97

Ca (мг):	74,81
Mg (мг):	22,16
Fe (мг):	0,53
C (мг):	0,23
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Хлопья овсяные ("Геркулес") засыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят при периодическом помешивании до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовую кашу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120201

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша пшенная**

Номер рецептуры: №199

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Пшено шлифованное	15	15	1,5	1,5
Молоко	38	38	3,8	3,8
Сахар-песок	2,5	2,5	0,25	0,25
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Вода	70	70	7	7
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	2,88
Жиры (г):	3,36
Углеводы (г):	14,27
Энергетическая ценность (ккал):	99,04

Ca (мг):	71,97
Mg (мг):	17,84
Fe (мг):	0,46
C (мг):	0,23
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Подготовленную крупу пшенную засыпают в подготовленную смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовую кашу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120203

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша рисовая на молоке**

Номер рецептуры: № 202

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	22,2	22,2	2,22	2,22
Молоко	50	50	5	5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Вода	20	20	2	2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,07
Жиры (г):	3,47
Углеводы (г):	22,68
Энергетическая ценность (ккал):	130,86

Ca (мг):	90,71
Mg (мг):	18,17
Fe (мг):	0,29
C (мг):	0,30
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Подготовленную крупу рисовую всыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают. Для буфет раздаточных: Готовую кашу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 170607

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кекс с цукатами**

Номер рецептуры: № 520

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная	38	38	3,8	3,8
Сахар - песок	28	28	2,8	2,8
Масло сливочное	28	28	2,8	2,8
Цукаты	5,0	5	0,5	0,5
Яйцо*	23	23	2,3	2,3
Масло растительное	0,5	0,5	0,05	0,05
Натрий двууглекислый (сода пищевая)	0,10	0,10	0,01	0,01
Соль	0,10	0,10	0,01	0,01
Выход:	**-**	**100**	**-**	**10**

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	7,39
Жиры (г):	26,75
Углеводы (г):	58,44
Энергетическая ценность (ккал):	503,69

Ca (мг):	29,81
Mg (мг):	12,56
Fe (мг):	1,26
C (мг):	0,06
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Размягченное сливочное масло взбивают в течение 7-10 минут, добавляют сахар и взбивают еще 5-7 минут, постепенно вводя подготовленные яйца. К взбитой массе добавляют подготовленные цукаты, соду, соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом растительным, выпекают в жарочном шкафу при температуре 205-215°С в течение 25-30 минут до готовности. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 180°С в течение 35 минут.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 170604

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кекс с шоколадом

Номер рецептуры: № 521

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	35	35	3,5	3,5
Сахар-песок	26	26	2,6	2,6
Масло сливочное	26	26	2,6	2,6
Соль	0,1	0,1	0,01	0,01
Яйцо*	21	21	2,1	2,1
Какао порошок	10	10	1	1
Натрий двууглекислый (сода пищевая)	0,1	0,1	0,01	0,071
Масса полуфабриката:		**110**		**11**
Масло растительное	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	9,09
Жиры (г):	26,32
Углеводы (г):	51,81
Энергетическая ценность (ккал):	481,49

Ca (мг):	34,92
Mg (мг):	50,64
Fe (мг):	3,28
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Размягченное сливочное масло взбивают в течение 7-10 минут, добавляют сахар и взбивают еще 5 -7 минут, постепенно вливая подготовленные яйца. К взбитой массе добавляют какао - порошок, соду, соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом растительным, выпекают в жарочном шкафу при температуре 205-215°С в течение 25-30 минут до готовности. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 180°С в течение 35 минут.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 170601

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кекс "Столичный"

Номер рецептуры: № 522

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	38	38	3,8	3,8
Сахар-песок	28	28	2,8	2,8
Масло сливочное	28	28	2,8	2,8
Яйцо*	23	23	2,3	2,3
Соль	0,10	0,10	0,01	0,01
Изюм	5,0	5	0,50	0,5
Натрий двууглекислый (сода пищевая)	0,1	0,1	0,01	0,01
Масса полуфабриката:		**110,00**		**11,00**
Масло растительное	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,36
Жиры (г):	26,76
Углеводы (г):	58,21
Энергетическая ценность (ккал):	502,74

Ca (мг):	28,06
Mg (мг):	10,96
Fe (мг):	1,32
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Размягченное сливочное масло взбивают в течение 7-10 минут, добавляют сахар и взбивают еще 5 -7 минут, постепенно вливая подготовленные яйца. К взбитой массе добавляют подготовленный изюм (перебранный и замоченный в кипятке), соду и соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом растительным, выпекают в жарочном шкафу при температуре 205-215°С в течение 25-30 мин до готовности. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 180°С в течение 35 минут.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 230103

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кефир**

Номер рецептуры: № 462

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кефир	101	100	10,1	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,70
Жиры (г):	3,00
Углеводы (г):	7,80
Энергетическая ценность (ккал):	79,0

Ca (мг):	200,00
Mg (мг):	19,00
Fe (мг):	0,10
C (мг):	1,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,27

Примечание: допускается выдать кефир емкостью 0,2 л в упаковке

Технология приготовления:

Упаковку с кефиром протирают. Подготовленную упаковку с напитком вскрывают и порционируют непосредственно перед употреблением. Кефир поступивший в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100100

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Колбаса полукопченая**

Номер рецептуры: № 12

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Колбаса п/к	101,01	100	10,10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	17,20
Жиры (г):	39,00
Углеводы (г):	0,20
Энергетическая ценность (ккал):	420,00

Ca (мг.)	30,00
Mg (мг.)	22,00
Fe (мг.)	3,00
C (мг.)	0,00
B1 (мг.)	0,16
B2 (мг.)	0,16

Технология приготовления:

С колбасы удаляют шпагат, оболочку. Очищенную колбасу нарезают поперек батона на порции.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 30 минут

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160212

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из плодов свежих (апельсины)**

Номер рецептуры: № 448

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Апельсины	21,43	15,0	2,1	1,5
Сахар-песок	15,0	15,0	1,5	1,5
Вода	80,0	80,0	8,0	8,0
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,14
Жиры (г):	0,03
Углеводы (г):	16,20
Энергетическая ценность (ккал):	66,30

Ca (мг):	5,55
Mg (мг):	1,95
Fe (мг):	0,09
C (мг):	9,00
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

С подготовленных апельсинов или мандаринов снимают цедру (тонкий слой кожуры без белой мякоти) и нарезают соломкой. Фрукты очищают от кожуры, нарезают тонкими кружочками. Измельченную цедру заливают горячей водой, доводят до кипения и отваривают в течении 5 минут, процеживают. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, добавляют нарезанные фрукты и отваривают в течении 5 -8 минут, затем охлаждают. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120523

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты из говядины**

Номер рецептуры: № 302

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	71,0	70	7,10	7,0
или говядина (мясо бескостное) замороженная	73,68	70	7,37	7,0
Хлеб из муки пшеничной	25	25	2,5	2,5
Вода	26	26	2,6	2,6
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса полуфабриката:		**120**		**12**
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	14,9
Жиры (г):	14,92
Углеводы (г):	12,85
Энергетическая ценность (ккал):	245,07

Ca (мг):	14,02
Mg (мг):	18,76
Fe (мг):	2,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке или воде хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют котлеты овальной формы, выкладывают в смазанную маслом растительным емкость, запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектамате при температуре 180°С в течение 10-12 минут до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовые котлеты раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120617

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты куриные с ветчиной**

Номер рецептуры: № 316

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	58,59	58	5,86	5,8
или мясо птицы (бескостное) замороженное	62,37	58	6,24	5,8
Хлеб из муки пшеничной	22	22	2,2	2,2
Вода	26	26	2,6	2,6
Ветчина	5,15	5	0,515	0,5
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса котлетной массы		**115**		**11,5**
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	15,31
Жиры (г):	17,35
Углеводы (г):	11,31
Энергетическая ценность (ккал):	254,56

Ca (мг):	16,89
Mg (мг):	15,16
Fe (мг):	1,34
C (мг):	1,04
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Мясо птицы дефростируют, промывают. Подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде хлебом, добавляют соль, нарезанную мелкими кубиками ветчину, полученную массу перемешивают и выбивают. Из готовой массы формуют котлеты, укладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 250-280°С, в течение 15-20 минут или в пароконвектамате в режиме жар-пар при температуре 180°С, в течение 10-12 минут до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовые котлеты, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120613

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты рубленные из птицы**

Номер рецептуры: № 318

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	69,7	69	6,97	6,9
или мясо птицы (бескостное) замороженное	72,63	69	7,26	6,9
Хлеб из муки пшеничной	20	20	2	2
Вода	24	24	2,4	2,4
Мука пшеничная	5	5	0,5	0,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масса котлетной массы		**115**		**11,5**
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	16,40
Жиры (г):	15,27
Углеводы (г):	10,28
Энергетическая ценность (ккал):	234,60

Ca (мг):	16,84
Mg (мг):	15,09
Fe (мг):	1,35
C (мг):	1,24
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, вместе с замоченным в молоке или воде хлебом и маслом сливочным, добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют изделия овальной формы , панируют в сухарях , укладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным и запекают с двух сторон в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектамате в режиме "жар+пар" при температуре 180°С в течение 10-12 минут до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовые котлеты, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120401

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты рыбные**

Номер рецептуры: № 256

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе б/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	80	76	8	7,6
Молоко	10	10	1	1
Хлеб из муки пшеничной	20	20	2	2
Яйцо	2	2	0,2	0,2
Сухари панировочные	8	8	0,8	0,8
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса полуфабриката:		**116**		**11,6**
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	15,21
Жиры (г):	6,01
Углеводы (г):	16,56
Энергетическая ценность (ккал):	181,54

Ca (мг):	291,14
Mg (мг):	27,15
Fe (мг):	0,69
C (мг):	0,82
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Пподготовленную рыбу нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, добавляют яйца, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной массы формуют котлеты, панируют в сухарях, выкладывают в емкость, предварительно смазанную растительным маслом, и запекают в духовом шкафу при температуре 250-280°С в течение 15-20 минут до готовности или в пароконвектомате в режиме "жар+пар" при температуре 170-180°С в течение 12-15 минут. Для буфет раздаточных: Готовые котлеты, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160104

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кофейный напиток из цикория с молоком

Номер рецептуры: № 419

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко	70,0	70,0	7,0	7,0
Напиток из цикория	1,6	1,6	0,2	0,2
Сахар-песок	15,0	15,0	1,5	1,5
Вода	40,0	40,0	4,0	4,0
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,25
Жиры (г):	2,24
Углеводы (г):	19,29
Энергетическая ценность (ккал):	106,14

Ca (мг):	122,95
Mg (мг):	9,80
Fe (мг):	0,12
C (мг):	0,42
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Воду соединяют с молоком и доводят до кипения, добавляют сахар и напиток из цикория, полученную смесь перемешивают и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 210106

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Мандарин**

Номер рецептуры: № 399

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мандарины свежие	125	100	12,5	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	0,20
Углеводы (г):	7,50
Энергетическая ценность (ккал):	38,00

Ca (мг):	35,00
Mg (мг):	11,00
Fe (мг):	0,10
C (мг):	38,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Мандарины перед подачей тщательно промыть в проточной воде в течение 5 минут. Не очищать. Разрезание пополам плодов допускается только непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140113

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Масло сливочное**

Номер рецептуры: № 13
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Масло сливочное	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	82,50
Углеводы (г):	0,80
Энергетическая ценность (ккал):	748,00

Ca (мг):	12,00
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:
С упаковок масла снимают наружное покрытие и порционируют.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 1-го часа

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140112

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Масло сливочное**

Номер рецептуры: № 13
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Масло сливочное порционное	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

*Масло коровье сладкосливочное несоленое (порционное)
Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	82,50
Углеводы (г):	0,80
Энергетическая ценность (ккал):	748,00

Ca (мг):	12,00
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:
Масло сливочное подают в индивидуальной упаковке

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 1-го часа

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140201

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Молоко сгущенное с сахаром**

Номер рецептуры: № 371
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко сгущенное	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,20
Жиры (г):	8,50
Углеводы (г):	55,50
Энергетическая ценность (ккал):	328,00

Ca (мг):	307,00
Mg (мг):	34,00
Fe (мг):	0,20
C (мг):	1,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,38

Технология приготовления:
Консервные банки промывают, вытирают насухо, вскрывают. Молоко сгущенное порционируют из банки

Температура подачи: 25±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента вскрытия.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №230105

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Молоко**

Номер рецептуры: № 463

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко ультрапастеризованное	101	100	10,1	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,00
Жиры (г):	3,20
Углеводы (г):	4,70
Энергетическая ценность (ккал):	60,0

Ca (мг):	121,00
Mg (мг):	14,00
Fe (мг):	0,10
C (мг):	0,60
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,13

Примечание: допускается выдача молока емкостью 0,2 л в упаковке.

Технология приготовления:

Подготовленную упаковку с напитком вскрывают и порционируют непосредственно перед употреблением.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160204

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток вишневый**

Номер рецептуры: № 474

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вишня б/з	9	9	0,9	0,9
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Вода	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,07
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	8,95
Энергетическая ценность (ккал):	36,60

Ca (мг):	3,57
Mg (мг):	2,34
Fe (мг):	0,07
C (мг):	1,35
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром закладывают вишню, не размораживая, и варят при слабом кипении в течение 5 минут, затем охлаждают.

