

Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7, 7-11, 11-18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015 гг.

Разработано Московским Государственным
Университетом Технологии и Управления
им. К.Т. Разумовского

Директор института
"Технологический иммерсией"



И.В. Шенская

Изменение №2
(исключая, меню для детей-сирот и детей,
оставшихся без попечения родителей).
С продлением срока использования меню,
в последующие года

Рацион для детей в возрасте 3-7 лет

Изменение №2

Меню интернат 3-7

№ п/п	Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						№ ТК (Вариант 1)
							В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток. экв.	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	В2, мг	I, мкг	
		г	г	г	г	ккал											
День 1(понедельник)																	
Завтрак 1																	
1	Каша овсяная молочная	120	4,76	5,55	20,24	150,11	0,11	0,42	17,75	0,37	96,95	134,87	37,67	0,87	0,11	7,78	120209
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	180	3,41	3,06	22,92	135,72	2,18	0,54	13,50	0,00	127,33	103,36	27,00	1,57	0,12	15,30	160103
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
	Итого:		9,76	17,44	53,52	413,03	2,31	0,96	61,25	0,81	230,18	256,92	67,27	2,70	0,25	23,98	
Завтрак 2																	
1	Кефир	180	5,22	4,50	7,20	95,40	0,07	1,26	36,00	0,00	216,00	162,00	25,20	0,18	0,31	16,20	230103
2	Ватрушка с повидлом	50	3,18	2,09	21,96	119,60	0,05	0,33	1,50	0,89	21,25	37,29	6,65	0,57	0,04	1,75	190301-1
	Итого:		8,40	6,59	29,16	215,00	0,12	1,59	37,50	0,89	237,25	199,29	31,85	0,75	0,34	17,95	
Обед																	
1	Салат из свеклы с солеными огурцами	30	0,41	2,43	2,30	32,68	0,01	2,70	0,00	1,08	10,13	11,73	6,03	0,38	0,01	1,88	100403-1
2	Щи из свежей капусты	150	1,20	2,28	5,05	45,80	0,04	11,73	4,50	0,77	92,20	27,68	12,59	0,44	0,04	2,43	110105
3	Гуляш	70	9,48	9,04	2,72	127,75	0,04	1,03	6,30	0,28	9,67	93,33	12,96	1,36	0,08	3,69	120507
4	Изделия макаронные отварные	70	2,58	2,04	16,45	94,50	0,04	0,00	6,30	0,37	7,26	21,20	3,88	0,40	0,01	0,54	130401
5	Кисель абрикосовый	180	0,00	0,00	32,72	129,89	0,00	0,52	0,00	0,18	7,88	8,75	1,94	0,13	0,00	0,00	160228 160219
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		16,29	16,58	79,40	529,41	0,16	15,98	17,10	3,20	181,83	229,49	45,01	3,56	0,15	10,53	
Полдник																	
1	Печенье	20	1,50	1,96	14,88	83,40	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
2	Напиток молочный	180	2,70	2,88	15,21	97,92	0,02	0,54	13,50	0,00	108,90	81,90	12,60	0,09	0,12	8,10	160236
	Итого:		4,20	4,84	30,09	181,32	0,03	0,54	15,50	0,70	114,70	99,90	16,60	0,51	0,13	8,10	
Ужин																	
1	Рыба (филе) припущенная	50	9,76	0,37	0,00	42,09	0,05	0,61	6,10	0,55	214,42	311,29	18,36	0,31	0,04	82,35	120405
2	Рис отварной	50	1,24	1,41	13,66	69,50	0,01	0,00	4,50	0,09	2,04	26,63	8,78	0,18	0,01	0,38	130301
3	Напиток яблочный	180	0,05	0,05	19,22	77,74	0,00	1,26	0,00	0,03	2,56	1,39	1,13	0,33	0,00	0,25	160217 160230
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		13,75	10,88	53,12	362,93	0,12	1,87	40,60	1,28	274,92	408,00	35,87	1,71	0,08	85,88	
Ужин 2																	
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	90	0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00	210106
	Итого:		0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00	
	Итого за день		53,12	56,50	252,04	1735,89	2,80	55,14	171,95	7,06	1070,38	1208,90	206,50	9,31	0,97	146,44	
День 2(вторник)																	
Завтрак 1																	
1	Сырники	50	8,84	4,91	14,10	135,85	0,08	0,21	24,00	0,25	87,36	255,36	11,47	0,35	0,13	0,54	120313
2	Соус шоколадный	10	0,40	0,21	0,87	7,13	0,00	0,01	0,23	0,02	3,28	8,78	4,62	0,23	0,00	0,15	140209
3	Фиточай (см. приложение №2)	180	0,00	0,00	14,39	57,46	0,00	0,00	0,00	0,00	0,43	0,00	0,00	0,04	0,00	0,00	160107
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		10,81	13,95	39,72	327,63	0,11	0,22	54,23	0,71	96,96	282,84	18,69	0,88	0,15	1,59	
Завтрак 2																	
1	Биойогурт фруктовый питьевой	180	7,38	2,70	10,62	102,60	0,05	1,08	18,00	0,00	223,20	171,00	27,00	0,18	0,27	16,20	230104
2	Ирис	20	0,66	1,52	16,30	81,60	0,00	0,00	7,20	0,02	28,00	21,00	3,60	0,12	0,03	0,00	
	Итого:		8,04	4,22	26,92	184,20	0,06	1,08	25,20	0,02	251,20	192,00	30,60	0,30	0,30	16,20	

Обед																	
1	Сельдь с гарниром	30	1,21	1,73	4,17	37,13	0,03	2,55	0,60	0,60	9,15	35,09	7,25	0,30	0,03	2,78	100612
2	Солянка	150	5,19	5,94	1,48	73,54	0,03	2,06	4,50	0,79	38,53	46,61	7,91	0,64	0,04	2,28	110205
3	Котлеты рубленые из птицы	70	10,38	10,33	9,00	164,69	0,05	0,76	29,40	1,22	13,15	84,51	9,97	0,90	0,07	2,52	120613
4	Пюре картофельное	70	1,55	1,79	10,07	62,77	0,07	5,89	6,09	0,07	25,42	45,69	15,20	0,55	0,06	4,17	130101
5	Напиток вишневый	180	0,00	0,00	27,56	110,16	0,00	0,00	0,00	0,00	0,43	0,00	0,00	0,04	0,00	0,00	160231 160204
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		20,95	20,59	72,44	547,08	0,23	11,25	40,59	3,20	141,38	278,71	47,93	3,29	0,22	13,74	
Полдник																	
1	Булочка "Городская"	50	4,09	3,51	24,65	146,37	0,06	0,08	9,38	0,55	24,63	46,18	7,02	0,50	0,05	2,69	190102
2	Какао на молоке	180	3,30	3,13	18,56	116,46	0,02	0,49	12,15	0,01	103,05	97,29	26,64	0,92	0,11	7,29	160101 160102
	Итого:		7,39	6,64	43,21	262,83	0,08	0,56	21,53	0,56	127,68	143,47	33,66	1,41	0,16	9,98	
Ужин																	
1	Печень тушеная (говяжья)	50	12,71	3,12	0,00	94,66	0,21	23,43	3409,80	0,65	143,91	248,99	12,89	4,91	1,56	9,36	120515
2	Соус сметанный	10	0,33	1,33	0,98	16,80	0,00	0,02	7,50	0,04	39,33	4,63	0,71	0,03	0,01	0,48	140106
3	Каша гречневая рассыпчатая	50	2,11	1,79	9,52	62,50	0,07	0,00	4,50	0,15	3,97	50,00	33,33	1,12	0,03	0,98	130309
4	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	180	0,56	0,05	34,42	139,19	0,00	1,08	0,00	0,05	11,36	10,71	2,16	0,83	0,00	0,00	160237
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		18,42	15,34	65,16	486,75	0,33	24,53	3451,80	1,51	254,47	383,03	56,68	7,77	1,62	13,72	
Ужин 2																	
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	140	0,56	0,56	13,72	65,80	0,04	14,00	0,00	0,28	22,40	15,40	12,60	3,08	0,03	2,80	210110
	Итого:		0,56	0,56	13,72	65,80	0,04	14,00	0,00	0,28	22,40	15,40	12,60	3,08	0,03	2,80	
	Итого за день		66,18	61,30	261,16	1874,30	0,84	51,64	3593,35	6,28	894,10	1295,45	200,16	16,74	2,47	58,02	
День 3 (среда)																	
Завтрак 1																	
1	Каша манная молочная	120	4,37	4,78	20,50	142,81	0,04	0,49	19,44	0,30	103,93	90,65	14,82	0,29	0,12	7,56	120205
2	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	14,39	57,46	0,00	0,00	0,00	0,00	3,55	5,19	0,00	0,04	0,00	0,00	160105
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
	Итого:		5,95	13,61	45,24	327,47	0,06	0,49	49,44	0,74	113,38	114,54	17,42	0,59	0,13	8,46	
Завтрак 2																	
1	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,00	230102
2	Бутерброд сложный	50	6,16	13,87	10,36	191,45	0,03	0,07	56,00	0,49	29,10	72,70	9,60	0,62	0,05	1,60	100106-1
	Итого:		13,96	18,87	18,76	299,45	0,03	0,67	96,00	0,49	277,10	256,70	37,60	0,82	0,31	1,60	
Обед																	
1	Салат с ветчиной	30	1,02	2,03	3,66	37,05	0,03	2,66	0,00	0,69	9,82	15,56	6,60	0,29	0,02	1,43	100510
2	Борщ сибирский с говядиной	150	6,20	5,21	9,13	100,89	0,06	8,31	4,50	1,24	92,03	76,61	20,84	1,27	0,06	4,83	110103
3	Говядина тушеная с картофелем	120	7,41	9,14	11,62	156,58	0,10	8,07	0,00	2,06	17,56	99,15	23,51	1,50	0,10	5,55	120511
4	Напиток витаминный	180	0,41	0,14	26,20	112,50	0,02	46,80	0,04	0,31	10,62	10,51	4,25	0,49	0,03	0,00	160238
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		17,66	17,32	70,76	505,83	0,25	65,84	4,54	4,82	184,73	268,63	62,79	4,40	0,22	13,81	
Полдник																	
1	Молоко	180	5,40	5,76	8,46	108,00	0,04	1,08	27,00	0,00	217,80	163,80	25,20	0,18	0,23	16,20	230105
2	Гемотоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,20	0,60	15,14	70,80	0,01	0,00	20,00	0,00	2,00	6,60	0,40	0,12	0,04	0,00	
3	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,32	2,95	0,00	36,40	0,00	0,07	26,00	0,05	22,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		10,42	9,89	33,88	267,60	0,07	1,15	73,00	0,39	246,50	241,20	31,70	0,64	0,31	16,20	
Ужин																	

1	Рагу из мяса птицы	100	8,62	7,79	12,40	148,68	0,10	6,78	21,00	1,07	21,08	91,07	22,24	1,13	0,09	4,86	120609
2	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	180	1,80	0,18	18,18	82,80	0,02	3,60	0,00	0,18	12,60	12,60	7,20	2,52	0,02	0,00	
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		13,12	17,02	50,82	405,08	0,16	10,38	51,00	1,87	89,58	172,37	37,04	4,53	0,13	7,76	
Ужин 2																	
1	Флоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	180	1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60	210102
	Итого:		1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60	
	Итого за день		62,72	77,06	234,05	1882,83	0,64	186,53	273,98	8,67	972,49	1094,83	209,95	11,52	1,15	51,43	
День 4 (четверг)																	
Завтрак 1																	
1	Каша пшеничная молочная	120	4,66	4,38	24,11	154,75	0,13	0,27	14,04	0,11	64,35	108,58	30,11	0,84	0,07	5,60	120201
2	Чай с лимоном	180	0,03	0,00	14,49	58,68	0,00	1,44	0,00	0,01	4,99	5,98	0,43	0,06	0,00	0,00	160106
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
	Итого:		6,28	13,21	48,97	340,63	0,15	1,71	44,04	0,56	75,24	133,27	33,14	1,16	0,09	6,50	
Завтрак 2																	
1	Кефир	180	5,22	4,50	7,20	95,40	0,07	1,26	36,00	0,00	216,00	162,00	25,20	0,18	0,31	16,20	230103
2	Булочка "Любимая"	50	4,57	2,89	25,41	145,81	0,06	0,10	6,91	0,59	29,51	52,72	8,05	0,54	0,06	3,06	190107
	Итого:		9,79	7,39	32,61	241,21	0,13	1,36	42,91	0,59	245,51	214,72	33,25	0,72	0,36	19,26	
Обед																	
1	Салат витаминный с растительным маслом	30	0,32	4,54	3,11	54,96	0,01	4,92	0,00	2,02	27,33	7,06	4,03	0,28	0,01	0,71	100504
2	Суп картофельный с рыбой	150	6,13	3,09	8,51	86,72	0,07	5,61	4,80	1,07	71,85	90,38	28,35	0,74	0,08	2,92	110314
4	Бефстроганов	70	9,66	10,07	3,49	142,74	0,04	0,33	13,65	0,27	73,35	113,09	15,34	1,33	0,11	5,85	120505
5	Изделия макаронные отварные	70	2,58	2,04	16,45	94,50	0,04	0,00	6,30	0,37	7,26	21,20	3,88	0,40	0,01	0,54	130401
6	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	180	0,56	0,05	34,42	139,19	0,00	1,08	0,00	0,05	11,36	10,71	2,16	0,83	0,00	0,00	160237
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		21,86	20,59	86,14	616,90	0,20	11,94	24,75	4,30	245,84	309,24	61,37	4,43	0,22	12,02	
Полдник																	
1	Кофейный напиток злаковый на молоке	180	3,41	3,06	22,92	135,72	2,18	0,54	13,50	0,00	127,33	103,36	27,00	1,57	0,12	15,30	160103
2	Булочка с изюмом	50	4,02	3,24	22,78	136,33	0,06	0,11	8,64	0,52	32,11	51,71	8,37	0,54	0,06	3,06	190104
	Итого:		7,43	6,30	45,70	272,05	2,23	0,65	22,14	0,52	159,44	155,07	35,37	2,11	0,18	18,36	
Ужин																	
1	Котлеты рубленые из фарша рыбного	50	7,54	1,99	7,72	79,18	0,04	0,41	4,55	0,92	142,28	209,28	13,25	0,32	0,04	52,75	120401
2	Рис отварной	50	1,24	1,41	13,66	69,50	0,01	0,00	4,50	0,09	2,04	26,63	8,78	0,18	0,01	0,38	130301
3	Напиток смородина	180	0,13	0,02	30,13	118,80	0,00	8,64	0,00	0,09	5,18	3,46	3,02	0,14	0,00	0,00	160229 160207
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		11,61	12,47	71,76	441,08	0,10	9,05	39,05	1,71	205,41	308,06	32,65	1,52	0,07	56,03	
Ужин 2																	
1	Флоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	220	3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00	210103
	Итого:		3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00	
	Итого за день		60,27	61,07	331,36	2123,07	2,91	46,70	172,89	8,56	949,05	1181,96	288,18	11,28	1,03	112,17	
День 5 (пятница)																	
Завтрак 1																	
1	Запеканка из творога	50	8,98	5,71	10,07	127,61	0,08	0,23	28,00	0,19	99,07	269,62	11,55	0,29	0,13	0,67	120305
2	Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	10	0,72	0,85	5,55	32,80	0,01	0,10	4,20	0,02	30,70	21,90	3,40	0,02	0,04	0,90	140201
3	Фиточай (см. приложение №2)	180	0,00	0,00	14,39	57,46	0,00	0,00	0,00	0,00	0,43	0,00	0,00	0,04	0,00	0,00	160107
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		11,28	15,39	40,37	345,07	0,10	0,33	62,20	0,65	136,10	310,22	17,55	0,61	0,19	2,47	
Завтрак 2																	