Допускается отпускать вместе с ягодами.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160242

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток из плодов сухих (изюм)**

Номер рецептуры: № 475

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Изюм	9,00	9,0	0,9	0,9
Вода	110,0	110,0	11,0	11,0
Сахар-песок	8,0	8,0	0,8	0,8
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,21
Жиры (г):	0,05
Углеводы (г):	13,91
Энергетическая ценность (ккал):	57,21

Ca (мг):	7,44
Mg (мг):	3,78
Fe (мг):	0,29
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Подготовленный изюм заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении в течение 5-10 минут. Отвар настаивают, после этого процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения, затем охлаждают.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160234

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток из цитрусовых (апельсин)**

Номер рецептуры: № 480

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Лимоны	4,57	4,0	0,46	0,40
Апельсины	4,05	3	0,405	0,3
Сахар-песок	11,0	11,0	1,1	1,1
Вода	105,0	105,0	10,5	10,5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,06
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	11,35
Энергетическая ценность (ккал):	46,54

Ca (мг):	2,95
Mg (мг):	0,87
Fe (мг):	0,07
C (мг):	3,40
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Апельсины и лимоны промывают проточной водой в течение 5 минут. Нарезают тонкими кружочками. В кипящую воду 90-110°С закладывают сахар, доводят до кипения и проваривают в течение 5минут. Подготовленные апельсины и лимоны закладывают в горячую воду с сахаром, тщательно перемешивают и доводят до кипения. Варят при слабом кипении в течение 5 минут. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160205

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток клубничный**

Номер рецептуры: № 476

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Клубника б/з	6	6	0,6	0,6
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Вода	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	8,41
Энергетическая ценность (ккал):	33,72

Ca (мг):	0,24
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,02
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром закладывают клубнику, не размораживая, и варят при слабом кипении в течение 5 минут, затем охлаждают. Допускается отпускать вместе с ягодами.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160232

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток клубничный**

Номер рецептуры: № 476

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Повидло клубничное (или джем, или варенье)	12	12	1,2	1,2
Сахар-песок	5	5	0,8	0,8
Вода	103	103	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	12,32
Энергетическая ценность (ккал):	49,23

Ca (мг):	1,35
Mg (мг):	0,84
Fe (мг):	0,12
C (мг):	10,08
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Повидло или джем, или варенье соединяют с горячей водой и доводят до кипения, процеживают (одновременно протирая плоды при наличии). В процеженную смесь добавляют сахар, доводят до кипения, затем охлаждают.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160206

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток клюквенный**

Номер рецептуры: № 479

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Клюква б/з	6	6	0,6	0,6
Сахар-песок	10	10	1	1
Вода	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,03
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	10,21
Энергетическая ценность (ккал):	41,58

Ca (мг):	1,14
Mg (мг):	0,90
Fe (мг):	0,07
C (мг):	0,90
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром закладывают клюкву не размораживая, варят при слабом кипении в течение 5 минут, затем охлаждают.

Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160103

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кофейный напиток злаковый на молоке**

Номер рецептуры: № 418

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток	4	4	0,4	0,4
Вода	47	47	4,7	4,7
Сахар-песок	15	15	1,5	1,5
Молоко	54	54	5,4	5,4
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,02
Жиры (г):	1,83
Углеводы (г):	19,92
Энергетическая ценность (ккал):	105,7

Ca (мг):	104,95
Mg (мг):	15,56
Fe (мг):	0,90
C (мг):	0,32
B1 (мг):	1,21
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

В кипящую воду (1/3 от рецептурной нормы) добавляют кофейный напиток, доводят до кипения, полученную смесь отстаивают в течение 3-5 минут, затем процеживают.

Оставшуюся воду соединяют с молоком и доводят до кипения, добавляют сахар, перемешивают и вновь доводят до кипения. В горячую смесь воды с молоком и сахаром добавляют сваренный процеженный кофейный напиток. Полученную смесь перемешивают и доводят до кипения.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не бо не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160207

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток смородиновый**

Номер рецептуры: № 479

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Смородина б/з	7	7	0,6	0,6
Сахар-песок	10	10	0,8	0,8
Вода	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,07
Жиры (г):	0,03
Углеводы (г):	10,50
Энергетическая ценность (ккал):	42,98

Ca (мг):	2,82
Mg (мг):	2,17
Fe (мг):	0,12
C (мг):	7,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром закладывают смородину, не размораживая, и варят при слабом кипении в течение 5 минут, затем охлаждают.

Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160229

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток смородиновый**

Номер рецептуры: № 479
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Повидло смородина (или джем, или варенье)	12	12	1,2	1,2
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Вода	103	103	10,3	10,3
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,07
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	13,74
Энергетическая ценность (ккал):	54,03

Ca (мг):	2,79
Mg (мг):	1,68
Fe (мг):	0,08
C (мг):	4,80
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:
Повидло или джем, или варенье соединяют с горячей водой и доводят до кипения, процеживают (одновременно протирая плоды при наличии). В процеженную смесь добавляют сахар, доводят до кипения, затем охлаждают.
Допускается отпускать вместе с ягодами.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160230

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток яблочный**

Номер рецептуры: № 481

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Повидло яблочное (или джем, или варенье)	12,00	12,0	1,2	1,2
Сахар-песок	5,0	5,0	0,5	0,5
Вода	110,0	110,0	11,0	11,0
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,05
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	12,80
Энергетическая ценность (ккал):	49,95

Ca (мг):	1,83
Mg (мг):	0,84
Fe (мг):	0,17
C (мг):	0,06
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения. Процеживают, а при использовании варенья, одновременно процеживают и протирают ягоды. В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения и проваривают 10 минут. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и охлаждают до температуры подачи.

Допускается отпускать вместе с плодами.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160217

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток яблочный**

Номер рецептуры: № 481

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки	11,96	11,0	1,20	1,1
Сахар-песок	10,0	10,0	1,0	1,0
Вода	90,0	90,0	9,0	9,0
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,04
Жиры (г):	0,04
Углеводы (г):	11,07
Энергетическая ценность (ккал):	45,95

Ca (мг):	2,06
Mg (мг):	0,99
Fe (мг):	0,27
C (мг):	1,10
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

У подготовленных яблок, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром и лимонной кислотой добавляют нарезанные яблоки и варят при слабом кипении в течение 5 минут. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100519

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Огурцы свежие**

Номер рецептуры: № 37

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурец свежий	102,04	100	10,20	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,8
Жиры (г):	0,1
Углеводы (г):	2,5
Энергетическая ценность (ккал):	14,0

Ca (мг):	23,0
Mg (мг):	14,0
Fe (мг):	0,60
C (мг):	10,0
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Огурцы свежие промывают в проточной воде дважды, отрезают место прикрепления плодоножки, нарезают на порции.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Оладьи**

Номер рецептуры: № 497

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Оладьи ПП	100	100	10	10
Масло сливочное	2,6	2,6	0,26	0,26
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	6,02
Жиры (г):	6,15
Углеводы (г):	40,02
Энергетическая ценность (ккал):	239,45

Ca (мг):	51,87
Mg (мг):	13,82
Fe (мг):	0,84
C (мг):	0,17
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Оладьи вынимают из упаковки, дефростируют, емкость для разогрева смазывают растопленным сливочным маслом, помещают в прогретый пароконвектомат и разогревают при Т 180°С. Или в соответствии с рекомендацией производителя.
Готовые оладьи отпускают с соусом, сгущеным молоком или джемом.
Для буфет раздаточных: Готовые оладьи раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Оладьи**

Номер рецептуры: № **1260**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию общественного питания 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная	48,1	48,1	4,81	4,81
Яйцо*	2,3	2,3	0,23	0,23
Сахар-песок	1,7	1,7	0,17	0,17
Молоко	48,1	48,1	4,81	4,81
Дрожжи сухие или	0,35	0,35	0,035	0,035
Дрожжи прессованные	1,4	1,4	0,14	0,14
Соль	0,9	0,9	0,09	0,09
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход:		100		10

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	6,98
Жиры (г):	6,26
Углеводы (г):	37,63
Энергетическая ценность (ккал):	234,74

Ca (мг):	73,01
Mg (мг):	15,08
Fe (мг):	0,73
C (мг):	0,29
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

В небольшое количество молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальным молоком, подогретым до температуры 35-40°С, добавляют муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы, затем замешенное тесто оставляют в теплом месте (25-35 °С) на 3-4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают). Оладьи выпекают на разогретых чугунных сковородах, толстостенных противнях или на электросковородах. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм.
Готовые оладьи отпускают с соусом, сгущеным молоком или джемом.
Для буфет раздаточных: Готовые оладьи раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120302

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Омлет с сыром запеченный**

Номер рецептуры: № 231

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо *	70	70	7	7
Молоко	25	25	2,5	2,5
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Сыр полутвердый	7,07	7	0,753	0,7
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,3
Жиры (г):	14,22
Углеводы (г):	1,7
Энергетическая ценность (ккал):	180,3

Ca (мг):	99,05
Mg (мг):	14,41
Fe (мг):	1,86
C (мг):	0,2
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,37

Технология приготовления:

К предварительно подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивать!). Масло сливочное растапливают и доводят до кипения. Сыр очищают от наружного покрытия. Натирают на крупной терке. К приготовленной омлетной смеси добавляют тертый сыр, перемешивают, выливают на противень, политый маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 180-200°С в течение 8-10 мин.

Для буфет раздаточных: Готовый омлет раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120529

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пельмени отварные**

Номер рецептуры: № 504

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пельмени детские	80	80	8	8
Вода	350	350	35	35
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9,54
Жиры (г):	15,25
Углеводы (г):	20,36
Энергетическая ценность (ккал)	212,60

Ca (мг):	17,88
Mg (мг):	10,62
Fe (мг):	0,76
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Пельмени детские опускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л воды), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении в течение 5-7 минут. Когда пельмени всплывут на поверхность, их осторожно вынимают. Готовые пельмени заправляют прокипяченным маслом сливочным.

Температура подачи: не ниже 65°С

Сроки реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120515

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Печень тушеная (говяжья) с соусом сметанным**

Номер рецептуры: № 285

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печень говяжья замороженная	171,08	142	17,108	14,2
Масло сливочное	1,2	1,2	0,12	0,12
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**
Масса печени тушеной и соуса сметанного (ТК№140106 или ТК№140107) в г на порцию печени тушеной с соусом сметанным: массой 100 г.		80/20*		

В числителе дроби указана масса печени, в знаменателе – масса соуса сметанного.

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	30,44
Жиры (г):	7,28
Углеводы (г):	0,01
Энергетическая ценность (ккал):	224,88

Ca (мг):	341,25
Mg (мг):	30,67
Fe (мг):	11,74
C (мг):	56,10
B1 (мг):	0,51
B2 (мг):	3,72

Технология приготовления:

Подготовленную печень нарезают брусочками, заливают кипятком и припускают в небольшом количестве воды в течение 5 минут при помешивании, воду сливают. Добавляют масло сливочное, соль и тушат в течение 15 -25 минут до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовую печень, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190213

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Пирожок вишневый

Номер рецептуры: № 738; 190213

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	50	50	5	5
Молоко	20	20	2	2
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное	1,5	1,5	0,15	0,15
Дрожжи сухие *или*	0,4	0,4	0,04	0,04
Дрожжи прессованные	1,6	1,6	0,16	0,16
Масса теста:		**77**		**7,7**
Повидло вишневое (или джем, или варенье)	30	30	3	3
или Вишня б/з	23	23	2,3	2,3
Масса фарша:		**30**	0	**3**
Яйцо*	1	1	0,1	0,1
Масса полуфабриката:		**107**		**10,7**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6,19
Жиры (г):	2,95
Углеводы (г):	59,24
Энергетическая ценность (ккал):	288,07

Ca (мг):	36,6
Mg (мг):	11,18
Fe (мг):	0,68
C (мг):	0,12
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопарным способом. В подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости.

Ставят для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Тесто дрожжевое, выкладывают на стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски. Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут повидло(или джем, или варенье, или ягоды смешанные с сахаром)(при использовании варенья с косточками-косточки удаляют) и защипывают края, придавая пирожку форму лодочки, полумесяца, цилиндрическую или любую другую форму.

Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист (противень), предварительно смазанный растительным маслом, и оставляют для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 220-240°С в течение 15-20мин. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190201

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок клубничный**

Номер рецептуры: №738 ; 190201

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	51,7	51,7	5,17	5,17
Молоко	23,4	23,4	2,34	2,34
Сахар-песок	3,4	3,4	0,34	0,34
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное	1,5	1,5	0,15	0,15
Дрожжи сухие *или*	0,4	0,4	0,04	0,04
Дрожжи прессованные	1,6	1,6	0,16	0,16
Масса теста:		**78**		**7,8**
Повидло клубничное (джем, варенье)	30	30	3	3
или Клубника б/з	28	28	2,8	2,8
Масса фарша:		**30**		**3**
Яйцо*	2	2	0,2	0,2
Масса полуфабриката:		**112**		**11,2**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6,6
Жиры (г):	3,20
Углеводы (г):	58,99
Энергетическая ценность (ккал):	290,98

Ca (мг):	44,52
Mg (мг):	14,15
Fe (мг):	1,00
C (мг):	25,34
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопарным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости.

Ставят для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Тесто дрожжевое, выкладывают на стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски. Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут повидло(или ягоды смешанные с сахаром) и защипывают края, придавая пирожку форму лодочки, полумесяца, цилиндрическую или любую другую форму.

Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист (противень), предварительно смазанный растительным маслом, и оставляют для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 220-240°С в течение 15-20мин. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190205

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с яблоком из п/ф промышленного производства**

Номер рецептуры: № 12013; 190205

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пирожки с яблоком п/ф ДП	110	110	11	11
Яйцо*	2	2	0,2	0,2
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6,95
Жиры (г):	4,31
Углеводы (г):	36,7
Энергетическая ценность (ккал):	249,8

Ca (мг):	34,9
Mg (мг):	12,92
Fe (мг):	1,05
C (мг):	0,25
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

В соответствии с рекомендациями производителя.