1	Биойогурт фруктовый питьевой	180	7,38	2,70	10,62	102,60	0,05	1,08	18,00	0,00	223,20	171,00	27,00	0,18	0,27	16,20	230104
2	Булочка "Городская"	50	4,09	3,51	24,65	146,37	0,06	0,08	9,38	0,55	24,63	46,18	7,02	0,50	0,05	2,69	190102
	Итого:		11,47	6,21	35,27	248,97	0,11	1,16	27,38	0,55	247,83	217,18	34,02	0,68	0,32	18,89	
Обед																	
1	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	30	0,21	3,62	0,66	36,06	0,01	2,64	0,00	1,61	6,35	11,22	3,71	0,16	0,01	0,79	100507
2	Рассольник Ленинградский	150	1,54	2,41	10,36	69,38	0,07	5,57	4,50	0,79	42,42	45,90	15,95	0,59	0,05	3,23	110201
3	Тефтели с рисом	70	8,55	6,83	8,19	126,53	0,03	0,00	0,00	0,21	6,68	95,13	14,61	1,26	0,07	3,09	120521
4	Капуста тушеная	70	1,50	2,89	5,20	53,74	0,03	22,54	0,00	1,36	136,17	29,94	15,38	0,55	0,04	2,62	130201
5	Напиток морковный	180	0,78	0,07	18,84	80,23	0,04	8,10	0,00	0,23	18,07	31,77	21,69	0,45	0,04	2,88	160235
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		15,20	16,61	63,41	464,73	0,22	38,85	4,50	4,72	264,39	280,75	78,95	3,87	0,22	14,60	
Полдник																	
1	Какао на молоке	180	3,30	3,13	18,56	116,46	0,02	0,49	12,15	0,01	103,05	97,29	26,64	0,92	0,11	7,29	160101 160102
2	Пирожок вишневый	50	3,09	1,48	29,62	144,04	0,05	0,06	3,75	0,45	18,30	32,60	5,59	0,34	0,03	1,45	190213
	Итого:		6,40	4,61	48,18	260,50	0,07	0,55	15,90	0,46	121,35	129,89	32,23	1,26	0,14	8,74	
Ужин																	
1	Шницель рубленый куриный	50	11,21	10,86	4,01	152,69	0,04	0,86	32,63	0,69	20,13	93,43	9,82	0,86	0,10	5,18	120615
2	Соус томатный	10	0,17	0,29	0,85	6,87	0,00	1,19	1,05	0,04	0,92	2,50	1,51	0,07	0,01	0,07	140101
3	Каша гречневая рассыпчатая	50	2,11	1,79	9,52	62,50	0,07	0,00	4,50	0,15	3,97	50,00	33,33	1,12	0,03	0,98	130309
4	Напиток фруктовый	180	0,00	0,00	14,39	57,46	0,00	0,00	0,00	0,00	0,43	0,00	0,00	0,04	0,00	0,00	160117
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		16,18	21,99	49,01	453,12	0,16	2,04	68,18	1,49	81,35	214,62	52,26	2,98	0,16	9,13	
Ужин 2																	
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	140	0,56	0,56	13,72	65,80	0,04	14,00	0,00	0,28	22,40	15,40	12,60	3,08	0,03	2,80	210110
	Итого:		0,56	0,56	13,72	65,80	0,04	14,00	0,00	0,28	22,40	15,40	12,60	3,08	0,03	2,80	
	Итого за день		61,08	65,38	249,95	1838,17	0,70	56,92	178,16	8,16	873,43	1168,07	227,61	12,47	1,05	56,62	
День 6 (суббота)																	
Завтрак 1																	
1	Каша овсяная молочная	120	4,76	5,55	20,24	150,11	0,11	0,42	17,75	0,37	96,95	134,87	37,67	0,87	0,11	7,78	120209
2	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	14,39	57,46	0,00	0,00	0,00	0,00	3,55	5,19	0,00	0,04	0,00	0,00	160105
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
4	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,32	2,95	0,00	36,40	0,00	0,07	26,00	0,05	22,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		8,66	17,33	44,98	371,16	0,14	0,49	73,75	0,86	128,40	212,76	43,77	1,27	0,16	8,68	
Завтрак 2																	
1	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,00	230102
2	Кекс Столичный	50	3,39	9,80	27,91	213,21	0,04	0,00	30,05	0,57	15,87	44,38	7,12	0,72	0,07	2,97	170601
	Итого:		11,19	14,80	36,31	321,21	0,04	0,60	70,05	0,57	263,87	228,38	35,12	0,92	0,33	2,97	
Обед																	
1	Салат из капусты, сладкого перца и растительного масла	30	0,44	2,13	1,20	28,56	0,01	9,87	0,00	0,96	41,19	9,24	4,28	0,17	0,01	0,85	100202-1
2	Бульон куриный	130	1,76	0,00	0,00	7,02	0,03	2,60	0,00	0,03	3,90	15,08	5,98	0,23	0,02	1,30	110501
3	Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую	20	2,54	2,30	0,14	31,40	0,01	0,00	0,02	0,12	14,68	39,15	2,62	0,53	0,09	4,00	120304
4	Шницель рубленый из говядины	70	11,73	11,57	9,00	186,81	0,05	0,00	0,00	1,45	10,44	120,28	14,67	1,73	0,09	3,92	120525
6	Картофель отварной	70	1,41	1,44	11,42	64,37	0,08	7,00	4,20	0,08	11,96	41,13	16,18	0,64	0,06	3,63	130103
7	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	180	1,80	0,18	18,18	82,80	0,02	3,60	0,00	0,18	12,60	12,60	7,20	2,52	0,02	0,00	
8	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
9	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		22,30	18,41	60,10	499,76	0,25	23,07	4,22	3,34	149,46	304,29	58,53	6,69	0,30	15,69	
Полдник																	

1	Чай с молоком с сахаром	180	1,08	1,15	16,08	79,06	0,01	0,22	5,40	0,00	47,11	37,95	5,04	0,08	0,05	3,24	160108
2	Бутерброд с ветчиной	40	6,02	4,76	10,28	108,10	0,02	0,00	0,00	0,34	7,10	16,80	9,60	0,76	0,01	1,40	100105
3	Биойогурт фруктовый	100	4,10	1,50	5,90	57,00	0,03	0,60	10,00	0,00	124,00	95,00	15,00	0,10	0,15	9,00	
	Итого:		11,20	7,41	32,26	244,16	0,06	0,82	15,40	0,34	178,21	149,75	29,64	0,94	0,20	13,64	
Ужин																	
1	Говядина тушеная с картофелем	100	6,17	7,62	9,68	130,49	0,09	6,73	0,00	1,72	14,63	82,63	19,59	1,25	0,08	4,63	120511
2	Кисель абрикосовый	180	0,00	0,00	32,72	129,89	0,00	0,52	0,00	0,18	7,88	8,75	1,94	0,13	0,00	0,00	160228 160219
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		8,87	16,67	62,64	433,98	0,13	7,25	30,00	2,52	78,42	160,07	29,13	2,25	0,11	7,53	
Ужин 2																	
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	90	0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00	210106
	Итого:		0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00	
	Итого за день		62,94	74,79	243,04	1904,46	0,68	66,42	193,41	7,80	829,86	1070,54	206,10	12,16	1,12	48,51	
День 7 (Воскресение)																	
Завтрак 1																	
1	Каша пшеничная молочная	120	4,66	4,38	24,11	154,75	0,13	0,27	14,04	0,11	64,35	108,58	30,11	0,84	0,07	5,60	120201
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	180	3,51	3,46	21,29	129,99	0,02	0,65	16,20	0,00	131,11	98,28	15,12	0,15	0,14	9,72	160104
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		9,76	16,67	55,76	411,94	0,17	0,92	60,24	0,55	201,37	225,56	47,83	1,25	0,23	16,22	
Завтрак 2																	
1	Кефир	180	5,22	4,50	7,20	95,40	0,07	1,26	36,00	0,00	216,00	162,00	25,20	0,18	0,31	16,20	230103
2	Ватрушка с творогом	50	6,20	4,06	22,80	152,37	0,07	0,14	9,01	1,13	50,47	126,13	9,44	0,49	0,08	2,08	190304
	Итого:		11,42	8,56	30,00	247,77	0,14	1,40	45,01	1,13	266,47	288,13	34,64	0,67	0,39	18,28	
Обед																	
1	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	30	0,21	3,62	0,66	36,06	0,01	2,64	0,00	1,61	6,35	11,22	3,71	0,16	0,01	0,79	100507
2	Суп картофельный с горохом	150	4,08	3,56	18,30	121,83	0,15	3,64	0,00	1,62	24,92	71,74	23,27	1,28	0,05	2,41	110307-1
3	Котлеты рубленые из птицы	70	10,38	10,33	9,00	164,69	0,05	0,76	29,40	1,22	13,15	84,51	9,97	0,90	0,07	2,52	120613
4	Овощи запеченные	70	1,63	2,42	13,15	81,06	0,10	8,24	233,89	1,01	13,69	289,10	18,68	0,74	0,06	276,10	130111
5	Напиток вишневый	180	0,00	0,00	27,56	110,16	0,00	0,00	0,00	0,00	0,43	0,00	0,00	0,04	0,00	0,00	160231 160204
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		18,92	20,74	88,83	612,60	0,34	15,28	263,29	5,98	113,25	523,37	63,24	3,99	0,20	283,82	
Полдник																	
1	Компот из плодов свежих (лимон)	180	0,11	0,01	20,16	83,29	0,01	5,04	0,00	0,03	5,63	2,77	1,51	0,14	0,00	0,00	160213
2	Булочка с изюмом	50	4,02	3,24	22,78	136,33	0,06	0,11	8,64	0,52	32,11	51,71	8,37	0,54	0,06	3,06	190104
	Итого:		4,13	3,25	42,94	219,61	0,06	5,15	8,64	0,54	37,74	54,48	9,88	0,67	0,06	3,06	
Ужин																	
1	Печень тушеная (говяжья)	50	12,71	3,12	0,00	94,66	0,21	23,43	3409,80	0,65	143,91	248,99	12,89	4,91	1,56	9,36	120515
2	Соус сметанный	10	0,33	1,33	0,98	16,80	0,00	0,02	7,50	0,04	39,33	4,63	0,71	0,03	0,01	0,48	140106
3	Пюре картофельное	50	1,11	1,28	7,20	44,84	0,05	4,20	4,35	0,05	18,16	32,64	10,86	0,39	0,05	2,98	130101
4	Напиток витаминный	180	0,41	0,14	26,20	112,50	0,02	46,80	0,04	0,31	10,62	10,51	4,25	0,49	0,03	0,00	160238
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		17,27	14,91	54,62	442,39	0,33	74,46	3451,69	1,66	267,92	365,47	36,30	6,70	1,66	15,71	
Ужин 2																	
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	220	3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00	210103
	Итого:		3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00	
	Итого за день		64,80	65,23	318,34	2145,51	1,14	119,19	3828,86	10,74	904,35	1518,62	284,29	14,60	2,65	337,09	
	Итого за 7 дней		61,59	65,90	269,99	1929,18	1,39	83,22	1201,80	8,18	927,66	1219,77	231,83	12,58	1,49	115,75	

День 8 (понедельник)																	
Завтрак																	
1	Каша манная молочная	120	4,37	4,78	20,50	142,81	0,04	0,49	19,44	0,30	103,93	90,65	14,82	0,29	0,12	7,56	120205
2	Фиточай (см. приложение №2)	180	0,00	0,00	14,39	57,46	0,00	0,00	0,00	0,00	0,43	0,00	0,00	0,04	0,00	0,00	160107
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
Итого:			5,95	13,61	45,24	327,47	0,06	0,49	49,44	0,74	110,26	109,35	17,42	0,59	0,13	8,46	
Завтрак 2																	
1	Бийогурт фруктовый питьевой	180	7,38	2,70	10,62	102,60	0,05	1,08	18,00	0,00	223,20	171,00	27,00	0,18	0,27	16,20	230104
2	Булочка "Любимая"	50	4,57	2,89	25,41	145,81	0,06	0,10	6,91	0,59	29,51	52,72	8,05	0,54	0,06	3,06	190107
Итого:			11,95	5,59	36,03	248,41	0,12	1,18	24,91	0,59	252,71	223,72	35,05	0,72	0,33	19,26	
Обед																	
1	Салат из моркови с сахаром	30	0,35	2,13	2,78	32,03	0,02	1,37	0,00	1,03	7,40	15,06	10,37	0,19	0,02	1,37	100302
2	Суп из овощей	150	1,74	8,84	9,64	125,09	0,07	12,18	7,50	3,43	102,60	44,85	17,82	0,66	0,06	3,93	110305
3	Биточки рубленые куриные	70	11,56	10,73	9,65	175,13	0,05	0,90	33,95	0,91	29,62	102,81	12,50	0,96	0,09	3,99	120611
4	Рис отварной	70	1,73	1,98	19,13	97,29	0,02	0,00	6,30	0,12	2,86	37,28	12,29	0,25	0,01	0,53	130301
5	Напиток яблочный	180	0,05	0,05	19,22	77,74	0,00	1,26	0,00	0,03	2,56	1,39	1,13	0,33	0,00	0,25	160217 160230
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
Итого:			18,06	24,52	80,58	606,07	0,21	15,71	47,75	6,04	199,74	268,18	61,72	3,26	0,20	12,07	
Полдник																	
1	Напиток молочный	180	2,70	2,88	15,21	97,92	0,02	0,54	13,50	0,00	108,90	81,90	12,60	0,09	0,12	8,10	160236
2	Кекс творожный	50	4,28	10,19	24,91	208,27	0,05	0,03	32,51	0,55	20,23	65,42	5,44	0,54	0,07	3,00	170606
Итого:			6,98	13,07	40,12	306,19	0,07	0,57	46,01	0,55	129,13	147,32	18,04	0,63	0,19	11,10	
Ужин																	
1	Тефтели рубленые из говядины	50	6,22	8,99	4,79	124,99	0,03	1,68	6,53	1,37	20,30	75,72	10,51	1,00	0,06	3,32	120519
2	Рагу из овощей	50	0,87	2,58	5,85	49,93	0,04	3,87	0,00	1,18	9,02	23,65	10,88	0,36	0,03	1,86	130203
3	Напиток фруктовый	180	0,00	0,00	14,39	57,46	0,00	0,00	0,00	0,00	0,43	0,00	0,00	0,04	0,00	0,00	160117
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
Итого:			9,79	20,61	45,26	405,98	0,12	5,55	36,53	3,16	85,66	168,07	28,99	2,28	0,11	8,08	
Ужин 2																	
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	180	1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60	210102
Итого:			1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60	
Итого за день			54,35	77,76	261,82	1971,53	0,64	131,48	204,63	11,44	838,70	958,03	184,62	8,02	1,01	62,57	
День 9 (вторник)																	
Завтрак 1																	
1	Омлет натуральный, запеченный	50	5,22	5,62	0,98	75,36	0,03	0,09	5,29	0,24	39,36	85,93	6,63	0,96	0,19	8,94	120301
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	180	3,41	3,06	22,92	135,72	2,18	0,54	13,50	0,00	127,33	103,36	27,00	1,57	0,12	15,30	160103
3	Изделие деликатесное из мяса (ветчина)	10	2,26	2,09	0,00	27,85	0,00	0,00	0,00	0,00	1,20	0,00	3,50	0,26	0,00	0,70	100101
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
Итого:			12,47	19,60	34,26	366,13	2,23	0,63	48,79	0,68	173,79	207,99	39,73	3,05	0,32	25,84	
Завтрак 2																	
1	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,00	230102
2	Мармелад	18	0,02	0,00	14,29	57,78	0,00	0,00	0,00	0,00	0,72	0,18	0,36	0,07	0,00	0,00	
Итого:			7,82	5,00	22,69	165,78	0,00	0,60	40,00	0,00	248,72	184,18	28,36	0,27	0,26	0,00	
Обед																	
1	Салат из свеклы и зеленого горошка	30	0,48	3,03	2,44	38,88	0,01	2,85	0,00	1,35	14,39	12,94	6,26	0,38	0,01	1,94	100402
2	Суп крестьянский с крупой	150	1,58	3,83	8,31	74,21	0,04	9,39	4,50	1,48	83,66	44,46	13,17	0,48	0,03	2,19	110322
3	Гуляш из мяса птицы	70	8,38	7,03	1,12	94,07	0,03	1,47	26,60	0,04	8,23	61,46	7,95	0,64	0,06	2,29	120601
4	Каша гречневая рассыпчатая	70	2,95	2,50	13,33	87,50	0,10	0,00	6,30	0,21	5,56	69,99	46,66	1,57	0,05	1,38	130309
5	Напиток смородина	180	0,13	0,02	30,13	118,80	0,00	8,64	0,00	0,09	5,18	3,46	3,02	0,14	0,00	0,00	160229 160207

6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		16,14	17,21	75,49	512,26	0,22	22,35	37,40	3,69	171,72	259,11	84,66	4,07	0,16	9,79	
Полдник																	
1	Бутерброд сложный	50	6,16	13,87	10,36	191,45	0,03	0,07	56,00	0,49	29,10	72,70	9,60	0,62	0,05	1,60	100106-1
2	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	14,39	57,46	0,00	0,00	0,00	0,00	3,55	5,19	0,00	0,04	0,00	0,00	160105
	Итого:		6,16	13,87	24,75	248,91	0,03	0,07	56,00	0,49	32,65	77,89	9,60	0,66	0,05	1,60	
Ужин																	
1	Говядина отварная	50	14,42	12,40	0,00	168,95	0,05	0,00	0,00	0,31	7,90	145,89	17,11	2,10	0,12	5,43	120509
2	Соус томатный	10	0,17	0,29	0,85	6,87	0,00	1,19	1,05	0,04	0,92	2,50	1,51	0,07	0,01	0,07	140101
3	Изделия макаронные отварные	50	1,84	1,45	11,75	67,50	0,03	0,00	4,50	0,26	5,18	15,15	2,77	0,28	0,01	0,38	130401
4	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	180	1,80	0,18	18,18	82,80	0,02	3,60	0,00	0,18	12,60	12,60	7,20	2,52	0,02	0,00	
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		20,92	23,38	51,02	499,72	0,14	4,79	35,55	1,41	82,50	244,83	36,19	5,85	0,17	8,78	
Ужин 2																	
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	90	0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00	210106
	Итого:		0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00	
	Итого за день		64,23	79,24	214,95	1826,99	2,67	62,64	217,74	6,44	740,88	989,30	208,44	14,00	0,98	46,01	
День 10 (среда)																	
Завтрак 1																	
1	Каша овсяная молочная	120	4,76	5,55	20,24	150,11	0,11	0,42	17,75	0,37	96,95	134,87	37,67	0,87	0,11	7,78	120209
2	Чай с лимоном	180	0,03	0,00	14,49	58,68	0,00	1,44	0,00	0,01	4,99	5,98	0,43	0,06	0,00	0,00	160106
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
4	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,32	2,95	0,00	36,40	0,00	0,07	26,00	0,05	22,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
	Итого:		8,70	17,33	45,09	372,39	0,14	1,93	73,75	0,87	129,84	213,55	44,21	1,30	0,16	8,68	
Завтрак 2																	
1	Кефир	180	5,22	4,50	7,20	95,40	0,07	1,26	36,00	0,00	216,00	162,00	25,20	0,18	0,31	16,20	230103
2	Кекс с шоколадом	50	4,70	10,61	27,85	226,18	0,05	0,00	30,01	0,56	17,22	70,87	25,62	1,65	0,07	3,20	170604
	Итого:		9,92	15,11	35,05	321,58	0,12	1,26	66,01	0,56	233,22	232,87	50,82	1,83	0,38	19,40	
Обед																	
1	Салат из моркови и свежих огурцов	30	0,54	2,23	3,54	36,54	0,03	2,19	0,00	0,99	7,01	18,30	8,08	0,26	0,02	1,24	100307-1
2	Суп куриный	150	4,43	3,40	7,09	70,19	0,05	3,92	7,07	0,80	14,98	44,13	13,09	0,59	0,04	2,50	110303
3	Рыба (филе) припущенная	70	13,66	0,51	0,00	58,93	0,08	0,85	8,54	0,77	300,19	435,80	25,70	0,44	0,06	115,29	120405
4	Пюре картофельное	70	1,55	1,79	10,07	62,77	0,07	5,89	6,09	0,07	25,42	45,69	15,20	0,55	0,06	4,17	130101
5	Напиток вишневый	180	0,00	0,00	27,56	110,16	0,00	0,00	0,00	0,00	0,43	0,00	0,00	0,04	0,00	0,00	160231 160204
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		24,31	9,32	78,71	489,78	0,29	12,85	21,70	3,49	407,43	627,53	72,27	2,97	0,20	125,19	
Полдник																	
1	Пирожок яблочный	50	3,36	1,60	30,10	146,39	0,05	0,15	4,01	0,47	22,86	37,19	7,07	0,56	0,04	1,72	190204
2	Молоко	180	5,40	5,76	8,46	108,00	0,04	1,08	27,00	0,00	217,80	163,80	25,20	0,18	0,23	16,20	230105
	Итого:		8,76	7,36	38,56	254,39	0,09	1,23	31,01	0,47	240,66	200,99	32,27	0,74	0,27	17,92	
Ужин																	
1	Голубцы ленивые	100	6,63	7,95	9,91	137,03	0,05	22,06	2,00	1,76	155,87	84,19	21,96	1,25	0,07	4,16	120542
2	Напиток витаминный	180	0,41	0,14	26,20	112,50	0,02	46,80	0,04	0,31	10,62	10,51	4,25	0,49	0,03	0,00	160238
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		9,74	17,14	56,34	423,13	0,10	68,86	32,04	2,69	222,39	163,40	33,81	2,61	0,12	7,06	
Ужин 2																	
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	180	0,72	0,54	18,54	84,60	0,04	9,00	0,00	0,72	34,20	28,80	21,60	4,14	0,05	1,80	210104

	Итого:		0,72	0,54	18,54	84,60	0,04	9,00	0,00	0,72	34,20	28,80	21,60	4,14	0,05	1,80	
	Итого за день		62,15	66,79	272,29	1945,87	0,77	95,12	224,50	8,79	1267,73	1467,14	254,98	13,59	1,19	180,05	
День 11 (четверг)																	
Завтрак 1																	
1	Сырники	50	8,84	4,91	14,10	135,85	0,08	0,21	24,00	0,25	87,36	255,36	11,47	0,35	0,13	0,54	120313
2	Повидло	10	0,06	0,02	1,90	8,20	0,00	0,16	0,00	0,02	1,20	1,70	0,70	0,12	0,00	0,00	
3	Фиточай (см. приложение №2)	180	0,00	0,00	14,39	57,46	0,00	0,00	0,00	0,00	0,43	0,00	0,00	0,04	0,00	0,00	160107
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
	Итого:		10,48	13,76	40,75	328,70	0,10	0,37	54,00	0,71	94,89	275,76	14,77	0,77	0,14	1,44	
Завтрак 2																	
1	Биоогурт фруктовый питьевой	180	7,38	2,70	10,62	102,60	0,05	1,08	18,00	0,00	223,20	171,00	27,00	0,18	0,27	16,20	230104
2	Гемотоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,20	0,60	15,14	70,80	0,01	0,00	20,00	0,00	2,00	6,60	0,40	0,12	0,04	0,00	
	Итого:		8,58	3,30	25,76	173,40	0,06	1,08	38,00	0,00	225,20	177,60	27,40	0,30	0,31	16,20	
Обед																	
1	Салат Осенний	30	0,53	1,58	3,77	31,53	0,02	2,85	0,00	0,71	8,00	16,84	7,94	0,32	0,02	1,73	100516
2	Суп картофельный с фрикадельками	150	7,45	6,74	8,94	126,40	0,09	6,48	0,00	0,74	16,93	101,16	21,85	1,49	0,10	5,49	110311
3	Говядина тушеная с картофелем	120	7,41	9,14	11,62	156,58	0,10	8,07	0,00	2,06	17,56	99,15	23,51	1,50	0,10	5,55	120511
4	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	180	0,56	0,05	34,42	139,19	0,00	1,08	0,00	0,05	11,36	10,71	2,16	0,83	0,00	0,00	160237
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		18,56	18,31	78,91	552,51	0,26	18,48	0,00	4,09	108,55	294,66	63,05	4,99	0,23	14,77	
Полдник																	
1	Кекс Столичный	50	3,39	9,80	27,91	213,21	0,04	0,00	30,05	0,57	15,87	44,38	7,12	0,72	0,07	2,97	170601
2	Чай с молоком с сахаром	180	1,08	1,15	16,08	79,06	0,01	0,22	5,40	0,00	47,11	37,95	5,04	0,08	0,05	3,24	160108
	Итого:		4,47	10,95	43,98	292,26	0,05	0,22	35,45	0,57	62,98	82,33	12,16	0,80	0,11	6,21	
Ужин																	
1	Рагу из мяса птицы	100	8,62	7,79	12,40	148,68	0,10	6,78	21,00	1,07	21,08	91,07	22,24	1,13	0,09	4,86	120609
2	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	180	1,80	0,18	18,18	82,80	0,02	3,60	0,00	0,18	12,60	12,60	7,20	2,52	0,02	0,00	
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		13,12	17,02	50,82	405,08	0,16	10,38	51,00	1,87	89,58	172,37	37,04	4,53	0,13	7,76	
Ужин 2																	
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	220	3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00	210103
	Итого:		3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00	
	Итого за день		58,51	64,44	286,42	1963,16	0,72	52,52	178,45	8,12	598,79	1064,32	246,82	12,71	1,04	46,37	
День 12 (пятница)																	
Завтрак 1																	
1	Каша пшеничная молочная	120	4,66	4,38	24,11	154,75	0,13	0,27	14,04	0,11	64,35	108,58	30,11	0,84	0,07	5,60	120201
2	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	14,39	57,46	0,00	0,00	0,00	0,00	3,55	5,19	0,00	0,04	0,00	0,00	160105
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
4	Печенье	20	1,50	1,96	14,88	83,40	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
	Итого:		7,74	15,17	63,74	422,81	0,17	0,27	46,04	1,25	79,60	150,47	36,71	1,56	0,10	6,50	
Завтрак 2																	
1	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,00	230102
2	Булочка "Любимая"	50	4,57	2,89	25,41	145,81	0,06	0,10	6,91	0,59	29,51	52,72	8,05	0,54	0,06	3,06	190107
	Итого:		12,37	7,89	33,81	253,81	0,06	0,70	46,91	0,59	277,51	236,72	36,05	0,74	0,32	3,06	
Обед																	
1	Сельдь с гарниром	30	1,21	1,73	4,17	37,13	0,03	2,55	0,60	0,60	9,15	35,09	7,25	0,30	0,03	2,78	100612
2	Суп картофельный с горохом	150	4,08	3,56	18,30	121,83	0,15	3,64	0,00	1,62	24,92	71,74	23,27	1,28	0,05	2,41	110307-1
3	Плов мясной	120	13,08	14,07	23,62	269,06	0,07	2,72	16,56	0,48	15,69	161,68	32,16	2,06	0,12	5,41	120550
4	Напиток фруктовый	180	0,00	0,00	14,39	57,46	0,00	0,00	0,00	0,00	0,43	0,00	0,00	0,04	0,00	0,00	160117

5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		20,99	20,16	80,64	584,28	0,29	8,91	17,16	3,21	104,89	335,31	70,27	4,54	0,21	12,59	
Полдник																	
1	Кофейный напиток из цикория с молоком	180	3,51	3,46	21,29	129,99	0,02	0,65	16,20	0,00	131,11	98,28	15,12	0,15	0,14	9,72	160104
2	Булочка "Городская"	50	4,09	3,51	24,65	146,37	0,06	0,08	9,38	0,55	24,63	46,18	7,02	0,50	0,05	2,69	190102
	Итого:		7,60	6,97	45,94	276,36	0,08	0,72	25,58	0,55	155,74	144,46	22,14	0,65	0,19	12,41	
Ужин																	
1	Тефтели рыбные	50	6,59	1,05	5,74	58,72	0,05	0,88	5,63	0,50	133,61	195,17	13,22	0,35	0,03	48,16	120403
2	Соус томатный	10	0,17	0,29	0,85	6,87	0,00	1,19	1,05	0,04	0,92	2,50	1,51	0,07	0,01	0,07	140101
3	Изделия макаронные отварные	50	1,84	1,45	11,75	67,50	0,03	0,00	4,50	0,26	5,18	15,15	2,77	0,28	0,01	0,38	130401
4	Кисель абрикосовый	180	0,00	0,00	32,72	129,89	0,00	0,52	0,00	0,18	7,88	8,75	1,94	0,13	0,00	0,00	160228 160219
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		11,30	11,85	71,30	436,58	0,12	2,58	41,18	1,60	203,50	290,26	27,05	1,71	0,07	51,52	
Ужин 2																	
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	180	1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60	210102
	Итого:		1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60	
	Итого за день		61,62	62,40	310,01	2051,23	0,79	121,18	176,87	7,55	882,45	1198,62	215,62	9,74	0,94	89,68	
День 13 (суббота)																	
Завтрак 1																	
1	Пудинг из творога запеченный	50	8,41	5,14	8,39	113,46	0,07	0,21	25,00	0,17	93,96	250,57	10,71	0,28	0,13	0,88	120318
2	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
4	Какао на молоке	180	3,30	3,13	18,56	116,46	0,02	0,49	12,15	0,01	103,05	97,29	26,64	0,92	0,11	7,29	160101 160102
	Итого:		13,29	17,10	37,31	357,12	0,11	0,70	67,15	0,62	202,91	366,56	39,95	1,46	0,26	9,07	
Завтрак 2																	
1	Кефир	180	5,22	4,50	7,20	95,40	0,07	1,26	36,00	0,00	216,00	162,00	25,20	0,18	0,31	16,20	230103
2	Пирожок вишневый	50	3,09	1,48	29,62	144,04	0,05	0,06	3,75	0,45	18,30	32,60	5,59	0,34	0,03	1,45	190213
	Итого:		8,31	5,98	36,82	239,44	0,12	1,32	39,75	0,45	234,30	194,60	30,79	0,52	0,33	17,65	
Обед																	
1	Салат из капусты с растительным маслом	30	0,49	3,02	2,89	41,05	0,01	7,70	0,00	1,36	48,45	9,57	5,18	0,18	0,01	0,91	100201
2	Солянка	150	5,19	5,94	1,48	73,54	0,03	2,06	4,50	0,79	38,53	46,61	7,91	0,64	0,04	2,28	110205
3	Печень тушеная (говяжья)	70	17,80	4,37	0,01	132,52	0,30	32,80	4773,72	0,90	201,48	348,58	18,05	6,88	2,18	13,10	120515
4	Соус сметанный	20	0,67	2,65	1,96	33,60	0,01	0,05	15,00	0,08	78,66	9,27	1,41	0,05	0,01	0,96	140106
5	Каша гречневая рассыпчатая	70	2,95	2,50	13,33	87,50	0,10	0,00	6,30	0,21	5,56	69,99	46,66	1,57	0,05	1,38	130309
6	Напиток морковный	180	0,78	0,07	18,84	80,23	0,04	8,10	0,00	0,23	18,07	31,77	21,69	0,45	0,04	2,88	160235
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		30,50	19,36	58,66	547,24	0,53	50,71	4799,52	4,09	445,45	582,59	108,50	10,63	2,34	23,49	
Полдник																	
1	Ватрушка с повидлом	50	3,18	2,09	21,96	119,60	0,05	0,33	1,50	0,89	21,25	37,29	6,65	0,57	0,04	1,75	190301-1
2	Напиток молочный	180	2,70	2,88	15,21	97,92	0,02	0,54	13,50	0,00	108,90	81,90	12,60	0,09	0,12	8,10	160236
	Итого:		5,88	4,97	37,17	217,52	0,06	0,87	15,00	0,89	130,15	119,19	19,25	0,66	0,16	9,85	
Ужин																	
1	Шницель рубленый из говядины	50	8,38	8,26	6,43	133,44	0,04	0,00	0,00	1,03	7,46	85,92	10,48	1,24	0,06	2,80	120525
2	Картофель отварной	50	1,01	1,03	8,16	45,98	0,06	5,00	3,00	0,06	8,54	29,38	11,56	0,46	0,04	2,59	130103
3	Напиток смородина	180	0,13	0,02	30,13	118,80	0,00	8,64	0,00	0,09	5,18	3,46	3,02	0,14	0,00	0,00	160229 160207
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		12,21	18,35	64,96	471,82	0,14	13,64	33,00	1,80	77,08	187,45	32,66	2,72	0,13	8,29	