Температура подачи: 25 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190204

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с яблочным джемом**

Номер рецептуры: № 584

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	45,82	45,82	4,58	4,58
Сахар-песок	8,47	8,47	0,847	0,847
Соль	0,39	0,39	0,039	0,039
Масло сливочное	6,93	6,93	0,69	0,69
Дрожжи сухие *или*	0,31	0,31	0,003	0,003
Дрожжи прессованные	1,16	1,16	0,116	0,116
Масса теста:		77,00	0,00	77,00
Повидло яблочное (джем, варенье,конфитюр)	30,00	30,00	3,00	3,00
Масса полуфабриката:		107,00		107,00
Мука Пшеничная на подпыл	1,50	1,50	0,15	0,15
Масло растительное д/смазки	0,50	0,50	0,05	0,05
Яйцо для смазки*	2,00	2,00	0,20	0,20
Выход:		100,00		10,00

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,58
Жиры (г):	7,07
Углеводы (г):	61,13
Энергетическая ценность (ккал):	326,65

Ca (мг):	17,58
Mg (мг):	10,16
Fe (мг):	1,07
C (мг):	0,15
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

В подготовленную емкость вливают теплую воду, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, соль, муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок. Емкость накрывают крышкой и ставят для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз. Из готового теста формуют шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут повидло, или повидло термостабильное, или джем, или варенье (при использовании варенья с косточками-косточки удаляют), или конфитюр, защипывают края, придавая пирожку форму лодочки, полумесяца, цилиндрическую или др. Сформированные пирожки укладывают швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 35 - 45 минут. За 5-10 минут перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240°С в течение 15-20 минут.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160°С в течение 15-17 минут.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190217

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пицца из п/ф промышленного производства**

Номер рецептуры: № 12010; 190217

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пицца из п/ф промышленного производства	123	123	12,3	12,3
Масло растительное д/смазки противня	1	1	0,1	0,1
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,1
Жиры (г):	13,3
Углеводы (г):	50,8
Энергетическая ценность (ккал):	369,4

Ca (мг):	217,7
Mg (мг):	17,22
Fe (мг):	1,97
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,17
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

В соответствии с рекомендациями производителя.

Температура подачи: 25 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 230464

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пицца школьная**

Номер рецептуры: № 610

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная	38,50	38,50	3,85	3,85
Молоко	16,9	16,90	1,69	1,69
Сахар-песок	4,30	4,30	0,43	0,43
Соль	0,27	0,27	0,03	0,03
Масло растительное	1,70	1,70	0,17	0,17
Яйцо*	4,30	4,30	0,43	0,43
Дрожжи сухие *или*	0,40	0,40	0,04	0,04
Дрожжи прессованные	1,60	1,60	0,16	0,16
Масса готового теста:		**67,97**		**6,80**
Колбаса п/к	16,80	16,80	1,68	1,68
Сыр полутвердый	19,70	19,70	1,97	1,97
Огурцы консервированные (без учета заливки)	14,70	14,70	1,47	1,47
Томат-паста	4	4	0,4	0,4
Масса начинки:		**55,20**		**5,52**
Яйцо*	0,50	0,50	0,050	0,050
Масло растительное (д/смазки противня)	0,5	0,5	0,1	0,1
Мука пшеничная	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход:		**100**		**10**

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	13,26
Жиры (г):	16,20
Углеводы (г):	34,16
Энергетическая ценность (ккал):	336,91

Ca (мг):	85,57
Mg (мг):	24,25
Fe (мг):	1,53
C (мг):	2,77
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,16

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопарным способом. В подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, добавляют дрожжи, сахар, соль, йцо всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят масло растительное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости.

Емкость закрывают крышкой и ставят для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза.

Затем тесто обминают, формуют шарики, укладывают швом вниз на лист, смазанный растительным маслом, дают неполную расстойку, а затем делают углубление, которое смазывают томат-пастой, заполняют слоями: ломтики огурца, колбаса, нарезанная мелким кубиком, посыпают тертым сыром. Края пиццы смазывают яйцом и выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 180-200ºС 10-15 минут. Охлаждают.

Температура подачи: 20 ±5ºС

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120550

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плов мясной**

Номер рецептуры: № 286

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и пполуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	48,73	48	4,87	4,8
или говядина (мясо бескостное) замороженная	50,53	48	5,05	4,8
Масло растительное	4,6	4,6	0,46	0,46
Лук репчатый очищенный или	4,7	4,7	0,47	0,47
Лук репчатый свежий	5,6	4,7	0,56	0,47
Морковь очищенная или	5,3	5,3	0,53	0,53
Морковь столовая свежая	6,6	5,3	0,66	0,53
Томатная паста	3,00	3,00	0,30	0,30
Крупа рисовая	23,90	23,40	2,390	2,34
Вода	54,00	54,00	5,40	5,50
Соль	0,80	0,80	0,080	0,080
Выход:		**100,00**		**10,00**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	10,84
Жиры (г):	12,52
Углеводы (г):	19,57
Энергетическая ценность (ккал):	230,76

Ca (мг):	12,62
Mg (мг):	26,61
Fe (мг):	1,70
C (мг):	2,09
B1 (мг):	0.06
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Мясо нарезают кубиком, бульон процеживают.

Подготовленные овощи нарезают: морковь и лук репчатый мелким кубиком.

Измельченные овощи припускают в воде и/или бульоне (часть от рецептурной нормы) с добавлением томатной пасты. К отварному мясу добавляют припущенные овощи с томатной пастой, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды, соль, доводят до кипения, затем закладывают подготовленную рисовую крупу и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, и оставляют томиться при слабом нагреве на 25-40 минут. При приготовлении блюда в пароконвектомате к отварному мясу добавляют припущенные овощи с томатной пастой, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды, подготовленную крупу рисовую, закрывают крышкой и готовят при температуре 160-180°С в течение 25-30 минут до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовый плов мясной, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100520

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Помидоры свежие**

Номер рецептуры: № 39

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие	102,04	100	10,2	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр.

Белки (г):	1,10
Жиры (г):	0,20
Углеводы (г):	3,80
Энергетическая ценность (ккал):	24,00

Ca (мг):	14,00
Mg (мг):	20,00
Fe (мг):	0,90
C (мг):	25,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Помидоры свежие промывают в проточной воде дважды, вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают на порции.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130101

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пюре картофельное**

Номер рецептуры: № 354

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	85,5 110,7	85,5 85,5	8,55 11,07	8,55 8,55
Молоко	15	15	1,5	1,5
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Соль	1	1	0,1	0,1
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,18
Жиры (г):	3,30
Углеводы (г):	14,67
Энергетическая ценность (ккал):	97,28

Ca (мг):	35,02
Mg (мг):	21,99
Fe (мг):	0,82
C (мг):	8,64
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Молоко доводят до кипения. Подготовленный картофель закладывают в кипящую подсоленную воду. Картофель варят в течение 25-30 минут до готовности. Затем воду сливают, картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты и протирают, одновременно добавляя кипяченое молоко в 2-3 приема.

Масло сливочное доводят до кипения.

Готовый протертый картофель заправляют прокипяченным сливочным маслом и перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовое картофельное пюре раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса,птицы и рыбы.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110203

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рассольник Домашний на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 123

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	8 10	8 8	0,8 1	0,8 0,8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	30 40	30 30	3 4	3 3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4 4	0,4 0,5	0,4 0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4	0,4 0,48	0,4 0,4
Огурцы консервированные(без учета заливки)	6	6	0,6	0,6
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Бульон(или вода)	70	70	7	7
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Сметана 15%	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,01
Жиры (г):	1,60
Углеводы (г):	6,11
Энергетическая ценность (ккал):	43,01

Ca (мг):	43,48
Mg (мг):	11,41
Fe (мг):	0,43
C (мг):	6,31
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Подготовленные овощи нарезают: капусту белокочанную свежую шинкуют, лук репчатый и морковь соломкой, картофель брусочками, огурцы консервированные тонкой соломкой.
Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут. Огурцы консервированные припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) в течение 15 минут.
В кипящий бульон и/или воду закладывают подготовленную капусту белокочанную свежую, доводят до кипения, затем нарезанный картофель, а через 5-10 минут припущенные овощи: морковь, лук репчатый, огурцы консервированные. За 5-7 минут до готовности добавляют соль и варят до готовности.
Сметану доводят до кипения.
Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.
Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130301

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Рис отварной**

Номер рецептуры: № 342

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расчет сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Рисовая	35	35	3,5	3,5
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Соль	2	2	0,2	0,2
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,47
Жиры (г):	2,83
Углеводы (г):	27,32
Энергетическая ценность (ккал)	138,99

Ca (мг):	10,52
Mg (мг):	17,94
Fe (мг):	0,41
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и отваривают при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, воду сливают. Масло сливочное доводят до кипения. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом сливочным, перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовый рис отварной раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляется только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса,птицы и рыбы.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 230102

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ряженка**

Номер рецептуры: № 698; 230102

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ряженка	101,01	100	10,1	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,90
Жиры (г):	2,50
Углеводы (г):	4,20
Энергетическая ценность (ккал):	54,0

Ca (мг):	200,00
Mg (мг):	19,00
Fe (мг):	0,10
C (мг):	1,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,27

Примечание: допускается выдать ряженку емкостью 0,2 л в упаковке.

Технология приготовления:

Ёмкости с ряженкой протирают. Непосредственно перед употреблением вскрывают и разливают по стаканам. Ряженку поступившую в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100504

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат витаминный с растительным маслом**

Номер рецептуры: № 43

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	44	44	4,4	4,4
или Капуста белокочанная свежая	55	44	5,5	4,4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	1	1
или Морковь столовая свежая	12,5	10	1,25	1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2	0,2	0,2
Лук репчатый свежий	2,4	2	0,24	0,2
Яблоки свежие	27,17	25	2,72	2,5
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Лимонная кислота	0,01	0,01	0,001	0,001
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло растительное	15	15	1,5	1,5
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,02
Жиры (г):	15,14
Углеводы (г):	10,2
Энергетическая ценность (ккал):	182,37

Ca (мг):	90,67
Mg (мг):	13,16
Fe (мг):	0,91
C (мг):	16,20
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленные овощи нарезают: капусту шинкуют, морковь соломкой, лук репчатый мелкой соломкой. Измельченную капусту перетирают с солью до появления сока.
Лимонную кислоту растворяют в небольшом количестве воды.
Подготовленные яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают ломтиком или соломкой, сбрызгивают растворенной в воде лимонной кислотой.
Подготовленные измельченные овощи и фрукты соединяют, добавляют сахар, заправляют растительным маслом, перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100201

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из белокочанной капусты**

Номер рецептуры: № 56

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	100	100	10	10
или Капуста белокочанная свежая	125	100	12,5	10
Лимонная кислота	0,01	0,01	0,001	0,001
Сахар-песок	2	2	0,2	0,2
Масло растительное	9	9	0,9	0,9
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,8
Жиры (г):	9,09
Углеводы (г):	6,7
Энергетическая ценность (ккал):	116,89

Ca (мг):	189,16
Mg (мг):	16,07
Fe (мг):	0,61
C (мг):	30
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Лимонную кислоту растворяют в небольшом количестве воды.

Подготовленную капусту шинкуют, добавляют соль и растворенную в воде лимонную кислоту, растирают до появления сока. Морковь нарезают соломкой, овощи соединяют, добавляют сахар, заправляют маслом растительным, перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100307

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из овощей с кукурузой**

Номер рецептуры: № 66

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	41,2 55,0	41,2 41,2	4,12 5,5	 4,12 4,12
Масса картофеля отварного:	**-**	**40**		**4**
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	25,1 31,4	25,1 25,1	2,51 3,14	2,51 2,51
Масса моркови отварной:	**-**	**25**	**-**	**2,5**
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	10	10	1	1
Огурцы свежие	20,4	20	2,04	2
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:	**-**	**100**	**-**	**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,34
Жиры (г):	7,69
Углеводы (г):	14,95
Энергетическая ценность (ккал):	138,74

Ca (мг):	28,66
Mg (мг):	32,28
Fe (мг):	1,05
C (мг):	7,38
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Примечание: Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.

Остальные подготовленные овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин. Овощи отваривают, затем охлаждают и нарезают кубиками. Огурцы нарезают ломтиками. Консервированную кукурузу отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100205

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свежих огурцов**

Номер рецептуры: № 18

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений под редакцией М.П. Могильный; В.А. Тутельян 2011

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы свежие	89,9	88	8,99	8,8
Масло растительное	12	12	1,2	1,2
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,70
Жиры (г):	12,08
Углеводы (г):	2,20
Энергетическая ценность (ккал):	120,2

Ca (мг):	21,34
Mg (мг):	12,39
Fe (мг):	0,54
C (мг):	8,80
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Подготовленные огурцы нарезают ломтиками или кружочками, добавляют соль, заправляют маслом растительным, перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100505

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свежих помидоров и огурцов**

Номер рецептуры: № 24

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений под редакцией М.П. Могильный; В.А. Тутельян 2011

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие	48,98	48	4,898	4,8
Огурцы свежие	35,71	35	3,571	3,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	12	12	1,2	1,2
или Лук репчатый свежий	14,29	12	1,429	1,2
Масло растительное	8	8	0,8	0,8
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,98
Жиры (г):	8,15
Углеводы (г):	3,68
Энергетическая ценность (ккал):	93,26

Ca (мг):	19,59
Mg (мг):	16,25
Fe (мг):	0,75
C (мг):	16,70
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры и огурцы нарезают ломтиками. Подготовленный лук шинкуют. Соединяют ингредиенты, добавляют соль, растительоне масло и перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100408-1

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свеклы с сыром**

Номер рецептуры: № 84

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	83,9	83,9	8,39	8,39
или Свекла столовая свежая	111,87	83,9	11,19	8,39
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Масса вареной свеклы:		**80**		**80**
Сыр полутвердый	8	8	0,80	0,8
Масло растительное	10	10	1	1
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,11
Жиры (г):	12,43
Углеводы (г):	7,38
Энергетическая ценность (ккал):	154,26

Ca (мг):	49,75
Mg (мг):	21,32
Fe (мг):	1,26
C (мг):	8,45
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу закладывают в кипящую воду, варят с добавлением кислоты лимонной до готовности, охлаждают. Отварную свеклу нарезают соломкой или натирают на терке.