Ужин 2																	
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	90	0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00	210106
	Итого:		0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00	
	Итого за день		70,93	65,94	241,66	1867,33	1,01	101,44	4954,43	8,04	1121,39	1465,69	241,04	16,08	3,24	68,35	
День 14 (Воскресение)																	
Завтрак 1																	
1	Омлет натуральный, запеченный	50	5,22	5,62	0,98	75,36	0,03	0,09	5,29	0,24	39,36	85,93	6,63	0,96	0,19	8,94	120301
2	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
3	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,32	2,95	0,00	36,40	0,00	0,07	26,00	0,05	22,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
5	Чай с молоком с сахаром	180	1,08	1,15	16,08	79,06	0,01	0,22	5,40	0,00	47,11	37,95	5,04	0,08	0,05	3,24	160108
	Итого:		10,20	18,55	27,41	318,01	0,06	0,38	66,69	0,73	114,37	196,58	17,77	1,40	0,28	13,08	
Завтрак 2																	
1	Биойогурт фруктовый питьевой	180	7,38	2,70	10,62	102,60	0,05	1,08	18,00	0,00	223,20	171,00	27,00	0,18	0,27	16,20	230104
2	Булочка с изюмом	50	4,02	3,24	22,78	136,33	0,06	0,11	8,64	0,52	32,11	51,71	8,37	0,54	0,06	3,06	190104
	Итого:		11,40	5,94	33,40	238,93	0,11	1,19	26,64	0,52	255,31	222,71	35,37	0,72	0,33	19,26	
Обед																	
1	Салат из отварной свеклы с чесноком	30	0,78	2,16	2,62	31,42	0,01	2,83	0,00	0,95	11,62	12,62	6,30	0,40	0,01	2,00	100406
2	Суп картофельный с фасолью	150	2,34	3,29	9,32	76,98	0,08	3,90	0,00	1,43	49,89	64,95	17,78	0,81	0,04	2,89	110309
4	Голубцы ленивые	120	7,95	9,54	11,89	164,43	0,05	26,47	2,40	2,11	187,04	101,03	26,36	1,50	0,09	4,99	120542
5	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	180	0,56	0,05	34,42	139,19	0,00	1,08	0,00	0,05	11,36	10,71	2,16	0,83	0,00	0,00	160237
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		14,24	15,84	78,40	510,83	0,18	34,28	2,40	5,07	314,61	256,11	60,20	4,39	0,15	11,88	
Полдник																	
1	Молоко	180	5,40	5,76	8,46	108,00	0,04	1,08	27,00	0,00	217,80	163,80	25,20	0,18	0,23	16,20	230105
2	Кекс с шоколадом	50	4,70	10,61	27,85	226,18	0,05	0,00	30,01	0,56	17,22	70,87	25,62	1,65	0,07	3,20	170604
	Итого:		10,10	16,37	36,31	334,18	0,08	1,08	57,01	0,56	235,02	234,67	50,82	1,83	0,31	19,40	
Ужин																	
1	Говядина отварная	50	14,42	12,40	0,00	168,95	0,05	0,00	0,00	0,31	7,90	145,89	17,11	2,10	0,12	5,43	120509
2	Овощи запеченные	50	1,16	1,73	9,39	57,90	0,07	5,89	167,07	0,72	9,78	206,50	13,34	0,53	0,05	197,20	130111
3	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	180	1,80	0,18	18,18	82,80	0,02	3,60	0,00	0,18	12,60	12,60	7,20	2,52	0,02	0,00	
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		20,08	23,36	47,81	483,25	0,18	9,49	197,07	1,83	86,17	433,69	45,25	6,03	0,20	205,53	
Ужин 2																	
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	180	0,72	0,54	18,54	84,60	0,04	9,00	0,00	0,72	34,20	28,80	21,60	4,14	0,05	1,80	210104
	Итого:		0,72	0,54	18,54	84,60	0,04	9,00	0,00	0,72	34,20	28,80	21,60	4,14	0,05	1,80	
	Итого за день		66,74	80,59	241,88	1969,79	0,65	55,41	349,81	9,43	1039,68	1372,57	231,01	18,51	1,32	270,94	
	Итого за 7 дней		62,65	71,02	261,29	1942,27	1,04	88,54	900,92	8,55	927,09	1216,52	226,08	13,24	1,39	109,14	
День 15 (понедельник)																	
Завтрак 1																	
1	Каша манная молочная	120	4,37	4,78	20,50	142,81	0,04	0,49	19,44	0,30	103,93	90,65	14,82	0,29	0,12	7,56	120205
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	180	3,41	3,06	22,92	135,72	2,18	0,54	13,50	0,00	127,33	103,36	27,00	1,57	0,12	15,30	160103
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
	Итого:		9,36	16,67	53,78	405,73	2,24	1,03	62,94	0,74	237,16	212,70	44,42	2,12	0,25	23,76	
Завтрак 2																	
1	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,00	230102
2	Пирожок яблочный	50	3,36	1,60	30,10	146,39	0,05	0,15	4,01	0,47	22,86	37,19	7,07	0,56	0,04	1,72	190204
	Итого:		11,16	6,60	38,50	254,39	0,05	0,75	44,01	0,47	270,86	221,19	35,07	0,76	0,30	1,72	
Обед																	
1	Салат витаминный с растительным маслом	30	0,32	4,54	3,11	54,96	0,01	4,92	0,00	2,02	27,33	7,06	4,03	0,28	0,01	0,71	100504

2	Суп из овощей	150	1,74	8,84	9,64	125,09	0,07	12,18	7,50	3,43	102,60	44,85	17,82	0,66	0,06	3,93	110305
3	Бефстроганов	70	9,66	10,07	3,49	142,74	0,04	0,33	13,65	0,27	73,35	113,09	15,34	1,33	0,11	5,85	120505
4	Изделия макаронные отварные	70	2,58	2,04	16,45	94,50	0,04	0,00	6,30	0,37	7,26	21,20	3,88	0,40	0,01	0,54	130401
5	Напиток вишневый	180	0,00	0,00	27,56	110,16	0,00	0,00	0,00	0,00	0,43	0,00	0,00	0,04	0,00	0,00	160231 160204
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		16,92	26,29	80,41	626,24	0,20	17,43	27,45	6,61	265,67	253,01	48,68	3,56	0,20	13,03	
Полдник																	
1	Пирожок с рисом и яйцом	50	3,79	2,21	23,84	129,55	0,05	0,07	5,40	0,50	21,34	44,96	8,37	0,45	0,04	2,06	190207
2	Компот из плодов свежих (лимон)	180	0,11	0,01	20,16	83,29	0,01	5,04	0,00	0,03	5,63	2,77	1,51	0,14	0,00	0,00	160213
	Итого:		3,90	2,22	44,00	212,83	0,06	5,11	5,40	0,53	26,98	47,73	9,88	0,58	0,04	2,06	
Ужин																	
1	Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины	50	8,01	8,34	8,82	142,62	0,03	0,00	0,01	1,21	10,17	77,23	9,18	1,12	0,08	4,40	120527
2	Капуста тушеная	50	1,07	2,06	3,71	38,39	0,02	16,10	0,00	0,97	97,27	21,38	10,99	0,40	0,03	1,87	130201
3	Напиток фруктовый	180	0,00	0,00	14,39	57,46	0,00	0,00	0,00	0,00	0,43	0,00	0,00	0,04	0,00	0,00	160117
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		11,78	19,45	47,16	412,06	0,10	16,10	30,01	2,79	163,77	167,31	27,77	2,44	0,13	9,17	
Ужин 2																	
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	220	3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00	210103
	Итого:		3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00	
	Итого за день		56,42	72,33	310,04	2122,45	2,74	62,41	169,81	12,02	982,04	963,54	258,21	10,79	1,02	49,74	
День 16 (вторник)																	
Завтрак 1																	
1	Запеканка из творога	50	8,98	5,71	10,07	127,61	0,08	0,23	28,00	0,19	99,07	269,62	11,55	0,29	0,13	0,67	120305
2	Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	20	1,44	1,70	11,10	65,60	0,01	0,20	8,40	0,04	61,40	43,80	6,80	0,04	0,08	1,80	140201
3	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	14,39	57,46	0,00	0,00	0,00	0,00	3,55	5,19	0,00	0,04	0,00	0,00	160105
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
	Итого:		12,00	16,24	45,92	377,87	0,11	0,43	66,40	0,67	169,92	337,31	20,95	0,63	0,22	3,37	
Завтрак 2																	
1	Кефир	180	5,22	4,50	7,20	95,40	0,07	1,26	36,00	0,00	216,00	162,00	25,20	0,18	0,31	16,20	230103
2	Булочка "Любимая"	50	4,57	2,89	25,41	145,81	0,06	0,10	6,91	0,59	29,51	52,72	8,05	0,54	0,06	3,06	190107
	Итого:		9,79	7,39	32,61	241,21	0,13	1,36	42,91	0,59	245,51	214,72	33,25	0,72	0,36	19,26	
Обед																	
1	Салат Мозаика	30	0,86	2,21	3,04	35,67	0,03	2,10	0,00	0,87	11,09	20,54	7,57	0,28	0,03	1,88	100515-1
2	Суп картофельный с фрикадельками	140	7,45	6,74	8,94	126,40	0,09	6,48	0,00	0,74	16,93	101,16	21,85	1,49	0,10	5,49	110311
3	Рыба (филе) припущенная	70	13,66	0,51	0,00	58,93	0,08	0,85	8,54	0,77	300,19	435,80	25,70	0,44	0,06	115,29	120405
4	Пюре картофельное	70	1,55	1,79	10,07	62,77	0,07	5,89	6,09	0,07	25,42	45,69	15,20	0,55	0,06	4,17	130101
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	180	1,80	0,18	18,18	82,80	0,02	3,60	0,00	0,18	12,60	12,60	7,20	2,52	0,02	0,00	
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103
	Итого:		29,06	12,46	70,28	511,76	0,35	18,92	14,63	3,33	470,92	732,60	90,11	6,76	0,29	130,82	
Полдник																	
1	Бутерброд сложный	50	6,16	13,87	10,36	191,45	0,03	0,07	56,00	0,49	29,10	72,70	9,60	0,62	0,05	1,60	100106-1
2	Фиточай (см. приложение №2)	180	0,00	0,00	14,39	57,46	0,00	0,00	0,00	0,00	0,43	0,00	0,00	0,04	0,00	0,00	160107
	Итого:		6,16	13,87	24,75	248,91	0,03	0,07	56,00	0,49	29,53	72,70	9,60	0,66	0,05	1,60	
Ужин																	
1	Говядина тушеная с картофелем	100	6,17	7,62	9,68	130,49	0,09	6,73	0,00	1,72	14,63	82,63	19,59	1,25	0,08	4,63	120511
2	Напиток смородина	180	0,13	0,02	30,13	118,80	0,00	8,64	0,00	0,09	5,18	3,46	3,02	0,14	0,00	0,00	160229 160207
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103

	Итого:		9,00	16,68	60,05	422,89	0,13	15,37	30,00	2,43	75,72	154,78	30,21	2,27	0,11	7,53	
Ужин 2																	
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	90	0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00	210106
	Итого:		0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00	
	Итого за день		66,73	66,83	240,35	1836,83	0,80	70,34	209,94	7,69	1023,11	1527,41	194,02	11,14	1,06	162,58	
День 17 (среда)																	
Завтрак 1																	
1	Омлет, смешанный с ветчиной	50	6,21	6,53	0,82	86,89	0,03	0,08	4,91	0,21	34,48	74,06	8,30	1,03	0,16	8,24	120303
2	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
3	Кофейный напиток из цикория с молоком	180	3,51	3,46	21,29	129,99	0,02	0,65	16,20	0,00	131,11	98,28	15,12	0,15	0,14	9,72	160104
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		11,30	18,82	32,47	344,08	0,07	0,72	51,11	0,65	171,49	191,04	26,02	1,44	0,32	18,86	
Завтрак 2																	
1	Биоогурт фруктовый питьевой	180	7,38	2,70	10,62	102,60	0,05	1,08	18,00	0,00	223,20	171,00	27,00	0,18	0,27	16,20	230104
2	Ватрушка с повидлом	50	3,18	2,09	21,96	119,60	0,05	0,33	1,50	0,89	21,25	37,29	6,65	0,57	0,04	1,75	190301-1
	Итого:		10,56	4,79	32,58	222,20	0,10	1,41	19,50	0,89	244,45	208,29	33,65	0,75	0,31	17,95	
Обед																	
1	Салат из свеклы с солеными огурцами	30	0,41	2,43	2,30	32,68	0,01	2,70	0,00	1,08	10,13	11,73	6,03	0,38	0,01	1,88	100403-1
2	Суп с лапшой	150	1,52	4,77	9,31	86,06	0,03	0,90	2,04	2,20	9,12	20,15	5,33	0,36	0,02	0,66	110320
3	Гуляш из мяса птицы	70	8,38	7,03	1,12	94,07	0,03	1,47	26,60	0,04	8,23	61,46	7,95	0,64	0,06	2,29	120601
4	Рис отварной	70	1,73	1,98	19,13	97,29	0,02	0,00	6,30	0,12	2,86	37,28	12,29	0,25	0,01	0,53	130301
5	Напиток морковный	180	0,78	0,07	18,84	80,23	0,04	8,10	0,00	0,23	18,07	31,77	21,69	0,45	0,04	2,88	160235
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103
	Итого:		16,56	17,29	80,73	535,52	0,18	13,17	34,94	4,38	153,10	279,20	65,88	3,56	0,15	12,24	
Полдник																	
1	Кекс творожный	50	4,28	10,19	24,91	208,27	0,05	0,03	32,51	0,55	20,23	65,42	5,44	0,54	0,07	3,00	170606
2	Молоко	180	5,40	5,76	8,46	108,00	0,04	1,08	27,00	0,00	217,80	163,80	25,20	0,18	0,23	16,20	230105
	Итого:		9,68	15,95	33,37	316,27	0,08	1,11	59,51	0,55	238,03	229,22	30,64	0,72	0,31	19,20	
Ужин																	
1	Котлеты рубленые из мяса (говядина)	50	7,45	7,46	6,43	122,54	0,03	0,00	0,00	1,01	7,49	76,62	9,41	1,11	0,06	2,45	120523
2	Рагу из овощей	50	0,87	2,58	5,85	49,93	0,04	3,87	0,00	1,18	9,02	23,65	10,88	0,36	0,03	1,86	130203
3	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	180	0,56	0,05	34,42	139,19	0,00	1,08	0,00	0,05	11,36	10,71	2,16	0,83	0,00	0,00	160237
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		11,57	19,14	66,93	485,26	0,12	4,95	30,00	2,86	83,76	179,67	30,05	3,18	0,11	7,21	
Ужин 2																	
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	140	0,56	0,56	13,72	65,80	0,04	14,00	0,00	0,28	22,40	15,40	12,60	3,08	0,03	2,80	210110
	Итого:		0,56	0,56	13,72	65,80	0,04	14,00	0,00	0,28	22,40	15,40	12,60	3,08	0,03	2,80	
	Итого за день		60,24	76,56	259,81	1969,13	0,60	35,36	195,06	9,61	913,24	1102,81	198,85	12,71	1,22	78,25	
День 18(четверг)																	
Завтрак 1																	
1	Каша манная молочная	120	4,37	4,78	20,50	142,81	0,04	0,49	19,44	0,30	103,93	90,65	14,82	0,29	0,12	7,56	120205
2	Какао на молоке	180	3,30	3,13	18,56	116,46	0,02	0,49	12,15	0,01	103,05	97,29	26,64	0,92	0,11	7,29	160101 160102
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		9,26	16,74	49,42	386,47	0,08	0,98	61,59	0,75	212,88	206,64	44,06	1,47	0,24	15,75	
Завтрак 2																	
1	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,00	230102
2	Пирожок с капустой и яйцом	50	4,03	3,02	21,00	127,34	0,06	4,56	3,76	0,95	49,29	46,68	8,68	0,55	0,05	2,81	190210
	Итого:		11,83	8,02	29,40	235,34	0,06	5,16	43,76	0,95	297,29	230,68	36,68	0,75	0,31	2,81	
Обед																	
1	Салат картофельный с растительным маслом	30	0,51	2,20	3,94	37,71	0,03	2,67	0,00	0,95	5,47	15,50	6,01	0,25	0,02	1,30	100541
2	Суп-пюре куриный	150	6,58	5,81	11,39	116,29	0,04	0,76	20,30	0,35	26,29	55,37	8,53	0,52	0,05	2,64	110407-1

3	Азу из говядины	70	9,75	10,85	3,70	148,87	0,04	2,67	0,00	1,82	12,85	99,50	14,53	1,47	0,08	3,88	120503
4	Каша гречневая рассыпчатая	70	2,95	2,50	13,33	87,50	0,10	0,00	6,30	0,21	5,56	69,99	46,66	1,57	0,05	1,38	130309
5	Кисель абрикосовый	180	0,00	0,00	32,72	129,89	0,00	0,52	0,00	0,18	7,88	8,75	1,94	0,13	0,00	0,00	160228 160219
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		22,42	22,16	85,24	619,06	0,26	6,62	26,60	4,03	112,74	315,92	85,27	4,79	0,21	11,19	
Полдник																	
1	Чай с молоком с сахаром	180	1,08	1,15	16,08	79,06	0,01	0,22	5,40	0,00	47,11	37,95	5,04	0,08	0,05	3,24	160108
2	Булочка "Городская"	50	4,09	3,51	24,65	146,37	0,06	0,08	9,38	0,55	24,63	46,18	7,02	0,50	0,05	2,69	190102
	Итого:		5,17	4,66	40,73	225,43	0,06	0,29	14,78	0,55	71,74	84,13	12,06	0,58	0,10	5,93	
Ужин																	
1	Говядина тушеная	50	5,85	6,54	0,68	83,26	0,02	1,13	0,00	1,02	5,30	57,38	7,69	0,84	0,05	2,13	120513-1
2	Картофель отварной	50	1,01	1,03	8,16	45,98	0,06	5,00	3,00	0,06	8,54	29,38	11,56	0,46	0,04	2,59	130103
3	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	180	1,80	0,18	18,18	82,80	0,02	3,60	0,00	0,18	12,60	12,60	7,20	2,52	0,02	0,00	
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		11,36	16,80	47,25	385,64	0,14	9,73	33,00	1,88	82,34	168,06	34,05	4,70	0,13	7,62	
Ужин 2																	
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	180	1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60	210102
	Итого:		1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60	
	Итого за день		61,64	68,73	266,62	1929,34	0,67	130,77	179,73	8,52	838,19	1046,82	235,52	12,83	1,04	46,91	
День 19 (пятница)																	
Завтрак 1																	
1	Каша пшеничная молочная	120	4,66	4,38	24,11	154,75	0,13	0,27	14,04	0,11	64,35	108,58	30,11	0,84	0,07	5,60	120201
2	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	14,39	57,46	0,00	0,00	0,00	0,00	3,55	5,19	0,00	0,04	0,00	0,00	160105
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
4	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,32	2,95	0,00	36,40	0,00	0,07	26,00	0,05	22,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
	Итого:		8,56	16,16	48,86	375,81	0,15	0,34	70,04	0,60	95,80	186,47	36,21	1,24	0,12	6,50	
Завтрак 2																	
1	Кефир	180	5,22	4,50	7,20	95,40	0,07	1,26	36,00	0,00	216,00	162,00	25,20	0,18	0,31	16,20	230103
2	Кекс Столичный	50	3,39	9,80	27,91	213,21	0,04	0,00	30,05	0,57	15,87	44,38	7,12	0,72	0,07	2,97	170601
	Итого:		8,61	14,30	35,11	308,61	0,12	1,26	66,05	0,57	231,87	206,38	32,32	0,90	0,37	19,17	
Обед																	
1	Салат с ветчиной	30	1,02	2,03	3,66	37,05	0,03	2,66	0,00	0,69	9,82	15,56	6,60	0,29	0,02	1,43	100510
2	Борщ с капустой и картофелем	150	1,23	2,28	7,59	55,84	0,03	8,93	4,50	0,78	67,48	32,00	14,45	0,67	0,04	3,44	110101
3	Печень тушеная (говяжья)	70	17,80	4,37	0,01	132,52	0,30	32,80	4773,72	0,90	201,48	348,58	18,05	6,88	2,18	13,10	120515
4	Соус сметанный	20	0,67	2,65	1,96	33,60	0,01	0,05	15,00	0,08	78,66	9,27	1,41	0,05	0,01	0,96	140106
5	Изделия макаронные отварные	70	2,58	2,04	16,45	94,50	0,04	0,00	6,30	0,37	7,26	21,20	3,88	0,40	0,01	0,54	130401
6	Напиток вишневый	180	0,00	0,00	27,56	110,16	0,00	0,00	0,00	0,00	0,43	0,00	0,00	0,04	0,00	0,00	160231 160204
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		25,92	14,16	77,38	562,46	0,45	44,43	4799,52	3,34	419,83	493,42	51,99	9,19	2,27	21,46	
Полдник																	
1	Зефир	20	0,16	0,02	16,02	65,20	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	2,40	1,20	0,28	0,00	0,00	
2	Напиток молочный	180	2,70	2,88	15,21	97,92	0,02	0,54	13,50	0,00	108,90	81,90	12,60	0,09	0,12	8,10	160236
	Итого:		2,86	2,90	31,23	163,12	0,02	0,54	13,50	0,00	113,90	84,30	13,80	0,37	0,12	8,10	
Ужин																	
1	Плов куриный	100	9,48	11,28	19,57	209,42	0,05	2,72	24,50	2,18	13,72	101,19	22,34	0,96	0,07	2,83	120605
2	Компот из плодов свежих (лимон)	180	0,11	0,01	20,16	83,29	0,01	5,04	0,00	0,03	5,63	2,77	1,51	0,14	0,00	0,00	160213
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102

5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		12,29	20,35	59,97	466,30	0,10	7,76	54,50	2,82	75,25	172,66	31,45	1,97	0,10	5,73	
Ужин 2																	
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	90	0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00	210106
	Итого:		0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00	
	Итого за день		58,96	68,05	259,29	1910,50	0,90	88,53	5003,61	7,51	968,16	1158,52	175,66	13,77	3,00	60,96	
День 20 (Суббота)																	
Завтрак 1																	
1	Запеканка из творога	50	8,98	5,71	10,07	127,61	0,08	0,23	28,00	0,19	99,07	269,62	11,55	0,29	0,13	0,67	120305
2	Повидло	10	0,06	0,02	1,90	8,20	0,00	0,16	0,00	0,02	1,20	1,70	0,70	0,12	0,00	0,00	
3	Кофейный напиток злаковый на молоке	180	3,41	3,06	22,92	135,72	2,18	0,54	13,50	0,00	127,33	103,36	27,00	1,57	0,12	15,30	160103
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:		14,03	17,62	45,25	398,73	2,28	0,93	71,50	0,65	233,50	393,37	41,85	2,24	0,27	16,87	
Завтрак 2																	
1	Биоогурт фруктовый питьевой	180	7,38	2,70	10,62	102,60	0,05	1,08	18,00	0,00	223,20	171,00	27,00	0,18	0,27	16,20	230104
2	Булочка "Любимая"	50	4,57	2,89	25,41	145,81	0,06	0,10	6,91	0,59	29,51	52,72	8,05	0,54	0,06	3,06	190107
	Итого:		11,95	5,59	36,03	248,41	0,12	1,18	24,91	0,59	252,71	223,72	35,05	0,72	0,33	19,26	
Обед																	
1	Винегрет	30	0,48	3,06	2,73	40,46	0,02	2,50	0,00	1,36	11,46	14,20	6,22	0,27	0,01	1,43	100501
2	Рассольник домашний	150	1,52	2,39	9,17	64,52	0,07	9,47	4,50	0,78	64,77	41,67	17,09	0,64	0,05	3,68	110203
3	Тефтели рыбные	70	9,22	1,47	8,04	82,21	0,06	1,23	7,88	0,70	187,05	273,23	18,51	0,49	0,05	67,43	120403
4	Пюре картофельное	70	1,55	1,79	10,07	62,77	0,07	5,89	6,09	0,07	25,42	45,69	15,20	0,55	0,06	4,17	130101
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	180	1,80	0,18	18,18	82,80	0,02	3,60	0,00	0,18	12,60	12,60	7,20	2,52	0,02	0,00	
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103
	Итого:		19,81	10,49	88,51	530,36	0,33	22,68	18,47	4,13	410,70	521,00	79,43	6,18	0,22	80,70	
Полдник																	
1	Фиточай (см. приложение №2)	180	0,00	0,00	14,39	57,46	0,00	0,00	0,00	0,00	0,43	0,00	0,00	0,04	0,00	0,00	160107
2	Печенье	20	1,50	1,96	14,88	83,40	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
	Итого:		1,50	1,96	29,27	140,86	0,02	0,00	2,00	0,70	6,23	18,00	4,00	0,46	0,01	0,00	
Ужин																	
1	Рагу из мяса птицы	100	8,62	7,79	12,40	148,68	0,10	6,78	21,00	1,07	21,08	91,07	22,24	1,13	0,09	4,86	120609
2	Напиток фруктовый	180	0,00	0,00	14,39	57,46	0,00	0,00	0,00	0,00	0,43	0,00	0,00	0,04	0,00	0,00	160117
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		11,32	16,84	47,03	379,74	0,14	6,78	51,00	1,69	77,41	159,77	29,84	2,05	0,12	7,76	
Ужин 2																	
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	220	3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00	210103
	Итого:		3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00	
	Итого за день		61,91	53,61	292,28	1909,29	2,97	53,56	167,87	8,64	998,16	1377,46	282,57	12,98	1,05	124,58	
День 21(Воскресение)																	
Завтрак 1																	
1	Каша манная молочная	120	4,37	4,78	20,50	142,81	0,04	0,49	19,44	0,30	103,93	90,65	14,82	0,29	0,12	7,56	120205
2	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
4	Чай с лимоном	180	0,03	0,00	14,49	58,68	0,00	1,44	0,00	0,01	4,99	5,98	0,43	0,06	0,00	0,00	160106
	Итого:		5,98	13,61	45,35	328,69	0,07	1,93	49,44	0,75	114,82	115,33	17,85	0,62	0,13	8,46	
Завтрак 2																	
1	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,00	230102
2	Булочка с изюмом	50	4,02	3,24	22,78	136,33	0,06	0,11	8,64	0,52	32,11	51,71	8,37	0,54	0,06	3,06	190104
	Итого:		11,82	8,24	31,18	244,33	0,06	0,71	48,64	0,52	280,11	235,71	36,37	0,74	0,32	3,06	
Обед																	
1	Салат Осенний	30	0,53	1,58	3,77	31,53	0,02	2,85	0,00	0,71	8,00	16,84	7,94	0,32	0,02	1,73	100516

2	Солянка	150	5,19	5,94	1,48	73,54	0,03	2,06	4,50	0,79	38,53	46,61	7,91	0,64	0,04	2,28	110205
3	Говядина тушеная с картофелем	120	7,41	9,14	11,62	156,58	0,10	8,07	0,00	2,06	17,56	99,15	23,51	1,50	0,10	5,55	120511
4	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	180	0,56	0,05	34,42	139,19	0,00	1,08	0,00	0,05	11,36	10,71	2,16	0,83	0,00	0,00	160237
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Гемотоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,20	0,60	15,14	70,80	0,01	0,00	20,00	0,00	2,00	6,60	0,40	0,12	0,04	0,00	
	Итого:		17,51	18,11	86,59	570,44	0,21	14,06	24,50	4,14	132,15	246,71	49,51	4,26	0,21	11,56	
Полдник																	
1	Молоко	180	5,40	5,76	8,46	108,00	0,04	1,08	27,00	0,00	217,80	163,80	25,20	0,18	0,23	16,20	230105
2	Ватрушка с повидлом	50	3,18	2,09	21,96	119,60	0,05	0,33	1,50	0,89	21,25	37,29	6,65	0,57	0,04	1,75	190301-1
	Итого:		8,58	7,85	30,42	227,60	0,08	1,41	28,50	0,89	239,05	201,09	31,85	0,75	0,27	17,95	
Ужин																	
1	Биточки рубленые куриные	50	8,26	7,66	6,90	125,09	0,04	0,65	24,25	0,65	21,16	73,43	8,93	0,69	0,07	2,85	120611
2	Рис отварной	50	1,24	1,41	13,66	69,50	0,01	0,00	4,50	0,09	2,04	26,63	8,78	0,18	0,01	0,38	130301
3	Напиток смородина	180	0,13	0,02	30,13	118,80	0,00	8,64	0,00	0,09	5,18	3,46	3,02	0,14	0,00	0,00	160229 160207
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		12,32	18,14	70,93	486,99	0,10	9,29	58,75	1,45	84,28	172,22	28,33	1,89	0,10	6,13	
Ужин 2																	
1	Флоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	140	0,56	0,56	13,72	65,80	0,04	14,00	0,00	0,28	22,40	15,40	12,60	3,08	0,03	2,80	210110
	Итого:		0,56	0,56	13,72	65,80	0,04	14,00	0,00	0,28	22,40	15,40	12,60	3,08	0,03	2,80	
	Итого за день		56,77	66,51	278,19	1923,85	0,55	41,39	209,84	8,03	872,81	986,45	176,52	11,33	1,06	49,95	
	Итого за 7 дней		60,38	67,52	272,37	1943,06	1,32	68,91	876,55	8,86	942,24	1166,14	217,34	12,22	1,35	81,85	
День 22 (Понедельник)																	
Завтрак 1																	
1	Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные	49	5,59	8,92	0,64	105,35	0,02	0,00	0,00	0,20	12,74	64,19	7,84	0,88	0,04	3,43	120502
2	Капуста тушеная	50	1,07	2,06	3,71	38,39	0,02	16,10	0,00	0,97	97,27	21,38	10,99	0,40	0,03	1,87	130201
3	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	14,39	57,46	0,00	0,00	0,00	0,00	3,55	5,19	0,00	0,04	0,00	0,00	160105
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
	Итого:		8,24	19,81	29,10	328,39	0,06	16,10	30,00	1,60	119,46	109,46	21,43	1,58	0,09	6,20	
Завтрак 2																	
1	Кефир	180	5,22	4,50	7,20	95,40	0,07	1,26	36,00	0,00	216,00	162,00	25,20	0,18	0,31	16,20	230103
2	Бутерброд с ветчиной	40	6,02	4,76	10,28	108,10	0,02	0,00	0,00	0,34	7,10	16,80	9,60	0,76	0,01	1,40	100105
	Итого:		11,24	9,26	17,48	203,50	0,09	1,26	36,00	0,34	223,10	178,80	34,80	0,94	0,31	17,60	
Обед																	
1	Салат из капусты белокачанной и свеклы	30	0,50	2,13	1,69	28,12	0,01	7,10	0,00	0,95	42,77	10,06	5,14	0,24	0,01	1,19	100207-1
2	Суп-пюре овощной	140	1,40	1,73	6,47	47,38	0,04	5,82	6,30	0,13	45,29	34,98	11,43	0,35	0,04	3,05	110405
3	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,07	0,41	7,35	37,47	0,02	0,00	0,00	0,24	3,36	12,01	1,86	0,17	0,00	0,00	180601
4	Говядина отварная	70	20,18	17,36	0,00	236,53	0,07	0,00	0,00	0,43	11,05	204,24	23,95	2,94	0,16	7,60	120509
5	Соус томатный	20	0,33	0,59	1,70	13,75	0,01	2,37	2,10	0,07	1,85	4,99	3,02	0,14	0,01	0,14	140101
6	Каша гречневая рассыпчатая	70	2,95	2,50	13,33	87,50	0,10	0,00	6,30	0,21	5,56	69,99	46,66	1,57	0,05	1,38	130309
7	Напиток витаминный	180	0,41	0,14	26,20	112,50	0,02	46,80	0,04	0,31	10,62	10,51	4,25	0,49	0,03	0,00	160238
8	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
9	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		29,47	25,65	76,90	662,04	0,29	62,10	14,74	2,86	175,20	413,59	103,90	6,76	0,32	15,35	
Полдник																	
1	Пирожок вишневый	50	3,09	1,48	29,62	144,04	0,05	0,06	3,75	0,45	18,30	32,60	5,59	0,34	0,03	1,45	190213
2	Какао на молоке	180	3,30	3,13	18,56	116,46	0,02	0,49	12,15	0,01	103,05	97,29	26,64	0,92	0,11	7,29	160101 160102
	Итого:		6,40	4,61	48,18	260,50	0,07	0,55	15,90	0,46	121,35	129,89	32,23	1,26	0,14	8,74	
Ужин																	

1	Котлеты рубленые из птицы	50	7,42	7,38	6,43	117,64	0,03	0,54	21,00	0,87	9,39	60,37	7,12	0,64	0,05	1,80	120613
2	Изделия макаронные отварные	50	1,84	1,45	11,75	67,50	0,03	0,00	4,50	0,26	5,18	15,15	2,77	0,28	0,01	0,38	130401
3	Напиток морковный	180	0,78	0,07	18,84	80,23	0,04	8,10	0,00	0,23	18,07	31,77	21,69	0,45	0,04	2,88	160235
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		12,74	17,96	57,26	438,96	0,14	8,64	55,50	1,99	88,55	175,98	39,19	2,26	0,12	7,96	
Ужин 2																	
1	Флоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	90	0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00	210106
	Итого:		0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00	
	Итого за день		68,81	77,47	235,66	1927,59	0,71	122,84	152,14	7,44	759,15	1023,03	241,45	12,88	1,00	55,85	
День 23 (Вторник)																	
Завтрак 1																	
1	Сырники	50	8,84	4,91	14,10	135,85	0,08	0,21	24,00	0,25	87,36	255,36	11,47	0,35	0,13	0,54	120313
2	Соус шоколадный	10	0,40	0,21	0,87	7,13	0,00	0,01	0,23	0,02	3,28	8,78	4,62	0,23	0,00	0,15	140209
3	Фиточай (см. приложение №2)	180	0,00	0,00	14,39	57,46	0,00	0,00	0,00	0,00	0,43	0,00	0,00	0,04	0,00	0,00	160107
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
	Итого:		10,81	13,95	39,72	327,63	0,11	0,22	54,23	0,71	96,96	282,84	18,69	0,88	0,15	1,59	
Завтрак 2																	
1	Биоогурт фруктовый питьевой	180	7,38	2,70	10,62	102,60	0,05	1,08	18,00	0,00	223,20	171,00	27,00	0,18	0,27	16,20	230104
2	Зефир	20	0,16	0,02	16,02	65,20	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	2,40	1,20	0,28	0,00	0,00	
	Итого:		7,54	2,72	26,64	167,80	0,05	1,08	18,00	0,00	228,20	173,40	28,20	0,46	0,27	16,20	
Обед																	
1	Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата	30	0,53	2,20	4,02	38,02	0,03	2,93	0,00	0,96	5,72	15,79	6,56	0,25	0,02	1,41	100544
2	Суп картофельный с фасолью	150	2,34	3,29	9,32	76,98	0,08	3,90	0,00	1,43	49,89	64,95	17,78	0,81	0,04	2,89	110309
3	Шницель рубленный куриный	70	15,69	15,21	5,62	213,76	0,05	1,20	45,68	0,97	28,18	130,80	13,74	1,21	0,14	7,25	120615
4	Рагу из овощей	70	1,21	3,61	8,19	69,91	0,05	5,41	0,00	1,65	12,63	33,11	15,24	0,51	0,04	2,60	130203
5	Напиток яблочный	180	0,05	0,05	19,22	77,74	0,00	1,26	0,00	0,03	2,56	1,39	1,13	0,33	0,00	0,25	160217 160230
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		22,43	25,15	66,52	575,21	0,26	14,69	45,68	5,55	153,68	312,83	62,05	3,96	0,26	16,39	
Полдник																	
1	Булочка "Любимая"	50	4,57	2,89	25,41	145,81	0,06	0,10	6,91	0,59	29,51	52,72	8,05	0,54	0,06	3,06	190107
2	Компот из плодов свежих (лимон)	180	0,11	0,01	20,16	83,29	0,01	5,04	0,00	0,03	5,63	2,77	1,51	0,14	0,00	0,00	160213
	Итого:		4,68	2,90	45,56	229,10	0,07	5,14	6,91	0,61	35,15	55,49	9,56	0,68	0,06	3,06	
Ужин																	
1	Бефстроганов	50	6,90	7,19	2,49	101,96	0,03	0,23	9,75	0,19	52,39	80,78	10,96	0,95	0,08	4,18	120505
2	Пюре картофельное	50	1,11	1,28	7,20	44,84	0,05	4,20	4,35	0,05	18,16	32,64	10,86	0,39	0,05	2,98	130101
3	Напиток фруктовый	180	0,00	0,00	14,39	57,46	0,00	0,00	0,00	0,00	0,43	0,00	0,00	0,04	0,00	0,00	160117
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		10,71	17,52	44,31	377,85	0,12	4,44	44,10	0,86	126,88	182,12	29,42	2,26	0,14	10,05	
Ужин 2																	
1	Флоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	180	1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60	210102
	Итого:		1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60	
	Итого за день		57,80	62,60	237,34	1754,98	0,69	133,57	168,92	8,10	702,07	1048,08	171,32	8,78	0,94	50,89	
День 24 (Среда)																	
Завтрак 1																	
1	Каша овсяная молочная	120	4,76	5,55	20,24	150,11	0,11	0,42	17,75	0,37	96,95	134,87	37,67	0,87	0,11	7,78	120209
2	Чай с молоком с сахаром	180	1,08	1,15	16,08	79,06	0,01	0,22	5,40	0,00	47,11	37,95	5,04	0,08	0,05	3,24	160108
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113