Подготовленный тертый сыр соединяют с измельченной свеклой, добавляют соль, заправляют маслом растительным и перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100549

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из белокочанной капусты, помидоров и огурцов**

Номер рецептуры: № 29

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие	25,51	25	25	25
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	16	16	1,6	1,6
или Морковь столовая свежая продовольственная	20	16	2	1,6
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	21	21	2,1	2,1
или Капуста белокочанная свежая	26,25	21	2,6	2,1
Огурцы свежие	35,71	35	3,57	3,5
Масло растительное	8	8	0,8	0,8
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,14
Жиры (г):	8,11
Углеводы (г):	3,92
Энергетическая ценность (ккал):	94,3

Ca (мг):	57,19
Mg (мг):	19,45
Fe (мг):	0,69
C (мг):	16,85
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Овощи подготоваливают. Сырую мороковь нарезают тонокой соломкой, свежие огурцы и помидоры-тонкими ломтиками, капусту шинкуют. Овощи перемешивают. Непосредственно перед подачей заправляютсолью и маслом растительным.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100561

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат картофельный с ветчиной**

Номер рецептуры: № 88
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	67	67	6,7	6,7
или Картофель свежий продовольственный	89,33	67	8,9	6,7
Масса отварного картофеля:		**65**		**6,5**
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	7	7	0,70	0,70
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1,0	1,0
или Лук репчатый свежий	11,9	10	1,19	1,0
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	10	10	1,00	1,0
Ветчина	7	7	0,70	0,7
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,43
Жиры (г):	6,77
Углеводы (г):	12,51
Энергетическая ценность (ккал):	125,05

Ca (мг):	33,04
Mg (мг):	22,45
Fe (мг):	0,99
C(мг):	9,05
B1(мг):	0,10
B2(мг):	0,06

Технология приготовления:
Подготовленный отварной картофель нарезают кубиком. Консервированный горошек зеленый отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают.
Подготовленную ветчину, огурцы консервированные нарезают соломкой или кубиком, лук репчатый мелким кубиком, ошпаривают. Измельченные овощи соединяют, добавляют подготовленный горошек, соль, заправляют маслом растительным и перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100550

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат Летний**

Номер рецептуры: №16

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях.Москва ,ДеЛи плюс 2016.Могильный М.П. , Тутельян В.А.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	26	26	2,6	2,6
или Картофель свежий	37,14	26	3,714	2,6
Помидор свежий	30,61	30	3,061	3
Огурец свежий	30,61	30	3,061	3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Лук репчатый свежий	11,9	10	1,19	1
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,23
Жиры (г):	6,21
Углеводы (г):	6,95
Энергетическая ценность (ккал):	89,46

Ca (мг):	19,94
Mg (мг):	17,69
Fe (мг):	0,78
C (мг):	14,1
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Огурцы свежие очищают. Картофель моют, очищают и отваривают. Подготовленные овощи нарезают: картофель, огурцы, помидоры мелким ломтиком, лук измельчают (после 1-го марта ошпаривают). Перед отпуском салат заправляют и перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100562

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат овощной с фасолью**

Номер рецептуры: № 98

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	55,6	55,6	5,56	5,56
или Картофель свежий продовольственный	79,43	55,6	7,94	5,56
Масса картофеля отварного:	**-**	**54,5**		**5,45**
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	1	1
или Морковь столовая свежая	12,5	10	1,25	1
Масса моркови отварной:	**-**	**9,9**	**-**	**0,99**
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	5,6	5	0,56	0,5
Фасоль продовольственная	5	5	0,5	0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Лук репчатый свежий	11,9	10	1,19	1
Масло растительное	10	10	1	1
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:	**-**	**100**	**-**	**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,52
Жиры (г):	10,45
Углеводы (г):	15,36
Энергетическая ценность (ккал):	170,76

Ca (мг):	71,39
Mg (мг):	29,05
Fe (мг):	1,28
C (мг):	7,31
B1 (мг):	0,13
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Примечание: Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90 110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.

Остальные подготовленные овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин. Овощи отваривают. Фасоль моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых) на 5-8 часов, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Вареные охлажденные овощи очищают. Картофель, морковь нарезают мелкими кубиками, огурцы консервированные (без уксуса) нарезают тонкими ломтиками, лук репчатый шинкуют и бланшируют. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160223

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сок**

Номер рецептуры: № 484

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок в ассортименте	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,00
Жиры (г):	0,10
Углеводы (г):	10,10
Энергетическая ценность (ккал):	46,0

Ca (мг):	7,00
Mg (мг):	4,00
Fe (мг):	1,40
C (мг):	2,00
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Подготовленную упаковку с соком вскрывают и порционируют непосредственно перед употреблением. Сок, поступивший в упаковке емкостью 0,2 л, подают без разлива в стаканы.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **110205**

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Солянка** **(Вариант 2)**

Номер рецептуры: № 124

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30	3	3
или Картофель свежий продовольственный	50	30	5	3
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	8,22	8,1	0,82	0,81
или говядина (мясо бескостное) замороженная	9,0	8,1	8,5	0,81
Вода (для варки бульона)	100	100	10	10
Масса отварного мяса		**5**		**0,5**
Колбаски (сосиски) детские	5,1	5	0,51	0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Лук репчатый свежий	4,8	4	0,48	0,4
Огурцы консервированные (без учета заливки)	6	6	0,6	0,6
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Бульон мясной (или вода)	82	82	8,2	8,2
Сметана 15%	2	2	0,2	0,2
Томатная паста	0,8	0,8	0,08	0,08
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,98
Жиры (г):	3,92
Углеводы (г):	5,58
Энергетическая ценность (ккал):	69,27

Ca (мг):	28,03
Mg (мг):	5,80
Fe (мг):	0,45
C (мг):	2,97
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения, 90-110°С и кипятят в течение 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Для приготовления бульона куски мяса, весом не более 1,5 кг, заливают холодной водой и варят сначала при интенсивном нагреве, периодически снимая образовавшуюся на поверхности пену, затем нагрев уменьшают и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Мясо вынимают из бульона, охлаждают, нарезают кубиками. Бульон процеживают, доводят до кипения 90-110°С, затем закладывают подготовленный картофель и варят 10-15 мин . Огурцы консервированные нарезают кубиком и припускают в небольшом количестве воды или бульона в течение 5-10 мин. Лук репчатый шинкуют, припускают в небольшом количестве воды или бульона с добавлением томатной пасты и масла растительного в течение 7-10 минут. Сосиски нарезают кубиком, припускают в течение 5 минут.

В кипящий с картофелем бульон закладывают припущенные лук с томатной пастой и маслом растительным, подготовленные огурцы, мясные продукты, соль и варят до готовности.

Сметану доводят до кипения. Готовый суп заправляют прокипячённой сметаной и вновь доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110205

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Солянка**

Номер рецептуры: № 124

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	8,22	8,1	0,82	0,81
или говядина (мясо бескостное) замороженная	8,53	8,1	8,5	0,81
Вода (для варки бульона)	100	100	10	10
Масса отварного мяса		**5**		**0,5**
Колбаски (сосиски) детские	5,1	5	0,51	0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	7	7	0,7	0,7
или Лук репчатый свежий	8,3	7	0,83	0,7
Огурцы консервированные (без учета заливки)	6	6	0,6	0,6
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Бульон мясной (или вода)	92	92	9,2	9,2
Сметана 15%	3	3	0,3	0,3
Томатная паста	0,8	0,8	0,08	0,08
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,63
Жиры (г):	3,96
Углеводы (г):	1,11
Энергетическая ценность (ккал):	50,38

Ca (мг):	28,03
Mg (мг):	5,80
Fe (мг):	0,45
C (мг):	2,97
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Для приготовления бульона куски мяса, весом не более 1,5 кг, заливают холодной водой и варят сначала при интенсивном нагреве, периодически снимая образовавшуюся на поверхности пену, затем нагрев уменьшают и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Мясо вынимают из бульона, охлаждают, нарезают кубиками. Бульон процеживают. Подготовленные овощи нарезают: огурцы консервированные и лук репчатый соломкой. Сосиски нарезают кубиком, припускают в течение 5 минут. Измельченные огурцы припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) в течение 5-10 минут . Измельченный лук репчатый припускают в небольшом количестве бульона /или бульона и воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением томатной пасты и масла растительного в течение 7-10 минут.

В кипящий бульон и/или воду закладывают припущенные лук с томатной пастой, подготовленные огурцы, мясные продукты, соль и варят в течение 5-10 минут.

Сметану доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №140106

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус сметанный**

Номер рецептуры: № 380

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сметана 15%	50	50	5	5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Мука Пшеничная	10	10	1	1
Вода (Бульон мясной)	40	40	4	4
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,93
Жиры (г):	12,63
Углеводы (г):	9,29
Энергетическая ценность (ккал):	159,35

Ca (мг):	327,90
Mg (мг):	6,17
Fe (мг):	0,23
C (мг):	0,20
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Приготовление белого соуса: просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассерованную охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (1/4 часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения.

Приготовление соуса: в приготовленный белый соус добавляют масло растительное, прокипяченную сметану, соль, варят в течении 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый соус разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева Допускается подавать соус к блюдам из мяса, птицы, рыбы и др.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №140101

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус томатный**

Номер рецептуры: № 363

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода и/или Бульон	80	80	8	8
Мука Пшеничная	3	3	0,3	0,3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4	4	0,4	0,4
	4,5	4	0,45	0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Лук репчатый свежий	4,8	4	0,48	0,4
Томатная паста	7,5	7,5	0,75	0,75
Масло растительное	3,5	3,5	0,35	0,35
Сахар-песок	1	1	0,1	0,1
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,79
Жиры (г):	3,55
Углеводы (г):	4,13
Энергетическая ценность (ккал):	52,18

Ca (мг):	4,36
Mg (мг):	6,31
Fe (мг):	0,27
C (мг):	3,98
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленные лук, морковь измельчают, пассеруют с маслом растительным, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование в течение 10 - 15 минут. Просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассерованную охлажденную муку вливают горячий бульон или воду (1/4 часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон или воду, доводят до кипения, затем вводят пассерованные с томатной пастой овощи и варят при слабом кипении 20 - 30 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Для буфет раздаточных: Готовый соус разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать соус к блюдам из мяса, птицы и рыбы.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №140209

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус шоколадный**

Номер рецептуры: № 377

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок	7,0	7,0	0,70	0,70
Крахмал картофельный	3,0	3,0	0,30	0,30
Сахар-песок	30,0	30,0	3,00	3,00
Молоко	15,0	15,0	1,50	1,50
Вода	50,0	50,0	5,00	5,00
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,15
Жиры (г):	1,53
Углеводы (г):	33,85
Энергетическая ценность (ккал):	158,32

Ca (мг):	38,42
Mg (мг):	31,85
Fe (мг):	1,65
C (мг):	0,09
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Воду доводят до кипения. Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют часть кипятка и тщательно перемешивают. Крахмал разводят в холодном молоке и процеживают.

При непрерывном помешивании в кипящую воду вводят подготовленный какао-порошок с сахаром, проваривают в течение 5-10 минут, периодически помешивая, затем вводят разведенный крахмал, доводят до кипения и проваривают 2-3 минуты.

Для буфет раздаточных: Готовый соус, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать соус сладкий к блюдам из круп (сырникам, пудингам, запеканкам и др.), а также к блюдам из свежих плодов и ягод.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №140203

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус ягодный**

Номер рецептуры: № 378

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Клубника (земляника) или малина или вишня быстрозамороженная	40	40	4	4
Вода	20	20	2	2
Сахар-песок	55	55	5,5	5,5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,02
Жиры (г):	0,15
Углеводы (г):	57,75
Энергетическая ценность (ккал):	231,45

Ca (мг):	1,65
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,17
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Ягоды не размораживая заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении в течение 5 минут, процеживают с одновременным протиранием. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый соус, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать соус сладкий к блюдам из круп (сырникам, пудингам, запеканкам и др.), а также к блюдам из свежих плодов и ягод.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110307

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп гороховый на курином бульоне**

Номер рецептуры: № 132

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	20 28,57	20 20	2 2,86	2 2
Горох колотый	8	8	0,8	0,8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4 4	0,4 0,5	0,4 0,4
Лук репчатый очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4,0 4,8	4,0 4,0	0,4 0,48	0,4 0,4
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Бульон и/или вода	70	70	7	7
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**
Масса супа и сухариков (ТК№180601) в г на порцию супа с сухариками: массой 250 г. Массой 200 г.		220/30* 180/20*		

В числителе дроби указана масса суп-пюре, в знаменателе – масса сухариков. (*рекомендовано г на порцию)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,15
Жиры (г):	2,25
Углеводы (г):	7,82
Энергетическая ценность (ккал):	60,26

Ca (мг):	15,62
Mg (мг):	15,31
Fe (мг):	0,79
C (мг):	2,60
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленный горох закладывают в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых) на 3-4 часа для набухания, затем отваривают в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.
Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиками, морковь соломкой или мелкими кубиками, лук мелко рубят. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут.
Подготовленный горох закладывают в кипящий бульон и/или воду, добавляют нарезанный картофель, припущенную морковь и лук репчатый и отваривают до готовности. За 5 минут до готовности добавляют соль.
Для буфет раздаточных: Готовый суп разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110305

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп овощной на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 131

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная свежая очищенная полуфабрикат	15	15	1,5	1,5
или Капуста свежая продовольственная	18,75	15	1,875	1,5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30	3	3
или Картофель свежий продовольственный	40	30	4,29	3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Морковь столовая свежая	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Лук репчатый свежий	4,8	4	0,48	0,4
Сметана 15%	5	5	0,5	0,5
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Бульон(или вода)	75	75	7,5	7,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,89
Жиры (г):	2,88
Углеводы (г):	5,72
Энергетическая ценность (ккал):	52,22

Ca (мг):	40,42
Mg (мг):	9,50
Fe (мг):	0,35
C (мг):	3,62
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленные овощи нарезают: морковь и лук репчатый соломкой, картофель брусочками или дольками, капусту шинкуют. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 5-10 минут. В кипящий бульон и/или воду закладывают нашинкованную капусту, нарезанный картофель и отваривают в течение 10-15 минут. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенный лук репчатый и морковь, соль.

Сметану доводят до кипения.

Готовый суп заправляют прокипячённой сметаной и вновь доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110314

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с рыбой**

Номер рецептуры: № 134

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Консервы рыбные	16	16	1,6	1,6
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	30 40	30 30	3 4,0	3 3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	6,4 8	6,4 6,4	0,64 0,8	0,64 0,64
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4,2 5	4,2 4,2	0,42 0,5	0,42 0,42
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Бульон(или вода)	65	65	6,5	6,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	4,09
Жиры (г):	2,06
Углеводы (г):	5,68
Энергетическая ценность (ккал):	57,81

Ca (мг):	48,63
Mg (мг):	18,95
Fe (мг):	0,50
C (мг):	3,74
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиками, морковь и лук репчатый соломкой. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного. В кипящую воду закладывают картофель и припущенные овощи и варят в течение 10-15 минут, затем добавляют подготовленные консервы рыбные, соль и продолжают варить в течение 10-15 минут, до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110303

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп куриный**

Номер рецептуры: № 152

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	6,36	6,3	0,64	0,63
или мясо птицы (бескостное) замороженное	6,49	6,3	0,64	0,63
Вода (для варки бульона)	80	80	8	8
Масса птицы отварной:		**5**		**0,5**
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	13	13	1,3	1,3
или Картофель свежий продовольственный	17,4	13	1,74	1,3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	8	8	0,8	0,8
или Морковь столовая свежая	10	8	1	0,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	8	8	0,8	0,8
или Лук репчатый свежий	9,5	8	0,95	0,8
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Макароны гр.А <вермишель яичная>	2	2	0,2	0,2
Бульон куриный (или вода)	67	67	6,7	6,7
Выход:		**100**		**10,0**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,97
Жиры (г):	2,28
Углеводы (г):	4,73
Энергетическая ценность (ккал):	46,91

Ca (мг):	9,18
Mg (мг):	8,69
Fe (мг):	0,39
C (мг):	2,61
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленное мясо птицы нарезают кубиками закладывают в кипящую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо птицы снова закладывают в бульон , доводят до кипения. Подготовленные овощи нарезают: морковь соломкой, лук мелко рубят, картофель брусочками. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут. В кипящий бульон и/или воду закладывают картофель и отваривают до полуготовности. Добавляют припущенные морковь, лук репчатый и макаронные изделия. За 5 минут до окончания варки добавляют соль.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110301

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп с рисом и говядиной**

Номер рецептуры: № 139

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	8,22	8,1	0,82	0,8
или говядина (мясо бескостное) замороженная	8,53	8,1	0,85	0,8
Вода (для варки бульона)	90	90	9	9
Масса говядины отварной:		**5**		**0,5**
Крупа рисовая	5,1	5	0,51	0,5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	7,5	7,5	0,8	0,8
или Картофель свежий продовольственный	10	7,5	1	0,8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5	0,5	0,5
или Морковь столовая свежая	6,3	5	0,6	0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5	5	0,5	0,5
или Лук репчатый свежий	6	5	0,6	0,5
Томатная паста	0,6	0,6	0,06	0,06
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Зелень свежая	1,35	1	0,13	0,13
Бульон и/или вода	75	75	7,5	7,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,21	Ca (мг):	8,83
Жиры (г):	3,39	Mg (мг):	9,82
Углеводы (г):	6,07	Fe (мг):	0,45
Энергетическая ценность (ккал):	62,97	C (мг):	3,27
		B1 (мг):	0,02
		B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Для приготовления бульона куски мяса весом не более 1,5 кг заливают холодной водой и варят сначала при интенсивном нагреве, периодически снимая образовавшуюся на поверхности пену, затем нагрев уменьшают и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Мясо вынимают из бульона, охлаждают, нарезают кубиками. Бульон процеживают. Подготовленные овощи нарезают: морковь мелким кубиком, лук репчатый мелко рубят, картофель кубиками . Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением томатной пасты и масла растительного в течение 10-15 минут. Подготовленную крупу рисовую засыпают в кипящий вместе с мясом бульон /или воду, доводят до кипения и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные лук репчатый и морковь, картофель и варят до готовности в течение 15-20 минут. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль и обработанную измельченную зелень.

Для приготовления супа допускается использовать бульон, полученный при варке мяса для второго блюда, в этом случае бульон при необходимости разводят до требуемого объема горячей водой.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110309

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп с фасолью на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 135
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	20 26,7	20 20	2 2,86	2 2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4 4	0,4 0,5	0,4 0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4	0,4 0,48	0,4 0,4
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Бульон (или вода)	70	70	7	7
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Фасоль продовольственная	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,56
Жиры (г):	2,19
Углеводы (г):	6,21
Энергетическая ценность (ккал):	51,32

Ca (мг):	33,92
Mg (мг):	11,90
Fe (мг):	0,54
C (мг):	2,60
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:
Подготовленную фасоль закладывают в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых) для набухания, затем отваривают в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Подготовленные овощи нарезают: картофель крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут. Подготовленную фасоль закладывают в кипящий бульон, при необходимости добавляют воду, доводят до кипения, добавляют нарезанный картофель, припущенный лук репчатый и морковь и варят до готовности. В конце варки добавляют соль.
Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.
Суп с фасолью на мясном бульоне допускается подавать с сухариками.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110311

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп с фрикадельками**

Номер рецептуры: №140

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	40	40	4	4
или Картофель свежий продовольственный	53,2	40	5,71	4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Морковь столовая свежая	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Лук репчатый свежий	4,8	4	0,48	0,4
Томатная паста	1	1	0,1	0,1
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Бульон(или вода)	70	70	7	7
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**
Масса супа и фрикаделек готовых (ТК№120530 или ТК№120531) в г на порцию супа с фрикадельками: массой 200 г. массой 250 г.		164/36* 214/36*		

В числителе дроби указана масса супа картофельного, в знаменателе – масса фрикаделек (*рекомендовано 2 штуки на порцию, при массе одной фрикадельки 18 грамм)

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,96
Жиры (г):	1,17
Углеводы (г):	7,31
Энергетическая ценность (ккал):	43,85

Ca (мг):	9,62
Mg (мг):	11,85
Fe (мг):	0,45
C (мг):	5,05
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиками или брусочками, морковь соломкой и лук мелко рубят. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут. Томатную пасту припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) без добавления масла растительного в течение 5 минут. В кипящий бульон и/или воду закладывают нарезанный картофель и доводят до кипения, добавляют припущенный лук репчатый и морковь и отваривают до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенную томатную пасту, соль.

Фрикадельки мясные (охлажденные) прогревают в пароконвектомате отдельно до температуры 80-90 °С в центре продукта или фрикадельки мясные варят в воде до готовности в течение 10-15 минут.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

При отпуске фрикадельки кладут в суп.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110407-1

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп-пюре куриный**

Номер рецептуры: № 129

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	10,1	10	1,01	1
или мясо птицы (бескостное) замороженное	10,31	10	1,03	1
Вода (для варки бульона)	100	100	10	10
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	2	2	0,2	0,2
или морковь столовая свежая	2,5	2	0,25	0,2
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	2	2	0,2	0,2
или лук репчатый свежий	2,4	2	0,24	0,2
Мука пшеничная	4,5	4,5	0,45	0,45
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Молоко	10	10	1	1
Бульон куриный (или вода)	80	80	8	8
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10,0**
Масса супа и сухариков (ТК№180601)в г на порцию супа с сухариками: массой 200 г. массой 250 г.		 180/20* 220/30*		

В числителе дроби указана масса суп-пюре в знаменателе – масса сухариков (*рекомендовано 30 г на порцию)

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	4,08
Жиры (г):	4,22
Углеводы (г):	3,92
Энергетическая ценность (ккал):	64,35

Ca (мг):	22,17
Mg (мг):	5,03
Fe (мг):	0,26
C (мг):	0,54
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленное мясо птицы заливают горячей водой (часть от рецептурной нормы), доводят до кипения, удаляют пену и варят до готовности при слабом кипении. Мясо птицы вынимают из бульона, охлаждают. Мякоть птицы мелко измельчают и протирают. Бульон процеживают.

Подготовленные овощи нарезают. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла в течение 20 минут, затем к овощам добавляют протертое мясо птицы и продолжают варить до готовности, все протирают.

Приготовление белого соуса: Муку пшеничную просеивают, слегка подсушивают на сковороде, добавляют к ней небольшое количество бульона и/или воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 минут, после чего протертое мясо птицы и овощи соединяют с мукой, разводят бульоном и/или водой (часть от рецептурной нормы) и проваривают.

Молоко и масло соединяют, доводят до кипения.

Готовый суп-пюре заправляют смесью молока и масла, добавляют соль и доводят до кипения при помешивании.

Для буфет раздаточных: Готовый суп разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Суп-пюре куриный допускается подавать с сухариками.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 180601

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сухарики из хлеба пшеничного**

Номер рецептуры: № 487

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб из муки пшеничной	143	143	14,3	14,3
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	10,73
Жиры (г):	4,15
Углеводы (г):	73,50
Энергетическая ценность (ккал):	374,66

Ca (мг):	33,61
Mg (мг):	18,59
Fe (мг):	1,72
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,16
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают кубиками размером 10 на 10мм, кладут в емкость и подсушивают в жарочном и духовом шкафу при температуре 180-200 ° С 5-7 минут или пароконвектомате при температуре 90-120 ° С в режиме "жар" до хрустящего состояния.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: не более 12-и часов с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100102

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сыр**

Номер рецептуры: № 16

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сыр полутвердый	101,01	100	10,1	10
Выход:	**-**	**100**	**-**	**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	23,2
Жиры (г):	29,5
Углеводы (г):	0,0
Энергетическая ценность (ккал):	364,0

Ca (мг.)	220,0
Mg (мг.)	35,0
Fe (мг.)	1,0
C (мг.)	0,7
B1 (мг.)	0,04
B2 (мг.)	0,3

Технология приготовления:

Подготовленный сыр порционируют.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120313

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сырники из творога с соусом шоколадным**

Номер рецептуры: № 243

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	84	84	8,4	8,4
Мука пшеничная	20	20	2	2
Яйцо*	3	3	0,3	0,3
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сахар-песок	10	10	1	1
Масса полуфабриката:		**116**		**11,6**
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Выход:		**100**		**10**
Масса сырников и соуса шоколадного (ТК№140209/№140202) в г на порцию сырников из творога с соусом шоколадным: массой 110 г. массой 100 г.		80/30* 80/20*		

В числителе дроби указана масса сырников, в знаменателе – масса соуса шоколадного.

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	17,68
Жиры (г):	9,82
Углеводы (г):	28,21
Энергетическая ценность (ккал):	271,69

Ca (мг):	206,89
Mg (мг):	22,95
Fe (мг):	0,69
C (мг):	0,42
B1 (мг):	0,16
B2 (мг):	0,25

Технология приготовления:

Масло сливочное доводят до кипения. В протертый творог добавляют муку пшеничную (2/3 части от рецептурной нормы), подготовленное яйцо, сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке пшеничной (1/3 часть от рецептурной нормы), придают изделию форму круглой лепешки толщиной 1,5 см, укладывают в емкость, предварительно смазанную маслом сливочным (часть от рецептурной нормы). Сырники сбрызгивают подготовленным маслом сливочным, запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°С в течение 8-10 мин или в пароконвектомате в режиме "жар/пар" при температуре 150 - 180°С в течении 15 - 20 минут до готовности и образования румяной корочки. Допускается подача сырников с соусом.

Для буфет раздаточных: Готовые сырники раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществля только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120313

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сырники из творога с соусом ягодным**

Номер рецептуры: № 243

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	84	84	8,4	8,4
Мука пшеничная	20	20	2	2
Яйцо*	3	3	0,3	0,3
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сахар-песок	10	10	1	1
Масса полуфабриката:		**116**		**11,6**
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Выход:		**100**		**10**
Масса сырников и соуса ягодного (ТК№140203 или №140204) или сгущеного молока (ТК№ 140201) в г на порцию сырников из творога с соусом шоколадным: массой 110 г. массой 100 г.		 80/30* 80/20*		

В числителе дроби указана масса сырников, в знаменателе – масса соуса шоколадного.

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	17,68
Жиры (г):	9,82
Углеводы (г):	28,21
Энергетическая ценность (ккал):	271,69

Ca (мг):	206,89
Mg (мг):	22,95
Fe (мг):	0,69
C (мг):	0,42
B1 (мг):	0,16
B2 (мг):	0,25

Технология приготовления:

Масло сливочное доводят до кипения. В протертый творог добавляют муку пшеничную (2/3 части от рецептурной нормы), подготовленное яйцо, сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке пшеничной (1/3 часть от рецептурной нормы), придают изделию форму круглой лепешки толщиной 1,5 см, укладывают в емкость, предварительно смазанную маслом сливочным (часть от рецептурной нормы). Сырники сбрызгивают подготовленным маслом сливочным, запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°С в течение 8-10 мин или в пароконвектомате в режиме "жар/пар" при температуре 150 - 180°С в течении 15 - 20 минут до готовности и образования румяной корочки. Допускается подача сырников с соусом.

Для буфет раздаточных: Готовые сырники раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществля только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120403

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели рыбные с соусом томатным**

Номер рецептуры: № 257

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	74,21	70,5	7,42	7,05
Хлеб из муки пшеничной	20	20	2	2
Молоко	10	10	1	1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	10 11,9	10 10	1 1,19	1 1
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Мука пшеничная	8	8	0,8	0,8
Масса полуфабриката:		**118**		**11,8**
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Выход:		**100**		**10**
Масса тефтелей рыбных и соуса томатного (ТК№140107) в г на порцию тефтелей рыбных с соусом томатным: массой 100 г. Массой 150 г.		80/20* 120/30*		
В числителе дроби указана масса тефтелей, в знаменателе – масса соуса томатного.				