5	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,32	2,95	0,00	36,40	0,00	0,07	26,00	0,05	22,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102
	Итого:		9,74	18,48	46,67	392,76	0,14	0,70	79,15	0,86	171,96	245,52	48,81	1,31	0,21	11,92	
Завтрак 2																	
1	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,00	230102
2	Кекс Столичный	50	3,39	9,80	27,91	213,21	0,04	0,00	30,05	0,57	15,87	44,38	7,12	0,72	0,07	2,97	170601
	Итого:		11,19	14,80	36,31	321,21	0,04	0,60	70,05	0,57	263,87	228,38	35,12	0,92	0,33	2,97	
Обед																	
1	Сельдь с гарниром	30	1,21	1,73	4,17	37,13	0,03	2,55	0,60	0,60	9,15	35,09	7,25	0,30	0,03	2,78	100612
2	Борщ сибирский с говядиной	150	6,20	5,21	9,13	100,89	0,06	8,31	4,50	1,24	92,03	76,61	20,84	1,27	0,06	4,83	110103
3	Голубцы ленивые	120	7,95	9,54	11,89	164,43	0,05	26,47	2,40	2,11	187,04	101,03	26,36	1,50	0,09	4,99	120542
4	Кисель абрикосовый	180	0,00	0,00	32,72	129,89	0,00	0,52	0,00	0,18	7,88	8,75	1,94	0,13	0,00	0,00	160228 160219
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103
	Итого:		19,11	17,50	87,95	577,54	0,21	37,85	7,50	4,83	400,80	338,28	68,99	4,67	0,20	16,60	
Полдник																	
1	Печенье	20	1,50	1,96	14,88	83,40	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
2	Напиток молочный	180	2,70	2,88	15,21	97,92	0,02	0,54	13,50	0,00	108,90	81,90	12,60	0,09	0,12	8,10	160236
	Итого:		4,20	4,84	30,09	181,32	0,03	0,54	15,50	0,70	114,70	99,90	16,60	0,51	0,13	8,10	
Ужин																	
1	Говядина тушеная с картофелем	100	6,17	7,62	9,68	130,49	0,09	6,73	0,00	1,72	14,63	82,63	19,59	1,25	0,08	4,63	120511
2	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	180	1,80	0,18	18,18	82,80	0,02	3,60	0,00	0,18	12,60	12,60	7,20	2,52	0,02	0,00	
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		10,67	16,85	48,10	386,89	0,15	10,33	30,00	2,52	83,13	163,93	34,39	4,65	0,12	7,53	
Ужин 2																	
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	220	3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00	210103
	Итого:		3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00	
	Итого за день		58,21	73,56	295,32	2070,92	0,66	72,02	202,20	10,35	1052,06	1137,59	296,31	13,38	1,09	47,12	
День 25 (Четверг)																	
Завтрак 1																	
1	Омлет, смешанный с ветчиной	50	6,21	6,53	0,82	86,89	0,03	0,08	4,91	0,21	34,48	74,06	8,30	1,03	0,16	8,24	120303
2	Чай с лимоном	180	0,03	0,00	14,49	58,68	0,00	1,44	0,00	0,01	4,99	5,98	0,43	0,06	0,00	0,00	160106
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
5	Мармелад	18	0,02	0,00	14,29	57,78	0,00	0,00	0,00	0,00	0,72	0,18	0,36	0,07	0,00	0,00	
	Итого:		7,84	15,36	39,97	330,55	0,05	1,52	34,91	0,65	46,09	98,92	11,69	1,42	0,18	9,14	
Завтрак 2																	
1	Кефир	180	5,22	4,50	7,20	95,40	0,07	1,26	36,00	0,00	216,00	162,00	25,20	0,18	0,31	16,20	230103
2	Кекс с шоколадом	50	4,70	10,61	27,85	226,18	0,05	0,00	30,01	0,56	17,22	70,87	25,62	1,65	0,07	3,20	170604
	Итого:		9,92	15,11	35,05	321,58	0,12	1,26	66,01	0,56	233,22	232,87	50,82	1,83	0,38	19,40	
Обед																	
1	Салат из отварной свеклы с чесноком	30	0,78	2,16	2,62	31,42	0,01	2,83	0,00	0,95	11,62	12,62	6,30	0,40	0,01	2,00	100406
2	Суп с рисом и говядиной	150	3,26	5,08	8,99	93,71	0,04	2,66	0,00	1,46	10,67	50,33	13,53	0,66	0,04	2,12	110301
4	Биточки рубленые куриные	70	11,56	10,73	9,65	175,13	0,05	0,90	33,95	0,91	29,62	102,81	12,50	0,96	0,09	3,99	120611
5	Изделия макаронные отварные	70	2,58	2,04	16,45	94,50	0,04	0,00	6,30	0,37	7,26	21,20	3,88	0,40	0,01	0,54	130401
6	Напиток морковный	180	0,78	0,07	18,84	80,23	0,04	8,10	0,00	0,23	18,07	31,77	21,69	0,45	0,04	2,88	160235
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		21,58	20,88	76,71	573,78	0,22	14,49	40,25	4,46	131,94	285,53	65,50	3,73	0,21	13,52	
Полдник																	
1	Булочка "Городская"	50	4,09	3,51	24,65	146,37	0,06	0,08	9,38	0,55	24,63	46,18	7,02	0,50	0,05	2,69	190102
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	180	3,51	3,46	21,29	129,99	0,02	0,65	16,20	0,00	131,11	98,28	15,12	0,15	0,14	9,72	160104
	Итого:		7,60	6,97	45,94	276,36	0,08	0,72	25,58	0,55	155,74	144,46	22,14	0,65	0,19	12,41	

Ужин																	
1	Рагу из мяса птицы	100	8,62	7,79	12,40	148,68	0,10	6,78	21,00	1,07	21,08	91,07	22,24	1,13	0,09	4,86	120609
2	Напиток смородина	180	0,13	0,02	30,13	118,80	0,00	8,64	0,00	0,09	5,18	3,46	3,02	0,14	0,00	0,00	160229 160207
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		11,44	16,86	62,78	441,08	0,14	15,42	51,00	1,78	82,16	163,22	32,86	2,15	0,12	7,76	
Ужин 2																	
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	90	0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00	210106
	Итого:		0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00	
	Итого за день		59,09	75,36	267,19	1977,55	0,65	67,61	217,75	8,17	680,66	940,31	192,92	9,87	1,10	62,22	
День 26 (Пятница)																	
Завтрак 1																	
1	Запеканка из творога	50	8,98	5,71	10,07	127,61	0,08	0,23	28,00	0,19	99,07	269,62	11,55	0,29	0,13	0,67	120305
2	Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	10	0,72	0,85	5,55	32,80	0,01	0,10	4,20	0,02	30,70	21,90	3,40	0,02	0,04	0,90	140201
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
4	Кофейный напиток злаковый на молоке	180	3,41	3,06	22,92	135,72	2,18	0,54	13,50	0,00	127,33	103,36	27,00	1,57	0,12	15,30	160103
	Итого:		13,19	17,87	38,62	370,93	2,26	0,87	75,70	0,31	258,30	396,77	41,95	1,90	0,30	17,77	
Завтрак 2																	
1	Биоогурт фруктовый питьевой	180	7,38	2,70	10,62	102,60	0,05	1,08	18,00	0,00	223,20	171,00	27,00	0,18	0,27	16,20	230104
2	Пирожок вишневый	50	3,09	1,48	29,62	144,04	0,05	0,06	3,75	0,45	18,30	32,60	5,59	0,34	0,03	1,45	190213
	Итого:		10,47	4,18	40,24	246,64	0,10	1,14	21,75	0,45	241,50	203,60	32,59	0,52	0,30	17,65	
Обед																	
1	Салат витаминный с растительным маслом	30	0,32	4,54	3,11	54,96	0,01	4,92	0,00	2,02	27,33	7,06	4,03	0,28	0,01	0,71	100504
2	Уха ростовская	150	4,17	3,33	8,52	81,23	0,08	9,19	1,88	1,65	77,90	130,26	20,09	0,70	0,06	28,09	110316
3	Гуляш из мяса птицы	70	8,38	7,03	1,12	94,07	0,03	1,47	26,60	0,04	8,23	61,46	7,95	0,64	0,06	2,29	120601
4	Картофель отварной	70	1,41	1,44	11,42	64,37	0,08	7,00	4,20	0,08	11,96	41,13	16,18	0,64	0,06	3,63	130103
5	Напиток витаминный	180	0,41	0,14	26,20	112,50	0,02	46,80	0,04	0,31	10,62	10,51	4,25	0,49	0,03	0,00	160238
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		18,81	17,86	80,81	558,33	0,29	69,38	32,71	4,97	195,44	334,02	62,69	3,84	0,23	36,72	
Полдник																	
1	Кекс творожный	50	4,28	10,19	24,91	208,27	0,05	0,03	32,51	0,55	20,23	65,42	5,44	0,54	0,07	3,00	170606
2	Фиточай (см. приложение №2)	180	0,00	0,00	14,39	57,46	0,00	0,00	0,00	0,00	0,43	0,00	0,00	0,04	0,00	0,00	160107
	Итого:		4,28	10,19	39,30	265,73	0,05	0,03	32,51	0,55	20,66	65,42	5,44	0,58	0,07	3,00	
Ужин																	
1	Азу из говядины	50	6,96	7,75	2,64	106,34	0,03	1,91	0,00	1,30	9,18	71,07	10,38	1,05	0,05	2,77	120503
2	Каша гречневая рассыпчатая	50	2,11	1,79	9,52	62,50	0,07	0,00	4,50	0,15	3,97	50,00	33,33	1,12	0,03	0,98	130309
3	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	180	0,56	0,05	34,42	139,19	0,00	1,08	0,00	0,05	11,36	10,71	2,16	0,83	0,00	0,00	160237
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		12,33	18,64	66,82	481,63	0,15	2,99	34,50	2,12	80,40	200,48	53,47	3,88	0,11	6,65	
Ужин 2																	
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	180	1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60	210102
	Итого:		1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60	
	Итого за день		60,71	69,11	280,36	2000,66	2,91	182,40	197,17	8,77	857,51	1241,69	219,54	11,27	1,06	85,38	
День 27 (Суббота)																	
Завтрак 1																	
1	Каша пшеничная молочная	120	4,66	4,38	24,11	154,75	0,13	0,27	14,04	0,11	64,35	108,58	30,11	0,84	0,07	5,60	120201
2	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	14,39	57,46	0,00	0,00	0,00	0,00	3,55	5,19	0,00	0,04	0,00	0,00	160105
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
	Итого:		6,24	13,21	48,86	339,41	0,15	0,27	44,04	0,55	73,80	132,47	32,71	1,14	0,09	6,50	
Завтрак 2																	

1	Ацидофилин	200	5,80	6,40	7,60	118,00	0,08	1,60	40,00	0,00	240,00	196,00	30,00	0,20	0,32	18,00	230101
2	Зефир	20	0,16	0,02	16,02	65,20	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	2,40	1,20	0,28	0,00	0,00	
	Итого:		5,96	6,42	23,62	183,20	0,08	1,60	40,00	0,00	245,00	198,40	31,20	0,48	0,32	18,00	
Обед																	
1	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	30	0,21	3,62	0,66	36,06	0,01	2,64	0,00	1,61	6,35	11,22	3,71	0,16	0,01	0,79	100507
2	Суп картофельный с фасолью	150	2,34	3,29	9,32	76,98	0,08	3,90	0,00	1,43	49,89	64,95	17,78	0,81	0,04	2,89	110309
4	Говядина тушеная с картофелем	120	7,41	9,14	11,62	156,58	0,10	8,07	0,00	2,06	17,56	99,15	23,51	1,50	0,10	5,55	120511
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	180	1,80	0,18	18,18	82,80	0,02	3,60	0,00	0,18	12,60	12,60	7,20	2,52	0,02	0,00	
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		14,38	17,03	59,94	451,22	0,25	18,21	0,00	5,80	141,10	254,72	59,80	5,84	0,18	11,23	
Полдник																	
1	Ватрушка с творогом	50	6,20	4,06	22,80	152,37	0,07	0,14	9,01	1,13	50,47	126,13	9,44	0,49	0,08	2,08	190304
2	Молоко	180	5,40	5,76	8,46	108,00	0,04	1,08	27,00	0,00	217,80	163,80	25,20	0,18	0,23	16,20	230105
	Итого:		11,60	9,82	31,26	260,37	0,11	1,22	36,01	1,13	268,27	289,93	34,64	0,67	0,32	18,28	
Ужин																	
1	Капуста, тушеная с колбасными изделиями	100	3,28	8,47	7,02	118,58	0,06	25,07	0,00	2,30	157,21	55,16	19,05	0,88	0,06	3,75	120517
2	Кисель абрикосовый	180	0,00	0,00	32,72	129,89	0,00	0,52	0,00	0,18	7,88	8,75	1,94	0,13	0,00	0,00	160228 160219
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		5,98	17,52	59,99	422,07	0,10	25,59	30,00	3,10	221,00	132,61	28,60	1,89	0,08	6,65	
Ужин 2																	
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	140	0,56	0,56	13,72	65,80	0,04	14,00	0,00	0,28	22,40	15,40	12,60	3,08	0,03	2,80	210110
	Итого:		0,56	0,56	13,72	65,80	0,04	14,00	0,00	0,28	22,40	15,40	12,60	3,08	0,03	2,80	
	Итого за день		44,72	64,55	237,38	1722,08	0,74	60,89	150,05	10,86	971,57	1023,53	199,54	13,10	1,02	63,47	
День 28 (Воскресение)																	
Завтрак 1																	
1	Омлет натуральный, запеченный	50	5,22	5,62	0,98	75,36	0,03	0,09	5,29	0,24	39,36	85,93	6,63	0,96	0,19	8,94	120301
2	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,32	2,95	0,00	36,40	0,00	0,07	26,00	0,05	22,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102
3	Чай с молоком с сахаром	180	1,08	1,15	16,08	79,06	0,01	0,22	5,40	0,00	47,11	37,95	5,04	0,08	0,05	3,24	160108
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
	Итого:		10,20	18,55	27,41	318,01	0,06	0,38	66,69	0,73	114,37	196,58	17,77	1,40	0,28	13,08	
Завтрак 2																	
1	Ряженка	180	7,02	4,50	7,56	97,20	0,00	0,54	36,00	0,00	223,20	165,60	25,20	0,18	0,23	0,00	230102
2	Булочка "Любимая"	50	4,57	2,89	25,41	145,81	0,06	0,10	6,91	0,59	29,51	52,72	8,05	0,54	0,06	3,06	190107
	Итого:		11,59	7,39	32,97	243,01	0,06	0,64	42,91	0,59	252,71	218,32	33,25	0,72	0,29	3,06	
Обед																	
1	Салат из моркови с сахаром	30	0,35	2,13	2,78	32,03	0,02	1,37	0,00	1,03	7,40	15,06	10,37	0,19	0,02	1,37	100302
2	Суп крестьянский с крупой	150	1,58	3,83	8,31	74,21	0,04	9,39	4,50	1,48	83,66	44,46	13,17	0,48	0,03	2,19	110322
3	Говядина тушеная	70	8,19	9,16	0,95	116,57	0,03	1,58	0,00	1,42	7,42	80,33	10,77	1,18	0,06	2,99	120513-1
4	Овощи запеченные	70	1,63	2,42	13,15	81,06	0,10	8,24	233,89	1,01	13,69	289,10	18,68	0,74	0,06	276,10	130111
5	Напиток фруктовый	180	0,00	0,00	14,39	57,46	0,00	0,00	0,00	0,00	0,43	0,00	0,00	0,04	0,00	0,00	160117
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
8	Мармелад	18	0,02	0,00	14,29	57,78	0,00	0,00	0,00	0,00	0,72	0,18	0,36	0,07	0,00	0,00	
	Итого:		14,39	18,34	74,03	517,89	0,22	20,58	238,39	5,46	168,02	495,93	60,96	3,58	0,19	284,64	
Полдник																	
1	Напиток морковный	180	0,78	0,07	18,84	80,23	0,04	8,10	0,00	0,23	18,07	31,77	21,69	0,45	0,04	2,88	160235
2	Булочка с изюмом	50	4,02	3,24	22,78	136,33	0,06	0,11	8,64	0,52	32,11	51,71	8,37	0,54	0,06	3,06	190104
	Итого:		4,80	3,31	41,62	216,55	0,09	8,21	8,64	0,75	50,18	83,48	30,06	0,99	0,10	5,94	
Ужин																	