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	14,08
Жиры (г):	1,45
Углеводы (г):	17,16
Энергетическая ценность (ккал):	137,87

Ca (мг):	275,33
Mg (мг):	27,94
Fe (мг):	0,79
C (мг):	1,77
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Пподготовленную рыбу нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с луком и предварительно замоченным в молоке или воде хлебом. В полученную массу добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формуют шарики, обваливают их в муке и выкладывают в емкость, смазанную маслом, запекают в духовом шкафу при температуре 250-280°С в течение 15 - 20 минут или в пароконвектомате в режиме "жар+пар" при температуре 170 - 180°С в течении 12 - 15 минут до готовности. Для буфет раздаточных: Готовые тефтели рыбные, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120521

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели с рисом с соусом томатным**

Номер рецептуры: № 307

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	60,9	60	6,09	6,0
или говядина (мясо бескостное) замороженная	63,16	60	6,32	6,0
Крупа рисовая	15	15	1,5	1,5
Вода	18	18	1,8	1,8
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Мука пшеничная	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10**
Масса тефтелей с рисом и соуса томатного (ТК№140101 или ТК№140102) в г на порцию тефтелей с рисом с соусом томатным: массой 150 г. массой 140 г.		120/30* 120/20*		
В числителе дроби указана масса тефтелей, в знаменателе – масса соуса томатного.				

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	12,21
Жиры (г):	9,75
Углеводы (г):	11,70
Энергетическая ценность (ккал):	180,75

Ca (мг):	8,44
Mg (мг):	20,81
Fe (мг):	1,78
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Крупу рисовую перебирают, промывают в теплой воде и варят в воде в течение 8-10 мин (в соотношении 1:6)без последующей промывки, охлаждают. Подготовленное мясо говяжье нарезают на куски, пропускают через мясорубку, добавляют рис рассыпчатый отварной, воду, соль и перемешивают. Приготовленную массу выбивают и разделывают на тефтели (в виде шариков), панируют в муке, укладывают в неглубокую емкость в один-два ряда и варят в пароконвектомате на пару при температуре 115-120°С в течение 15-20 мин.

Для буфет раздаточных: Готовые тефтели с рисом, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) **120702-1**

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Паста альфредо с курицей**

Номер рецептуры: № 120702-1

Наименование сборника рецептур: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Соус Альфредо с курицей	100,0	100,0	10,0	10,0
Масса соуса Альфредо с курицей и изделий макаронных отварных (ТК№130401 или 130402) в г на порцию Пасты Альфредо с курицей: массой 230 г. массой 300 г.		 80/150 120/180		
Выход:				

В числителе дроби указана масса соуса альфредо, в знаменателе – массаизделий макаронных отварных

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	12,86
Жиры (г):	16,94
Углеводы (г):	7,18
Энергетическая ценность (ккал):	223,30

Ca (мг):	171,21
Mg (мг):	22,94
Fe (мг):	0,91
C (мг):	5,02
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,18

Технология приготовления:

В готовый соус добавляют отварные макароны, тщательно перемешивают и доводят до кипения. Допускается соусом с курицей полить макароны при подаче.

Для буфет раздаточных: Готовый соус с курицей, раскладывают в изотермическую тару и доставляется на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

При подаче поливают изделия макаронные соусом с курицей.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) **120702**

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус альфредо с курицей**

Номер рецептуры: № 120702-1

Наименование сборника рецептур: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	33,33	33	3,3	3,3
или мясо птицы (бескостное) замороженное	35,48	33	3,5	3,3
Молоко	74	74	7,4	7,4
Бульон и/или вода	50	50	5,0	5,0
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Сыр полутвердый	7	7	0,70	0,7
Соль	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Мука пшеничная	4	4	0,40	0,4
Чеснок свежий	1	1	0,10	0,1
Зелень (петрушка)	3	2,22	0,3	0,2
Лук репчатый свежий	6	5	0,60	0,50
или Лук репчатый очищенный полуфабрикат	5	5	0,50	0,50
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	12,86
Жиры (г):	16,94
Углеводы (г):	7,18
Энергетическая ценность (ккал):	223,30

Ca (мг):	171,21
Mg (мг):	22,94
Fe (мг):	0,91
C (мг):	5,02
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,18

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Мясо птицы дефростируют, промывают. Зелень обрабатывают согласно СанПиН. Сыр измельчают на терке.

Подготовленное куриное филе отваривают в воде с добавлением соли, охлаждают, нарезают соломкой. Чеснок мелко рубят, припускают с добавлением растительного масла, затем добавляют нарезанный соломкой лук репчатый и продолжают припускание. К припущенным овощам добавляют кусочки курицы и вновь продолжают припускать, тщательно помешивая, затем вливают бульон, молочный соус, добавляют рубленную зелень, тертый сыр, соль и тушат в течении 3-5 минут.

Для молочного соуса : муку пшеничную пассеруют на сливочном масле, затем добавляют горячее молоко и, тщательно помешивая, готовят на медленном огне до загустения.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а так же при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

Для буфет раздаточных: Готовый соус с курицей, раскладывают в изотермическую тару и доставляется на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110316

Вариант 3 Собственное производство" Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Уха ростовская**

Номер рецептуры: № 157

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе б/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	13,16	12,5	1,32	1,25
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* картофель свежий продовольственный	30 40	30 30	3 4	3 3
Лук репчатый очищенный полуфабрикат *или* лук репчатый свежий	5 6	5 5	0,5 0,6	0,5 0,5
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Бульон (или вода)	70	70	7	7
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Помидоры	10	10	1	1
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,78
Жиры (г):	2,22
Углеводы (г):	5,68
Энергетическая ценность (ккал):	54,16

Ca (мг):	52,30
Mg (мг):	13,42
Fe (мг):	0,47
C (мг):	6,13
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут.

Подготовленное филе рыбы нарезают на кусочки, заливают холодной водой (часть от рецептурной нормы) и припускают. Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиком или брусочком, лук репчатый мелко рубят, помидоры свежие кубиком. В кипящую воду закладывают измельченные овощи: картофель, лук репчатый. За 10 минут до окончания варки добавляют соль, помидоры свежие и припущенную рыбу (вместе с образовавшимся бульоном). За 1-2 минуты до окончания варки в уху добавляют масло растительное.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Температура подачи: не ниже 75°С

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160107

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фиточай**

Номер рецептуры: № 160107

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под редакцией С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фиточай фильтр-пакет	0,5 шт.	0,5 шт.	0,05 шт.	0,05 шт.
Сахар-песок	10	10	0,1	0,1
Вода	108	108	10,8	10,8
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	9,99
Энергетическая ценность (ккал):	39,90

Ca (мг):	0,30
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,03
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Для приготовления чая, воду кипятят, добавляют сахар доводят до кипения 90-110°С. Перемешивают до полного растворения сахара. В стакан или чашку кладут пакетик с чаем, заливают подготоленным кипятком, настаивают в течение 5 минут.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120530

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фрикадельки мясные**

Номер рецептуры: № 308

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	76,00	75	7,6	7,5
или говядина (мясо бескостное) замороженная	78,95	75	7,89	7,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Лук репчатый свежий	11,9	10	1,19	1
Хлеб пшеничный	16	16	1,6	1,6
Яйцо*	5	5	0,5	0,5
Вода	15	15	1,5	1,5
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса полуфабриката		**118**		**11,8**
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	14,73
Жиры (г):	12,60
Углеводы (г):	0,86
Энергетическая ценность (ккал):	175,45

Ca (мг):	14,44
Mg (мг):	18,61
Fe (мг):	2,24
C (мг):	1,00
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают, пропускают через мясорубку вместе с луком репчатым и с замоченным в молоке или воде хлебом, ещё раз пропускают через мясорубку, добавляют соль, сырое яйцо, тщательно перемешивают, и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют изделия в форме шариков, выкладывают в емкость и припускают в воде в течение 20-25 минут на плите или в пароконвектомате. Хранят фрикадельки в бульоне, в котором они припускались. Фрикадельки отпускают с супом картофельным при раздаче.

Для буфет раздаточных: Готовые фрикадельки, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать фрикадельки к супу.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200102

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб из муки пшеничной**

Номер рецептуры: № 18

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб из муки пшеничной	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	7,50
Жиры (г):	2,90
Углеводы (г):	51,40
Энергетическая ценность (ккал):	262,00

Ca (мг):	23,50
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	1,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200103

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб ржано-пшеничный**

Номер рецептуры: № 19

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	5,60
Жиры (г):	1,10
Углеводы (г):	49,40
Энергетическая ценность (ккал):	232,00

Ca (мг):	250,00
Mg (мг):	25,00
Fe (мг):	3,10
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: В соответствии с маркровкой производителя

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160106

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с лимоном**

Номер рецептуры: № 423

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный, или зеленый, или фиточай или чай черный, или чай зеленый или фиточай (пакетированный)	0,35 0,5 шт	0,35 0,5 шт	0,035 50 шт	0,035 50 шт
Вода	95	95	9,5	9,5
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Лимоны	2,11	2	0,21	0,2
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,02
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	8,05
Энергетическая ценность (ккал):	32,60

Ca (мг):	2,77
Mg (мг):	0,24
Fe (мг):	0,04
C (мг):	0,80
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Приготовление чай-заварки: В емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут.

Приготовление чая: оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют чай - заварку из расчета 50 мл чай - заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут.

Подготовленные лимоны нарезают тонкими кружочками или ломтиками, кладут в бокал или чашку и заливают готовым чаем непосредственно перед раздачей.

С использованием чая пакетированного : в кипящую воду добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В бокал или чашку кладут чай пакетированный, подготовленные лимоны, нарезанные тонкими кружочками или ломтиками, заливают подготовленным кипятком с сахаром, настаивают в течение 5 минут.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160108

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с молоком с сахаром**

Номер рецептуры: № 421

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный или Чай черный в пакетах	0,35 0,5 шт	0,35 0,5 шт	0,035 50 шт	0,035 50 шт
Вода	30	30	3	3
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Молоко	70	70	7	7
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,10
Жиры (г):	2,24
Углеводы (г):	11,28
Энергетическая ценность (ккал):	73,92

Ca (мг):	124,47
Mg (мг):	9,80
Fe (мг):	0,09
C (мг):	0,42
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Для приготовления чая-заварки использую фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали который первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный на определенное количество порций. Заливают кипятком 90-110°С на 1/3 объема чайника, закрывают крышкой и настаивают 5-10 мин. На одну порцию чая (200мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим. Воду кипятят, добавляют сахар и доводят до кипения 90-110°С. Чай-заварку заливают подготовленным кипятком, настаивают в течение 5 минут. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются. В готовый чай добавляют горячее кипяченое молоко. Допускается молоко подавать отдельно в порционном молочнике.
Допускается чай разлить в чайники непосредственно перед раздачей и производить порционирование.
Сахар можно подавать отдельно порционно.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160105

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай**

Номер рецептуры: № 420

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный, или зеленый, или фиточай или чай черный, или чай зеленый или фиточай (пакетированный)	0,35 0,5 шт	0,35 0,5 шт	0,035 50 шт	0,035 50 шт
Вода	97	97	9,7	9,7
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	7,99
Энергетическая ценность (ккал):	31,92

Ca (мг):	1,97
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,02
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Приготовление чай-заварки: в емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут.

Приготовление чая: оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют чай - заварку из расчета 50 мл чай - заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут.

С использованием чая пакетированного: в кипящую воду добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В бокал или чашку кладут чай пакетированный, заливают подготовленным кипятком с сахаром, настаивают в течение 5 минут.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120615

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Шницель рубленный куриный**

Номер рецептуры: № 338

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	69,7	69,0	7,0	6,9
или мясо птицы (бескостное) замороженное	72,63	69,0	7,3	6,9
Молоко	24,0	24,0	2,4	2,4
Мука пшеничная	5,0	5,0	0,5	0,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Хлеб пшеничный	20,0	20,0	2,0	2,0
Масса полуфабриката:		**125**		**12,5**
Масло растительное для смазки противня	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	17,66
Жиры (г):	16,11
Углеводы (г):	14,90
Энергетическая ценность (ккал):	265,70

Ca (мг):	59,74
Mg (мг):	19,25
Fe (мг):	1,44
C (мг):	1,39
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, вместе с замоченным в молоке или воде хлебе, добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой массы формуют шницели - овально-приплюснутой формы, обваливают в муке, выкладывают в смазанную маслом растительным емкость, запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектамате при температуре 180°С в течение 10-12 минут до готовности. Признаком готовности является выделение прозрачного сока на разрезе.

Для буфет раздаточных: Готовый шницель, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110105

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Щи из свежей капусты на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 157

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бульон(или вода)	90	90	9	9
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	20	20	2	2
или капуста белокочанная свежая	25	20	2,5	2
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или картофель свежий продовольственный	13,3	10	1,33	1
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5	0,5	0,5
или морковь столовая свежая	6,25	5	0,625	0,5
Томатная паста	0,8	0,8	0,08	0,08
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	2	2	0,2	0,2
или лук репчатый свежий	2,38	2	0,24	0,2
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сметана 15%	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,07
Жиры (г):	1,53
Углеводы (г):	4,07
Энергетическая ценность (ккал):	34,74

Ca (мг):	90,03
Mg (мг):	10,82
Fe (мг):	0,38
C (мг):	12,32
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут.

Подготовленные овощи нарезают: капусту свежую шинкуют, картофель брусочками, морковь и лук репчатый соломкой.

Нарезанную морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 5-7 минут. Томатную пасту припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) 5-7 минут.

В оставшуюся часть кипящего бульона и/или воды закладывают нарезанную капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенную томатную пасту и соль.

Сметану доводят до кипения.

Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовые щи, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 210110

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Яблоки**

Номер рецептуры: № 403

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки свежие	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	0,40
Жиры (г):	0,40
Углеводы (г):	9,80
Энергетическая ценность (ккал):	47,00

Ca (мг):	16,00
Mg (мг):	9,00
Fe (мг):	2,20
C (мг):	10,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленные яблоки, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог _____

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»

Графский переулок, 4, к. 2,3,4, Москва, Россия, 129626
телефон: (495) 687 36 19, E-mail: fguz@mossanepid.ru, http:www.mossanexpert.ru

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной и иной документации санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

77.01.05.Т.004105.08.20 **28.08.2020**

Основание производства экспертизы: заявление № 20/02.05.001196-3 от 30.06.2020
Дата (период) проведения экспертизы: с 02.07.2020 по 28.08.2020
Место проведения экспертизы: 129626, г. Москва, Графский переулок, дом 4, к.2, 3, 4
Цель проведения экспертизы: Подтверждение соответствия требованиям санитарного законодательства
Экспертиза проведена: заведующим отделом гигиены детей и подростков, врачом по гигиене детей и подростков А.О.Петренко, образование высшее по специальности медико-профилактическое дело, кандидат медицинских наук, сертификат специалиста № 0177040009695 от 21.06.2016 г. , диплом о профессиональной переподготовке № 770400002407 от 2016 г.

Заказчик: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация "Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения" (ИНН:7720490947 , ОГРН:1137799006784)

Юридический адрес: 129090,г.Москва,ЦАО,Каланчёвская улица,дом 16 стр.1
Объект экспертизы: Примерное 12-ти дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях г. Москвы. Трех разовый прием пищи (завтрак, обед, полдник) для обучающихся 1-4 классов

Фактический адрес: 129090, г.Москва, ул.Каланчевская, д.16, стр.1
Разработчик документации: НП СРО "АПСПОЗ",
Юридический адрес разработчика: 129090, г.Москва, ул.Каланчевская, д.16, стр.1
Перечень представленной документации: Рацион для обучающихся 1 - 4 классов; Накопительная ведомость; Таблица сезонных замен блюд; Технологические карты.

Установлено:

Общие сведения.

Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 12-дневный период, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности,

включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо(Fe), магний (Mg), указания номеров технологических карт.

Установлено:

1) Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для учащихся 1 – 4 классов составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал*	Калорийность по рациону, ккал
I неделя	53,27	57,44	224,73	1628,97	1620.30
II неделя	51,54	57,08	244,19	1696,64	1686.12
Итого:	52,40	57,26	234,46	1662,80	1653,21

В представленном рационе содержание белков составляет 68,05 %, жиров – 72,48 %, углеводов – 69,99 %, общая калорийность – 70,76 % от суточной потребности.

2) При исключении из рациона полдника среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для учащихся 1 – 4 классов составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал*	Калорийность по рациону, ккал
I неделя	44,23	46,64	186,60	1343,07	1334.59
II неделя	44,24	48,60	204,21	1431,13	1421.15
Итого:	44,23	47,62	195,40	1387,10	1377,87

При этом содержание белков составляет 57,45 %, жиров – 60,27 %, углеводов – 58,33 %, общая калорийность – 59,03 % от суточной потребности.

Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению.

* Энергетическая ценность определялась по формуле:

Энергетическая ценность (ккал) = белки (г)*4 + жиры (г)*9 + углеводы (г)* 4.

Формирование рациона.

Представленный примерный 12-дневный рацион питания для учащихся 1 – 4 классов предусматривает трехразовое питание (завтрак, обед, полдник). Соотношение калорийности по приемам пищи для учащихся 1 – 4 классов:

	I неделя		II неделя		Итого:	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Завтрак	23	20 - 25	26	20 - 25	25	20 - 25
Обед	34	30 - 35	35	30 - 35	34	30 - 35
Полдник	12	15	11	15	12	15

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.5.2409-08 +/- 5%.

Рацион питания составлен с использованием всех видов продуктов из рекомендуемого среднесуточного набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений.

В рационе питания используются все основные группы продуктов, предусмотренные рекомендуемым суточным продуктовым набором, в том числе мясные, молочные продукты, рыба, овощи, фрукты.

Ежедневно в меню использованы мясо, молоко (молочные продукты), сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный.

Завтрак, как правило, состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка; обед – из закуски, первого, второго блюда и напитка; полдник – из напитка с булочным (или кондитерским) изделием.

Пищевая ценность используемых в меню блюд рассчитана согласно пояснительной записке и представленных технологических карт на основании:

1. Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2005;
2. Таблиц химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. – Москва, 2007. Составители: Скурихин И.М., Тутельян В.А.

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют рекомендуемым нормам СанПиН 2.4.5.2409-08. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рационы обеспечивают физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Продукты, блюда и кулинарные изделия, запрещенные или не рекомендованные для использования в питании детей и подростков, в рационе отсутствуют. Повторение в рационе одних и тех же блюд в один и тот же день и в два последующих дня не отмечено. Повторение блюд на третий день: Ветчина (2, 5, 11, 2); Каша гречневая рассыпчатая (12, 3); Кекс "Столичный" (10, 1); Кофейный напиток злаковый на молоке (3, 6); Напиток клубничный (2, 5); Пюре картофельное (6, 9); Салат из белокочанной капусты, помидоров и огурцов (11, 2); Уха Ростовская (11, 2); Фиточай (9, 12, 3); Чай с молоком с сахаром (2, 5).

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет разнообразия пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке), а также использования в меню свежих плодов и ягод. Для профилактики йододефицитных состояний используется йодированная соль.

1) Среднесуточное содержание микронутриентов в рационе питания для учащихся 1 – 4 классов составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет.экв
I неделя	35,00	1,47	1,01	157,63
II неделя	39,04	1,12	1,41	1450,38
Итого:	37,02	1,30	1,21	804,00

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	896,39	1081,08	9,26	195,59
II неделя	899,02	1140,20	12,66	204,98
Итого:	897,70	1110,64	10,96	200,29

В представленном рационе содержание витамина В1, витамина А, полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08; содержание витамина С - 61,70 %, содержание витамина В2 - 86,61 %, содержание кальция – 81,61 %, фосфора – 67,31 %, железа – 91,35 %, магния – 80,12 % от суточной потребности.

Соотношение кальция к фосфору близко к оптимальному значению.

2) При исключении из рациона полдника среднесуточная пищевая ценность по микронутриентам рациона питания для учащихся 1 – 4 классов составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет.экв
I неделя	33,90	1,38	0,68	101,88
II неделя	37,55	1,04	1,15	1411,87
Итого:	35,72	1,21	0,92	756,88

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	663,42	853,93	8,42	165,04
II неделя	703,15	949,86	11,33	178,32
Итого:	683,29	901,89	9,87	171,68

В представленном рационе содержание витамина В1, витамина А полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08; содержание витамина С - 59,54 %, содержание витамина В1 - 100,54 %, содержание витамина В2 - 65,58 %, содержание кальция – 62,12 %, фосфора – 54,66 %, железа – 82,29 %, магния – 68,67 % от суточной потребности.

Технология изготовления кулинарной продукции.

При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев -3 - е изд, перераб. И доп.- М.: Издательство Дело и Сервис, 2002; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2012;Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛи принт , 2011; Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации / под ред. А.Я. Перевалова, Пермь 2013; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под редакцией С.В. Маслова, Москва 2015; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016.
Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с таблицей замены блюд, изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

- Администрации образовательного учреждения – информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
- Медицинскому работнику учреждения – обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой

недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

- При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
- При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.

Заключение:

Примерное 12-ти дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях г. Москвы. Трех разовый прием пищи (завтрак, обед, полдник) для обучающихся 1-4 классов по адресу: 129090, г.Москва, ул.Каланчевская, д.16, стр.1 **соответствует** требованиям:

СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"; МР 2.3.1 2432-08 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения"

В соответствии со ст.42 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ответственность за качество и объективность санитарно-эпидемиологической экспертизы несет специалист, проводивший санитарно-эпидемиологическую экспертизу.

Заведующий отделом гигиены детей и подростков — Петренко А. О.

Заместитель главного врача, Руководитель (заместитель) органа инспекции — **Мизгайлов А.В.**

Для экспертных заключений 16/4

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»
Графский переулок, 4, к. 2,3,4, Москва, Россия, 129626
телефон: (495) 687 36 19, E-mail: fguz@mossanepid.ru, http:www.mossanexpert.ru
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной и иной документации санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

№ 77.01.05.Т.004107.08.20 от 28.08.2020

Основание производства экспертизы: заявление № 20/02.05.001197-3 от 30.06.2020
Дата (период) проведения экспертизы: с 02.07.2020 по 28.08.2020
Место проведения экспертизы: 129626, г. Москва, Графский переулок, дом 4. к.2. 3. 4
Цель проведения экспертизы: Подтверждение соответствия требованиям санитарного законодательства
Экспертиза проведена: заведующим отделом гигиены детей и подростков, врачом по гигиене детей и подростков А.О.Петренко, образование высшее по специальности медико-профилактическое дело, кандидат медицинских наук, сертификат специалиста № 0177040009695 от 21.06.2016 г. , диплом о профессиональной переподготовке № 770400002407 от 2016 г.

Заказчик: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация "Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения" (ИНН:7720490947 , ОГРН:1137799006784)

Юридический адрес: 129090,г.Москва,ЦАО,Каланчёвская улица,дом 16 стр.1
Объект экспертизы: Примерное 12-ти дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы. Трех разовый прием пищи (завтрак, обед, полдник) для обучающихся 5-11 классов 1 комплекс
Фактический адрес: 129090, г.Москва, ул.Каланчевская, д.16, стр.1
Разработчик документации: НП СРО "АПСПОЗ",
Юридический адрес разработчика: 129090, г.Москва, ул.Каланчевская, д.16, стр.1
Перечень представленной документации: Рацион для обучающихся 5 - 11 классов 1 комплекс; Накопительная ведомость; Таблица сезонных замен блюд; Технологические карты.
Установлено:

Общие сведения.

Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 12-дневный период, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо(Fe), магний (Mg), указания номеров технологических карт.

1) Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для учащихся 5 – 11 классов составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал*	Калорийность по рациону, ккал
I неделя	61,95	67,99	254,69	1878,45	1867,12
II неделя	60,20	66,20	266,87	1904,11	1890,03
Итого:	61,08	67,09	260,78	1891,28	1878,58

В представленном рационе содержание белков составляет 67,86 %, жиров – 72,93 %, углеводов – 68,09 %, общая калорийность – 69,71 % от суточной потребности.
Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению.

2) При исключении из рациона полдника среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для учащихся 5 – 11 классов составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал*	Калорийность по рациону, ккал
I неделя	53,54	58,44	215,24	1601,07	1589,34
II неделя	51,40	58,26	225,84	1633,28	1619,32
Итого:	52,47	58,35	220,54	1617,18	1604,33

При этом содержание белков составляет 58,30 %, жиров – 63,42 %, углеводов – 57,58 %, общая калорийность – 59,61 % от суточной потребности.
*Энергетическая ценность определялась по формуле:
Энергетическая ценность (ккал) = белки (г)*4 + жиры (г)*9 + углеводы (г)* 4.

Формирование рациона.

Представленный примерный 12-дневный рацион питания для учащихся 5 – 11 классов предусматривает трехразовое питание (завтрак, обед, полдник). Соотношение калорийности по приемам пищи для учащихся 5 – 11 классов:

	I неделя		II неделя		Итого:	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Завтрак	24	20 - 25	26	20 - 25	25	20 - 25
Обед	35	30 - 35	35	30 - 35	35	30 - 35
Полдник	10	15	10	15	10	15

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.5.2409-08 +/- 5%.
Рацион питания составлен с использованием всех видов продуктов из рекомендуемого среднесуточного набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений.
В рационе питания используются все основные группы продуктов, предусмотренные рекомендуемым суточным продуктовым набором, в том числе мясные, молочные продукты, рыба, овощи, фрукты.
Ежедневно в меню использованы мясо, молоко (молочные продукты), сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный.
Завтрак, как правило, состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка; обед – из закуски, первого, второго блюда и напитка; полдник – из напитка с булочным (или кондитерским) изделием.
Пищевая ценность используемых в меню блюд рассчитана согласно пояснительной записке и представленных технологических карт на основании:

1. Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2005;
2. Таблиц химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. – Москва, 2007. Составители: Скурихин И.М., Тутельян В.А.

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют рекомендуемым нормам СанПиН 2.4.5.2409-08. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рационы обеспечивают физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Продукты, блюда и кулинарные изделия, запрещенные или не рекомендованные для использования в питании детей и подростков, в рационе отсутствуют. Повторение в рационе одних и тех же блюд в один и тот же день и в два последующих дня не отмечено. Повторение блюд на третий день: Ватрушка с творогом (11, 2); Ветчина (2, 5, 11, 2); Каша гречневая рассыпчатая (12, 3); Кофейный напиток злаковый на молоке (3, 6); Напиток из плодов сухих (изюм) (2, 5); Пюре картофельное (6, 9); Салат из белокочанной капусты, помидоров и огурцов (11, 2); Уха Ростовская (11, 2); Чай с молоком с сахаром (2, 5).

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет разнообразия пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке), а также использования в меню свежих плодов и ягод. Для профилактики йододефицитных состояний используется йодированная соль.

1) Среднесуточное содержание микронутриентов в рационе питания для учащихся 5 – 11 классов составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет.экв
I неделя	44,83	1,60	1,15	172,49
II неделя	48,52	1,23	1,54	1452,07
Итого:	46,68	1,41	1,35	812,28

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	1030,49	1245,85	11,23	230,77
II неделя	1016,19	1272,80	13,83	237,93
Итого:	1023,34	1259,33	12,53	234,35

В представленном рационе содержание витамина В1, витамина А полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08; содержание витамина С - 66,68 %, содержание витамина В2 - 84,25 %, содержание кальция – 85,28 %, фосфора – 69,96 %, железа – 73,71 %, магния – 78,12 % от суточной потребности.