1	Шницель рубленый куриный	50	11,21	10,86	4,01	152,69	0,04	0,86	32,63	0,69	20,13	93,43	9,82	0,86	0,10	5,18	120615
2	Рагу из овощей	50	0,87	2,58	5,85	49,93	0,04	3,87	0,00	1,18	9,02	23,65	10,88	0,36	0,03	1,86	130203
3	Компот из плодов свежих (лимон)	180	0,11	0,01	20,16	83,29	0,01	5,04	0,00	0,03	5,63	2,77	1,51	0,14	0,00	0,00	160213
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		14,89	22,50	50,26	459,51	0,12	9,76	62,63	2,51	90,68	188,55	29,81	2,24	0,15	9,93	
Ужин 2																	
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	180	0,72	0,54	18,54	84,60	0,04	9,00	0,00	0,72	34,20	28,80	21,60	4,14	0,05	1,80	210104
	Итого:		0,72	0,54	18,54	84,60	0,04	9,00	0,00	0,72	34,20	28,80	21,60	4,14	0,05	1,80	
	Итого за день		56,59	70,63	244,82	1839,57	0,60	48,56	419,26	10,76	710,16	1211,66	193,45	13,06	1,07	318,45	
	Итого за 7 дней		57,99	70,47	256,87	1899,05	1,00	98,27	215,35	9,21	819,03	1089,41	216,36	11,76	1,04	97,63	
	Итого за 28 дня		60,6	68,8	265,3	1929,6	1,2	84,7	798,7	8,7	904,3	1173,0	222,9	12,5	1,3	101,1	

Рацион для детей в возрасте 7-11 лет

Изменение №2

Меню интернат 7-11

№ п/п	Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						№ ТК (Вариант 1)	№ ТК (Вариант 2)
							В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток. экв.	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	B2, мг	I, мкг		
День 1(понедельник)																		
Завтрак 1																		
1	Каша овсяная молочная	200	7,49	11,48	17,18	201,91	0,19	0,70	29,58	0,62	161,58	224,78	62,79	1,45	0,19	12,96	120209	120210
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,79	3,40	25,47	150,80	2,42	0,60	15,00	0,00	141,48	114,84	30,00	1,75	0,13	17,00	160103	160103
3	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
	Итого:		14,36	24,29	63,29	532,31	2,65	1,30	74,58	1,40	313,66	375,12	97,99	3,70	0,34	30,86		
Завтрак 2																		
1	Кефир	200	5,80	5,00	8,00	106,00	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20	0,34	18,00	230103	230103
2	Вагрушка с джемом	50	3,55	2,45	29,75	155,25	0,04	0,06	1,50	0,86	19,21	34,40	5,46	0,36	0,03	1,75	190301 190302	190303
	Итого:		9,35	7,45	37,75	261,25	0,12	1,46	41,50	0,86	259,21	214,40	33,46	0,56	0,37	19,75		
Обед																		
1	Салат из свеклы с солеными огурцами	60	0,81	4,85	4,59	65,35	0,01	5,40	0,00	2,17	20,25	23,47	12,06	0,75	0,02	3,75	100403-1	100403-1
2	Щи из свежей капусты	200	2,46	2,45	5,97	55,15	0,05	15,64	6,00	1,02	122,93	36,91	16,79	0,58	0,05	3,24	110105	110106
3	Гуляш	80	11,52	1,28	2,64	68,16	0,04	1,18	7,20	0,32	11,05	106,66	14,81	1,56	0,09	4,21	120507	120508
4	Изделия макаронные отварные	120	6,55	8,48	38,58	256,81	0,07	0,00	10,80	0,64	12,44	36,35	6,66	0,68	0,02	0,92	130401	130402
5	Кисель абрикосовый	200	0,00	0,00	36,36	144,32	0,00	0,58	0,00	0,20	8,76	9,72	2,16	0,14	0,00	0,00	160228	160219
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
	Итого:		26,58	18,67	128,46	787,39	0,26	22,80	24,00	5,38	284,83	346,70	67,68	5,43	0,20	16,13		
Полдник																		
1	Печенье	20	1,50	1,96	14,88	83,40	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00		
2	Напиток молочный	200	3,00	3,20	16,90	108,80	0,02	0,60	15,00	0,00	121,00	91,00	14,00	0,10	0,13	9,00	160236	160236
	Итого:		4,50	5,16	31,78	192,20	0,04	0,60	17,00	0,70	126,80	109,00	18,00	0,52	0,14	9,00		
Ужин																		
1	Рыба (филе) припущенная	100	19,52	0,73	0,00	84,18	0,11	1,22	12,20	1,10	428,84	622,58	36,71	0,62	0,09	164,70	120405	120405
2	Рис отварной	120	3,92	5,52	42,34	234,69	0,03	0,00	10,80	0,20	4,90	63,91	21,07	0,44	0,02	0,91	130301	130302
3	Напиток яблочный	200	0,06	0,06	21,35	86,38	0,00	1,40	0,00	0,03	2,84	1,54	1,26	0,37	0,00	0,28	160217	160230
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		26,20	15,36	83,93	578,85	0,19	2,62	53,00	1,95	492,48	756,72	66,64	2,31	0,13	168,79		
Ужин 2																		
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	90	0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00	210106	210106
	Итого:		0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00		
	Итого за день		81,71	71,10	351,96	2386,20	3,31	62,98	210,08	10,47	1508,48	1817,24	293,67	12,61	1,22	244,53		
День 2(вторник)																		
Завтрак 1																		
1	Сырники	100	7,00	16,00	34,00	308,00	0,16	0,42	48,00	0,51	174,71	510,73	22,94	0,69	0,25	1,08	120313	120314
2	Соус шоколадный	20	0,70	1,10	2,32	21,98	0,01	0,02	0,45	0,04	6,55	17,55	9,24	0,47	0,01	0,30	140209	140202
3	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160107	160107
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
	Итого:		9,28	25,93	62,66	521,02	0,19	0,44	78,45	0,98	187,64	546,98	34,78	1,47	0,27	2,28		
Завтрак 2																		
1	Биойогурт фруктовый питьевой	200	8,20	3,00	11,80	114,00	0,06	1,20	20,00	0,00	248,00	190,00	30,00	0,20	0,30	18,00	230104	230104
2	Ирис	20	0,66	1,52	16,30	81,60	0,00	0,00	7,20	0,02	28,00	21,00	3,60	0,12	0,03	0,00		
	Итого:		8,86	4,52	28,10	195,60	0,06	1,20	27,20	0,02	276,00	211,00	33,60	0,32	0,33	18,00		
Обед																		
1	Сельдь с гарниром	60	2,42	3,46	8,33	74,26	0,06	5,10	1,20	1,19	18,30	70,19	14,49	0,60	0,06	5,55	100612	100612

2	Солянка	200	3,41	4,92	2,36	66,74	0,04	2,74	6,00	1,06	51,38	62,14	10,54	0,85	0,05	3,03	110205	110206
3	Котлеты рубленные из птицы	100	13,40	9,80	16,30	207,00	0,07	1,08	42,00	1,75	18,79	120,74	14,25	1,29	0,10	3,60	120613	120614
4	Пюре картофельное	120	2,15	13,68	14,46	189,44	0,12	10,09	10,44	0,12	43,57	78,33	26,06	0,94	0,11	7,14	130101	130102
5	Напиток вишневый	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160231	160204
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
	Итого:		26,62	33,46	112,40	857,44	0,39	19,01	59,64	5,16	241,92	465,00	80,55	5,44	0,35	23,32		
Полдник																		
1	Булочка	50	2,95	3,80	29,00	161,90	0,06	0,08	9,38	0,55	24,63	46,18	7,02	0,50	0,05	2,69	190102	190103
2	Какао-напиток на молоке	200	9,40	8,50	10,83	160,46	0,02	0,54	13,50	0,01	114,50	108,10	29,60	1,02	0,13	8,10	160101	160102
	Итого:		12,35	12,30	39,83	322,36	0,08	0,62	22,88	0,56	139,13	154,28	36,62	1,51	0,18	10,79		
Ужин																		
1	Печень тушеная (говяжья)	60	10,02	4,68	4,50	100,20	0,26	28,12	4091,76	0,77	172,69	298,79	15,47	5,90	1,87	11,23	120515	120516
2	Соус сметанный	20	0,32	1,12	0,92	15,28	0,01	0,05	15,00	0,08	78,66	9,27	1,41	0,05	0,01	0,96	140106	140107
3	Каша гречневая рассыпчатая	120	6,09	6,55	32,65	213,83	0,17	0,00	10,80	0,36	9,53	119,99	79,99	2,69	0,08	2,36	130309	130310
4	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	200	0,62	0,06	38,24	154,66	0,00	1,20	0,00	0,06	12,62	11,90	2,40	0,92	0,00	0,00	160237	160237
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		19,75	21,46	96,55	657,57	0,48	29,36	4147,56	1,89	329,41	508,64	106,87	10,44	1,99	17,44		
Ужин 2																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	140	0,56	0,56	13,72	65,80	0,04	14,00	0,00	0,28	22,40	15,40	12,60	3,08	0,03	2,80	210110	210110
	Итого:		0,56	0,56	13,72	65,80	0,04	14,00	0,00	0,28	22,40	15,40	12,60	3,08	0,03	2,80		
	Итого за день		77,42	98,22	353,26	2619,79	1,24	64,63	4335,74	8,89	1196,49	1901,30	305,01	22,27	3,14	74,64		
День 3 (среда)																		
Завтрак 1																		
1	Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком (см. приложение №2)	200	7,40	6,20	40,72	248,80	0,23	1,18	64,00	0,80	281,60	525,60	22,40	1,06	0,33	94,40	120215	120215
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,00	0,05	0,00	0,00	160105	160105
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
	Итого:		8,98	15,03	67,06	439,84	0,25	1,18	94,00	1,24	291,45	550,07	25,00	1,36	0,34	95,30		
Завтрак 2																		
1	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,00	230102	230102
2	Пирожок с клубникой или	50	3,50	1,20	27,50	134,80	0,05	12,67	4,01	0,51	22,26	37,34	7,07	0,50	0,04	1,72	190201	190203
	Итого:		11,30	6,20	35,90	242,80	0,05	13,27	44,01	0,51	270,26	221,34	35,07	0,70	0,30	1,72		
Обед																		
1	Салат с ветчиной	60	2,03	4,06	7,31	74,10	0,06	5,31	0,00	1,39	19,64	31,11	13,19	0,58	0,04	2,85	100510	100510
2	Борщ сибирский с говядиной	200	4,93	4,35	6,16	73,20	0,07	11,08	6,00	1,65	122,70	102,14	27,79	1,69	0,08	6,45	110103	110104
3	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	200	19,07	30,49	40,72	425,20	0,27	0,00	30,00	1,06	32,08	127,45	21,02	1,49	0,14	0,90	120529	120529
4	Напиток витаминный	200	0,46	0,15	29,11	125,00	0,02	52,00	0,04	0,34	11,80	11,68	4,72	0,54	0,03	0,00	160238	160238
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
	Итого:		31,73	40,65	123,62	895,10	0,51	68,39	36,04	5,48	295,63	405,99	81,92	6,02	0,31	14,20		
Полдник																		
1	Молоко	200	6,00	6,40	9,40	120,00	0,04	1,20	30,00	0,00	242,00	182,00	28,00	0,20	0,26	18,00	230105	230105
2	Гемотоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,20	0,60	15,14	70,80	0,01	0,00	20,00	0,00	2,00	6,60	0,40	0,12	0,04	0,00		
3	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	20	4,64	5,90	0,00	72,80	0,01	0,14	52,00	0,10	44,00	108,00	7,00	0,20	0,06	0,00	100102	100102
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
	Итого:		13,34	13,48	34,82	316,00	0,08	1,34	102,00	0,44	292,70	313,40	38,00	0,76	0,37	18,00		
Ужин																		
1	Рагу из мяса птицы	200	9,20	3,40	25,60	169,80	0,19	13,56	42,00	2,13	42,16	182,13	44,48	2,26	0,19	9,71	120609	120610
2	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00		
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		13,90	12,65	66,04	435,40	0,26	17,56	72,00	2,95	112,06	264,83	60,08	5,94	0,23	12,61		

Ужин 2																		
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	180	1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60	210102	210102
	Итого:		1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60		
	Итого за день		80,87	88,37	342,02	2406,54	1,22	209,75	348,05	10,99	1323,29	1797,02	263,48	15,32	1,60	145,42		
День 4 (четверг)																		
Завтрак 1																		
1	Каша пшеничная молочная	200	5,78	10,34	26,87	223,57	0,21	0,46	23,40	0,18	107,26	180,97	50,18	1,40	0,12	9,34	120201	120202
2	Чай с лимоном	200	0,04	0,00	16,10	65,20	0,00	1,60	0,00	0,01	5,55	6,65	0,48	0,07	0,00	0,00	160106	160106
3	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
	Итого:		8,90	19,75	63,61	468,37	0,26	2,06	53,40	0,97	123,40	223,12	55,86	1,97	0,14	10,24		
Завтрак 2																		
1	Кефир	200	5,80	5,00	8,00	106,00	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20	0,34	18,00	230103	230103
2	Брушкетта	50	5,85	3,10	18,25	124,30	0,06	1,37	33,29	0,66	39,81	99,71	11,52	0,73	0,07	2,08	230464	190216
	Итого:		11,65	8,10	26,25	230,30	0,14	2,77	73,29	0,66	279,81	279,71	39,52	0,93	0,41	20,08		
Обед																		
1	Салат витаминный с растительным маслом	60	0,63	9,09	6,22	109,91	0,02	9,84	0,00	4,04	54,67	14,12	8,06	0,55	0,02	1,43	100504	100504
2	Суп картофельный с рыбой	200	3,80	2,60	10,80	81,80	0,09	7,48	6,40	1,42	95,80	120,50	37,80	0,99	0,10	3,89	110314	110315
4	Бефстроганов	80	10,24	3,28	5,52	92,56	0,05	0,37	15,60	0,31	83,83	129,25	17,53	1,52	0,12	6,68	120505	120506
5	Изделия макаронные отварные	120	6,55	8,48	38,58	256,81	0,07	0,00	10,80	0,64	12,44	36,35	6,66	0,68	0,02	0,92	130401	130402
6	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	200	0,62	0,06	38,24	154,66	0,00	1,20	0,00	0,06	12,62	11,90	2,40	0,92	0,00	0,00	160237	160237
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
	Итого:		27,08	25,11	139,68	893,34	0,31	18,89	32,80	7,51	368,75	445,72	87,65	6,38	0,29	16,93		
Полдник																		
1	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,79	3,40	25,47	150,80	2,42	0,60	15,00	0,00	141,48	114,84	30,00	1,75	0,13	17,00	160103	160103
2	Булочка с цукатами или Булочка с изюмом	50	5,75	3,35	28,60	167,55	0,06	0,11	8,64	0,52	32,11	51,71	8,37	0,54	0,06	3,06	190104 190105	190106
	Итого:		9,54	6,75	54,07	318,35	2,48	0,71	23,64	0,52	173,59	166,55	38,37	2,29	0,19	20,06		
Ужин																		
1	Котлеты рубленые из фарша рыбного	100	9,60	9,30	17,50	192,10	0,09	0,82	9,10	1,83	284,57	418,56	26,50	0,63	0,08	105,50	120401	120402
2	Рис отварной	120	3,92	5,52	42,34	234,69	0,03	0,00	10,80	0,20	4,90	63,91	21,07	0,44	0,02	0,91	130301	130302
3	Напиток смородина	200	0,14	0,02	33,48	132,00	0,00	9,60	0,00	0,10	5,76	3,84	3,36	0,16	0,00	0,00	160229	160207
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		16,36	23,89	113,56	732,39	0,17	10,42	49,90	2,76	351,12	555,00	58,53	2,11	0,12	109,31		
Ужин 2																		
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	220	3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00	210103	210103
	Итого:		3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00		
	Итого за день		76,83	84,70	443,37	2853,95	3,44	56,85	233,04	13,30	1314,27	1731,70	372,32	15,00	1,26	176,62		
День 5 (пятница)																		
Завтрак 1																		
1	Запеканка из творога	80	5,04	18,40	20,64	268,32	0,12	0,37	44,80	0,31	158,51	431,39	18,48	0,46	0,21	1,06	120305	120306
2	Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	20	1,44	1,70	11,10	65,60	0,01	0,20	8,40	0,04	61,40	43,80	6,80	0,04	0,08	1,80	140201	140201
3	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160107	160107
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
	Итого:		8,06	28,93	58,08	524,96	0,16	0,57	83,20	0,79	226,29	493,89	27,88	0,81	0,30	3,76		
Завтрак 2																		
1	Биоогурт фруктовый питьевой	200	8,20	3,00	11,80	114,00	0,06	1,20	20,00	0,00	248,00	190,00	30,00	0,20	0,30	18,00	230104	230104
2	Булочка	50	2,95	3,80	29,00	161,90	0,06	0,08	9,38	0,55	24,63	46,18	7,02	0,50	0,05	2,69	190102	190103
	Итого:		11,15	6,80	40,80	275,90	0,12	1,28	29,38	0,55	272,63	236,18	37,02	0,70	0,35	20,69		
Обед																		
1	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	60	0,42	7,25	1,32	72,12	0,02	5,28	0,00	3,22	12,70	22,43	7,43	0,32	0,02	1,58	100507	100507
2	Рассольник Ленинградский	200	1,89	4,54	10,72	90,68	0,09	7,42	6,00	1,05	56,56	61,20	21,27	0,79	0,07	4,30	110201	110202
3	Тефтели с рисом	80	8,08	3,28	13,04	114,00	0,04	0,00	0,00	0,24	7,64	108,72	16,70	1,43	0,08	3,53	120521	120522
4	Капуста тушеная	120	2,16	1,68	17,52	93,84	0,05	38,64	0,00	2,32	233,44	51,32	26,37	0,95	0,06	4,49	130201	130202
5	Напиток морковный	200	0,87	0,08	20,93	89,14	0,04	9,00	0,00	0,26	20,08	35,30	24,10	0,50	0,05	3,20	160235	160235
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102