Соотношение кальция к фосфору близко к оптимальному значению.

2) При исключении из рациона полдника среднесуточная пищевая ценность по микронутриентам рациона питания для учащихся 5 – 11 классов составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет.экв
I неделя	43,73	1,50	0,83	123,06
II неделя	46,36	1,13	1,25	1419,57
Итого:	45,04	1,31	1,04	771,32

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	795,53	1016,22	10,27	198,54
II неделя	771,95	1040,01	12,55	207,36
Итого:	783,74	1028,12	11,41	202,95

В представленном рационе содержание витамина С - 64,34 %, содержание витамина В1 - 93,90 %, содержание витамина В2 - 64,85 %, содержание витамина А - 96,41 %, содержание кальция – 65,31 %, фосфора – 57,12 %, железа – 67,11 %, магния – 67,65 % от суточной потребности.

Технология изготовления кулинарной продукции.

При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев -3 - е изд, перераб. И доп.- М.: Издательство Дело и Сервис, 2002; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2012;Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛи принт , 2011; Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации / под ред. А.Я. Перевалова, Пермь 2013; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под редакцией С.В. Маслова, Москва 2015; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016.
Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с таблицей замены блюд, изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

- Администрации образовательного учреждения – информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
- Медицинскому работнику учреждения – обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
- При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
- При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.

XXXXXXXX

Заключение:
Примерное 12-ти дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы. Трех разовый прием пищи (завтрак, обед, полдник) для обучающихся 5-11 классов 1 комплекс по адресу: 129090, г.Москва, ул.Каланчевская, д.16, стр.1 **соответствует** требованиям:
СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"; МР 2.3.1 2432-08 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения"

В соответствии со ст.42 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ответственность за качество и объективность санитарно-эпидемиологической экспертизы несет специалист, проводивший санитарно-эпидемиологическую экспертизу.

Заведующий отделом гигиены детей и подростков — Петренко А. О.

Заместитель главного врача, Руководитель (заместитель) органа инспекции — **Мизгайлов А.В.**

Для экспертных заключений 16/4

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»

Графский переулок, 4, к. 2,3,4, Москва, Россия, 129626
телефон: (495) 687 36 19, E-mail: fguz@mossanepid.ru, http:www.mossanexpert.ru

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной и иной документации
санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

№ **77.01.05.Т.004108.08.20** Дата **28.08.2020**

Основание производства экспертизы: заявление № 20/02.05.001198-3 от 30.06.2020
Дата (период) проведения экспертизы: с 02.07.2020 по 28.08.2020
Место проведения экспертизы: 129626, г. Москва, Графский переулок, дом 4, к.2, 3, 4
Цель проведения экспертизы: Подтверждение соответствия требованиям санитарного законодательства
Экспертиза проведена: заведующим отделом гигиены детей и подростков, врачом по гигиене детей и подростков А.О.Петренко, образование высшее по специальности медико-профилактическое дело, кандидат медицинских наук, сертификат специалиста № 0177040009695 от 21.06.2016 г. , диплом о профессиональной переподготовке № 770400002407 от 2016 г.

Заказчик: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация "Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения" (ИНН:7720490947 , ОГРН:1137799006784)

Юридический адрес: 129090,г.Москва,ЦАО,Каланчёвская улица,дом 16 стр.1
Объект экспертизы: Примерное 12-ти дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы. Трех разовый прием пищи (завтрак, обед, полдник) для обучающихся 5-11 классов 2 комплекс
Фактический адрес: 129090, г.Москва, ул.Каланчевская, д.16, стр.1
Разработчик документации: НП СРО "АПСПОЗ",
Юридический адрес разработчика: 129090, г.Москва, ул.Каланчевская, д.16, стр.1
Перечень представленной документации: Рацион для обучающихся 5 - 11 классов 2 комплекс; Накопительная ведомость; Таблица сезонных замен блюд; Технологические карты.
Установлено:

Общие сведения.

Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 12-дневный период, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо(Fe), магний (Mg), указания номеров технологических карт.

008417

1) Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для учащихся 5 – 11 классов составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал*	Калорийность по рациону, ккал
I неделя	60,81	66,71	255,86	1867,06	1868,24
II неделя	61,78	65,68	262,56	1888,48	1876,14
Итого:	61,30	66,19	259,21	1877,77	1872,19

В представленном рационе содержание белков составляет 68,11 %, жиров – 71,95 %, углеводов – 67,68 %, общая калорийность – 69,21 % от суточной потребности.
Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению.

2) При исключении из рациона полдника среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для учащихся 5 – 11 классов составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал*	Калорийность по рациону, ккал
I неделя	51,98	56,60	216,82	1584,58	1585,76
II неделя	53,14	55,72	221,15	1598,63	1586,49
Итого:	52,56	56,16	218,98	1591,61	1586,13

При этом содержание белков составляет 58,40 %, жиров – 61,04 %, углеводов – 57,18 %, общая калорийность – 58,67 % от суточной потребности.
*Энергетическая ценность определялась по формуле:
Энергетическая ценность (ккал) = белки (г)*4 + жиры (г)*9 + углеводы (г)* 4.

Формирование рациона.

Представленный примерный 12-дневный рацион питания для учащихся 5 – 11 классов предусматривает трехразовое питание (завтрак, обед, полдник). Соотношение калорийности по приемам пищи для учащихся 5 – 11 классов:

	I неделя		II неделя		Итого:	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Завтрак	24	20 - 25	24	20 - 25	24	20 - 25
Обед	34	30 - 35	35	30 - 35	35	30 - 35
Полдник	10	15	11	15	11	15

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.5.2409-08 +/- 5%.
Рацион составлен в соответствии с принципами щадящего питания и состоит из блюд термически обработанных. Скоропортящиеся блюда, не подвергаемые тепловой обработке, в меню отсутствуют. Данный принцип составления рациона рассчитан на питание детей в период санитарно – эпидемиологически неблагополучный и позволяет обеспечить питающихся всеми необходимыми пищевыми веществами и выполнить нормы физиологических потребностей энергии в данный период.

Рацион питания составлен с использованием всех видов продуктов из рекомендуемого среднесуточного набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений.
В рационе питания используются все основные группы продуктов, предусмотренные рекомендуемым суточным продуктовым набором, в том числе мясные, молочные продукты, рыба, овощи, фрукты.

Ежедневно в меню использованы мясо, молоко (молочные продукты), сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный.
Завтрак, как правило, состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка; обед – из закуски, первого, второго блюда и напитка; полдник – из напитка с булочным (или кондитерским) изделием.

Пищевая ценность используемых в меню блюд рассчитана согласно пояснительной записке и представленных технологических карт на основании:

1. Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2005;
2. Таблиц химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. – Москва, 2007. Составители: Скурихин И.М., Тутельян В.А.

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют рекомендуемым нормам СанПиН 2.4.5.2409-08. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рационы обеспечивают физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).
Продукты, блюда и кулинарные изделия, запрещенные или не рекомендованные для использования в питании детей и подростков, в рационе отсутствуют. Повторение в рационе одних и тех же блюд в один и тот же день и в два последующих дня не отмечено. Повторение блюд на третий день: Ветчина (2, 5, 8, 11, 2); Изделия макаронные отварные (6, 9); Каша гречневая рассыпчатая (1, 4, 7, 10, 1); Колбаса полукопченая (3, 6, 12, 3); Кофейный напиток злаковый на молоке (3, 6); Напиток вишневый (7, 10, 1); Рис отварной (2, 5); Салат витаминный с растительным маслом (10, 1); Чай с молоком с сахаром (2, 5).

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет разнообразия пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке), а также использования в меню свежих плодов и ягод. Для профилактики йододефицитных состояний используется йодированная соль.
1) Среднесуточное содержание микронутриентов в рационе питания для учащихся 5 – 11 классов составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет.экв
I неделя	52,48	1,57	1,57	1473,94
II неделя	41,57	1,22	1,09	137,29
Итого:	47,03	1,39	1,33	805,62

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	1030,31	1267,21	12,56	236,13
II неделя	937,66	1193,54	12,88	247,97
Итого:	983,98	1230,37	12,72	242,05

В представленном рационе содержание витамина С - 67,18 %, содержание витамина В1 - 99,46 %, содержание витамина В2 - 83,05 %, содержание витамина А - 100,70 %, содержание кальция – 82,00 %, фосфора – 68,35 %, железа – 74,83 %, магния – 80,68 % от суточной потребности.

Соотношение кальция к фосфору близко к оптимальному значению.

2) При исключении из рациона полдника среднесуточная пищевая ценность по микронутриентам рациона питания для учащихся 5 – 11 классов составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет.экв
I неделя	51,39	1,48	1,25	1425.60
II неделя	39,42	1,12	0,78	92.15
Итого:	45,41	1,30	1,01	758,88

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	796,71	1038,66	11,64	204,67
II неделя	698,77	966,64	11,39	214.22
Итого:	747,74	1002,65	11,52	209,44

В представленном рационе содержание витамина С - 64,87 %, содержание витамина В1 - 92,73 %, содержание витамина В2 - 63,42 %, содержание витамина А - 94,86 %, содержание кальция – 62,31 %, фосфора – 55,70 %, железа – 67,74 %, магния – 69,81 % от суточной потребности.

Технология изготовления кулинарной продукции.

При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев -3 - е изд, перераб. И доп.- М.: Издательство Дело и Сервис, 2002; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2012;Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛи принт , 2011; Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации / под ред. А.Я. Перевалова. Пермь 2013; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под редакцией С.В. Маслова, Москва 2015; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016. Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с таблицей замены блюд, изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

- Администрации образовательного учреждения – информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
- Медицинскому работнику учреждения – обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
- При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
- При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.

Заключение:
Примерное 12-ти дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы. Трех разовый прием пищи (завтрак, обед, полдник) для обучающихся 5-11 классов 2 комплекс по адресу: 129090, г.Москва, ул.Каланчевская, д.16, стр.1 **соответствует** требованиям:

В соответствии со ст.42 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ответственность за качество и объективность санитарно-эпидемиологической экспертизы несет специалист, проводивший санитарно-эпидемиологическую экспертизу.

Заведующий отделом гигиены детей и подростков — Петренко А. О.

Заместитель главного врача, Руководитель (заместитель) органа инспекции — **Мизгайлов А.В.**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Москве

Графский переулок, д.4,корп.2,3,4, Москва, Россия, 129626,

телефон: (495) 687 40 35, факс: (495) 616 65 69, E-mail: uprav@77.rospotrebnadzor.ru, http: 77.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 76583145, ОГРН 1057746466535, ИНН/КПП 7717528710/771701001

28 АВГ 2020 № 01-00639-05
На В. № 01-27770-2 от 28.08.2020г.

Директору НП «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения» А.Н.Мягкову

О рассмотрении примерного меню

Управлением Роспотребнадзора по городу Москве (далее – Управление) рассмотрены предоставленные НП «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения» (юридический адрес: 129090, г.Москва, ул. Каланчевская, д.16, стр.1) документы:

- типовые рационы питания: ««Примерное 12-ти дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы»: 1)рацион для обучающихся 1-4 классов, 2)рацион для обучающихся 5-11 классов 1 комплекс, 3)рацион для обучающихся 5-11 классов 2 комплекс
- экспертные заключения №№ 77.01.05.Т.004105.08.20, 77.01.05.Т.004107.08.20, 77.01.05.Т.004108.08.20 от 28.08.2020г. о соответствии рационов питания требованиям санитарных норм и правил (с приложениями, содержащими рекомендации по организации питания) (ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в г.Москве », 129626 Г. Москва, Графский пер., д.4, к.2,3,4, аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015г.);
- технологические карты;
- пояснительная записка;

Рационы разработаны на 12-ти дневный период, предусмотрено 3-х разовое питание: завтрак, обед, полдник, для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы.

Форма составления примерного меню содержит информацию о приеме пищи, наименовании блюд, выходе блюд, пищевой и энергетической ценности, содержании витаминов и микроэлементов, ссылки на рецептуры сборника рецептур.

Рационы питания **отвечают требованиям** СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08) по **набору блюд,** по

приемам и **кратности** приемов пищи, по **набору основных продуктов питания, отсутствию повторов** блюд один и тот же день или последующие два дня, **отсутствию запрещенных** блюд и продуктов.

Согласно экспертным заключениям ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в г.Москве » «Примерное 12-ти дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы» 1) рацион для обучающихся 1-4 классов, 2)рацион для обучающихся 5-11 классов 1 комплекс, 3)рацион для обучающихся 5-11 классов 2 комплекс, рационы обеспечивают физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи), распределение энергетической ценности соответствует значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.5.2409-08.

Одновременное использование в образовательных организациях двух комплексов рационов для обучающихся 5-11 классов допускается только в зданиях образовательных организаций, пищеблоки которых имеют производственные мощности для приготовления и (или) реализации двух вариантов меню.

При одновременном использовании двух комплектов рационов не допускается их «разбивать», заменять блюда из одного комплекса другими из второго комплекса.

В целях обеспечения сбалансированного питания обучающихся использование одного из вариантов комплексов должно осуществляться в течение всего срока, на который рассчитан комплекс. Замена одного комплекса другим для обучающихся возможна 1 раз в 2 недели (после истечения срока использования одного из комплексов).

На основании изложенного Управление Роспотребнадзора по городу Москве согласовывает представленные типовые рационы питания в образовательных организациях города Москвы «Примерное 12-ти дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы».

В случае несоблюдения требований санитарного законодательства Российской Федерации при использовании вышеуказанного рациона, Управление Роспотребнадзора по городу Москве оставляет за собой право на отзыв данного документа.

Руководитель Е.Е. Андреева

Воробьева К.А.
8 (495)687-63-60