7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
	Итого:		18,66	18,43	103,85	657,38	0,32	60,34	6,00	8,14	439,81	412,57	111,07	5,71	0,29	21,10		
Полдник																		
1	Какао-напиток на молоке	200	9,40	8,50	10,83	160,46	0,02	0,54	13,50	0,01	114,50	108,10	29,60	1,02	0,13	8,10	160101	160102
2	Пирожок с вишней или Пирожок с вишневым джемом	50	3,90	1,95	28,00	145,15	0,05	0,06	3,75	0,45	18,30	32,60	5,59	0,34	0,03	1,45	190213 190214	190215
	Итого:		13,30	10,45	38,83	305,61	0,07	0,60	17,25	0,47	132,80	140,70	35,19	1,36	0,15	9,55		
Ужин																		
1	Шницель рубленый куриный	100	11,90	9,00	11,50	174,60	0,07	1,71	65,26	1,38	40,26	186,86	19,63	1,72	0,20	10,35	120615	120616
2	Соус томатный	30	0,48	0,81	1,89	16,77	0,01	3,56	3,15	0,11	2,77	7,49	4,53	0,21	0,02	0,20	140101	140102
3	Каша гречневая рассыпчатая	120	6,09	6,55	32,65	213,83	0,17	0,00	10,80	0,36	9,53	119,99	79,99	2,69	0,08	2,36	130309	130310
4	Напиток фруктовый	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160117	160117
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		22,67	25,99	92,55	695,04	0,32	5,27	109,21	2,80	113,64	399,84	114,35	5,79	0,33	15,81		
Ужин 2																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	140	0,56	0,56	13,72	65,80	0,04	14,00	0,00	0,28	22,40	15,40	12,60	3,08	0,03	2,80	210110	210110
	Итого:		0,56	0,56	13,72	65,80	0,04	14,00	0,00	0,28	22,40	15,40	12,60	3,08	0,03	2,80		
	Итого за день		74,40	91,15	347,83	2524,69	1,03	82,05	245,04	13,02	1207,57	1698,58	338,11	17,45	1,46	73,72		
День 6 (суббота)																		
Завтрак 1																		
1	Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком (см. приложение №2)	200	7,40	6,20	40,72	248,80	0,23	1,18	64,00	0,80	281,60	525,60	22,40	1,06	0,33	94,40	120215	120215
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,00	0,05	0,00	0,00	160105	160105
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
4	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	20	4,64	5,90	0,00	72,80	0,01	0,14	52,00	0,10	44,00	108,00	7,00	0,20	0,06	0,00	100102	100102
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
	Итого:		13,62	20,93	67,06	512,64	0,26	1,32	146,00	1,34	335,45	658,07	32,00	1,56	0,40	95,30		
Завтрак 2																		
1	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,00	230102	230102
2	Кекс столичный	50	3,55	10,50	25,65	211,30	0,04	0,00	30,05	0,57	15,87	44,38	7,12	0,72	0,07	2,97	170601	170602
	Итого:		11,35	15,50	34,05	319,30	0,04	0,60	70,05	0,57	263,87	228,38	35,12	0,92	0,33	2,97		
Обед																		
1	Салат из капусты, сладкого перца и растительного масла	60	0,89	4,25	2,41	57,11	0,02	19,74	0,00	1,92	82,37	18,48	8,56	0,34	0,02	1,69	100202-1	100202-1
2	Бульон куриный	180	1,62	3,96	2,34	51,48	0,04	3,60	0,00	0,04	5,40	20,88	8,28	0,32	0,03	1,80	110501	110502
3	Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую	20	2,54	2,30	0,14	31,40	0,01	0,00	0,02	0,12	14,68	39,15	2,62	0,53	0,09	4,00	120304	120304
4	Шницель рубленый из говядины	100	12,00	10,40	6,00	165,60	0,08	0,00	0,00	2,07	14,92	171,84	20,96	2,47	0,13	5,60	120525	120526
5	Картофель отварной	120	2,33	8,71	16,35	153,07	0,14	12,00	7,20	0,14	20,50	70,51	27,73	1,10	0,10	6,22	130103	130104
6	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00		
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
	Итого:		26,61	31,42	87,76	748,26	0,40	39,34	7,22	5,53	261,27	468,46	91,35	9,29	0,41	23,31		
Полдник																		
1	Чай с молоком с сахаром	200	1,20	1,28	17,86	87,84	0,01	0,24	6,00	0,00	52,35	42,17	5,60	0,09	0,05	3,60	160108	160108
2	Бутерброд с колбасой полукопченой	40	4,94	8,38	10,32	136,40	0,05	0,00	0,00	0,46	10,70	59,60	7,00	0,84	0,04	1,40	100103	100103
3	Биойогурт фруктовый	100	4,10	1,50	5,90	57,00	0,03	0,60	10,00	0,00	124,00	95,00	15,00	0,10	0,15	9,00		
	Итого:		10,24	11,16	34,08	281,24	0,09	0,84	16,00	0,46	187,05	196,77	27,60	1,03	0,24	14,00		
Ужин																		
1	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	200	19,07	30,49	40,72	425,20	0,27	0,00	30,00	1,06	32,08	127,45	21,02	1,49	0,14	0,90	120529	120529
2	Кисель абрикосовый	200	0,00	0,00	36,36	144,32	0,00	0,58	0,00	0,20	8,76	9,72	2,16	0,14	0,00	0,00	160228	160219
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103

	Итого:		21,77	39,54	97,32	743,12	0,32	0,58	60,00	1,88	96,74	205,87	30,78	2,51	0,16	3,80			
Ужин 2																			
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	90	0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00	210106	210106	
	Итого:		0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00			
	Итого за день		84,32	118,73	327,02	2638,76	1,17	76,88	299,27	9,96	1175,87	1772,84	226,75	15,40	1,57	139,38			
День 7 (Воскресение)																			
Завтрак 1																			
1	Каша пшеничная молочная	200	5,78	10,34	26,87	223,57	0,21	0,46	23,40	0,18	107,26	180,97	50,18	1,40	0,12	9,34	120201	120202	
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,90	3,84	23,66	144,43	0,02	0,72	18,00	0,00	145,68	109,20	16,80	0,17	0,16	10,80	160104	160104	
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112	
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	
	Итого:		11,26	23,01	60,89	495,20	0,26	1,18	71,40	0,62	258,84	308,87	69,58	1,82	0,29	21,04			
Завтрак 2																			
1	Кефир	200	5,80	5,00	8,00	106,00	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20	0,34	18,00	230103	230103	
2	Ватрушка с творогом	50	5,40	5,90	24,00	170,70	0,07	0,14	9,01	1,13	50,47	126,13	9,44	0,49	0,08	2,08	190304 190305	190306	
	Итого:		11,20	10,90	32,00	276,70	0,15	1,54	49,01	1,13	290,47	306,13	37,44	0,69	0,42	20,08			
Обед																			
1	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	60	0,42	7,25	1,32	72,12	0,02	5,28	0,00	3,22	12,70	22,43	7,43	0,32	0,02	1,58	100507	100507	
2	Суп картофельный с горохом	200	7,34	1,93	20,65	129,43	0,19	4,94	0,00	2,11	32,63	93,07	30,92	1,67	0,06	3,27	110307-1	110308-1	
3	Котлеты рубленые из птицы	100	13,40	9,80	16,30	207,00	0,07	1,08	42,00	1,75	18,79	120,74	14,25	1,29	0,10	3,60	120613	120614	
4	Овощи запеченные	120	2,79	4,15	22,54	138,96	0,17	14,12	400,96	1,73	23,47	495,60	32,02	1,28	0,11	473,31	130111	130111	
5	Напиток вишневый	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160231	160204	
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	
	Итого:		28,07	24,51	121,87	821,10	0,51	25,42	442,96	9,66	147,46	815,43	94,81	5,71	0,31	483,76			
Полдник																			
1	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0,13	0,01	22,40	92,54	0,01	5,60	0,00	0,03	6,26	3,08	1,68	0,15	0,00	0,00	160213	160213	
2	Булочка с цукатами или	50	5,75	3,35	28,60	167,55	0,06	0,11	8,64	0,52	32,11	51,71	8,37	0,54	0,06	3,06	190104 190105	190106	
	Итого:		5,88	3,36	51,00	260,09	0,06	5,71	8,64	0,55	38,37	54,79	10,05	0,69	0,06	3,06			
Ужин																			
1	Печень тушеная (говяжья)	60	10,02	4,68	4,50	100,20	0,26	28,12	4091,76	0,77	172,69	298,79	15,47	5,90	1,87	11,23	120515	120516	
2	Соус сметанный	20	0,32	1,12	0,92	15,28	0,01	0,05	15,00	0,08	78,66	9,27	1,41	0,05	0,01	0,96	140106	140107	
3	Пюре картофельное	120	2,15	13,68	14,46	189,44	0,12	10,09	10,44	0,12	43,57	78,33	26,06	0,94	0,11	7,14	130101	130102	
4	Напиток витаминный	200	0,46	0,15	29,11	125,00	0,02	52,00	0,04	0,34	11,80	11,68	4,72	0,54	0,03	0,00	160238	160238	
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112	
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	
	Итого:		15,64	28,68	69,23	603,52	0,45	90,25	4147,24	1,94	362,63	466,76	55,26	8,31	2,04	22,23			
Ужин 2																			
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	220	3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00	210103	210103	
	Итого:		3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00			
	Итого за день		75,35	91,57	381,18	2667,82	1,52	146,09	4719,25	14,78	1115,37	2013,60	359,54	18,54	3,24	550,16			
	Итого за 7 дней		78,70	91,98	363,81	2585,39	1,85	99,89	1484,35	11,63	1263,05	1818,90	308,41	16,66	1,93	200,64			
День 8 (понедельник)																			
Завтрак 1																			
1	Каша манная молочная	200	5,59	11,29	28,39	237,44	0,07	0,82	32,40	0,50	173,22	151,08	24,69	0,48	0,19	12,60	120205	120206	
2	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160107	160107	
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112	
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	
	Итого:		7,17	20,12	54,73	428,48	0,09	0,82	62,40	0,94	179,60	169,78	27,29	0,79	0,21	13,50			
Завтрак 2																			
1	Биоюгurt фруктовый питьевой	200	8,20	3,00	11,80	114,00	0,06	1,20	20,00	0,00	248,00	190,00	30,00	0,20	0,30	18,00	230104	230104	
2	Булочка с шоколадом или	50	5,65	4,00	27,10	167,00	0,06	0,10	6,91	0,59	29,51	52,72	8,05	0,54	0,06	3,06	190107 190108	190109	
	Итого:		13,85	7,00	38,90	281,00	0,12	1,30	26,91	0,59	277,51	242,72	38,05	0,74	0,36	21,06			
Обед																			
1	Салат из моркови с сахаром	60	0,71	4,25	5,57	64,05	0,03	2,73	0,00	2,07	14,80	30,11	20,75	0,39	0,04	2,73	100302	100302	
2	Суп из овощей	200	2,90	5,70	7,94	93,42	0,09	16,24	10,00	4,57	136,81	59,80	23,77	0,87	0,08	5,24	110305	110306	
3	Биточки рубленые куриные	100	12,40	6,90	10,20	152,50	0,08	1,29	48,50	1,31	42,32	146,87	17,86	1,37	0,13	5,70	120611	120612	

4	Рис отварной	120	3,92	5,52	42,34	234,69	0,03	0,00	10,80	0,20	4,90	63,91	21,07	0,44	0,02	0,91	130301	130302
5	Напиток клубничный	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	20,16	0,00	0,07	2,88	2,40	1,68	0,26	0,01	0,00	160232	160232
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		24,05	23,75	127,11	818,26	0,30	40,42	69,30	9,08	261,09	386,69	95,32	4,44	0,30	16,58		
Полдник																		
1	Напиток молочный	200	3,00	3,20	16,90	108,80	0,02	0,60	15,00	0,00	121,00	91,00	14,00	0,10	0,13	9,00	160236	160236
2	Кекс с цукатами или	50	3,25	8,75	27,20	200,55	0,04	0,03	30,01	0,54	12,73	37,75	5,82	0,54	0,06	2,97	170607 170606	170603
	Итого:		6,25	11,95	44,10	309,35	0,06	0,63	45,01	0,54	133,73	128,75	19,82	0,64	0,19	11,97		
Ужин																		
1	Тефтели рубленые из говядины	80	9,92	5,76	13,20	144,32	0,05	2,69	10,44	2,19	32,49	121,15	16,81	1,60	0,09	5,32	120519	120520
2	Рагу из овощей	120	2,28	2,76	13,08	86,28	0,09	9,28	0,00	2,82	21,65	56,76	26,12	0,87	0,07	4,45	130203	130204
3	Напиток фруктовый	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160117	160117
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		14,90	17,57	62,50	468,04	0,19	11,96	40,44	5,63	110,51	246,61	50,53	3,39	0,19	12,67		
Ужин 2																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	180	1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60	210102	210102
	Итого:		1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60		
	Итого за день		67,84	80,75	341,93	2382,53	0,84	163,13	244,06	17,13	1023,65	1215,94	254,42	10,54	1,30	79,38		
День 9 (вторник)																		
Завтрак 1																		
1	Омлет натуральный, запеченный	150	15,02	8,04	10,75	175,37	0,09	0,27	15,86	0,71	118,07	257,80	19,88	2,87	0,56	26,82	120301	120322
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,79	3,40	25,47	150,80	2,42	0,60	15,00	0,00	141,48	114,84	30,00	1,75	0,13	17,00	160103	160103
3	Изделие деликатесное из мяса (ветчина)	30	6,78	6,27	0,00	83,55	0,00	0,00	0,00	0,00	3,60	0,00	10,50	0,78	0,00	2,10	100101	100101
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
	Итого:		27,17	26,54	46,58	536,92	2,53	0,87	60,86	1,15	269,05	391,34	62,98	5,66	0,70	46,82		
Завтрак 2																		
1	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,00	230102	230102
2	Мармелад	36	0,04	0,00	28,58	115,56	0,00	0,00	0,00	0,00	1,44	0,36	0,72	0,14	0,00	0,00		
	Итого:		7,84	5,00	36,98	223,56	0,00	0,60	40,00	0,00	249,44	184,36	28,72	0,34	0,26	0,00		
Обед																		
1	Салат из свеклы и зеленого горошка	60	0,95	6,06	4,88	77,76	0,02	5,70	0,00	2,70	28,78	25,88	12,51	0,76	0,02	3,87	100402	100402
2	Суп крестьянский с крупой	200	2,65	3,59	8,25	75,29	0,05	12,52	6,00	1,97	111,55	59,28	17,57	0,64	0,05	2,92	110322	110323
3	Гуляш из мяса птицы	80	9,92	3,20	2,72	79,36	0,03	1,68	30,40	0,05	9,40	70,24	9,09	0,73	0,07	2,62	120601	120602
4	Каша гречневая рассыпчатая	120	6,09	6,55	32,65	213,83	0,17	0,00	10,80	0,36	9,53	119,99	79,99	2,69	0,08	2,36	130309	130310
5	Напиток смородина	200	0,14	0,02	33,48	132,00	0,00	9,60	0,00	0,10	5,76	3,84	3,36	0,16	0,00	0,00	160229	160207
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		23,87	20,79	112,42	729,44	0,34	29,50	47,20	6,04	224,42	362,83	132,71	6,08	0,24	13,76		
Полдник																		
1	Брушкетта	50	5,85	3,10	18,25	124,30	0,06	1,37	33,29	0,66	39,81	99,71	11,52	0,73	0,07	2,08	230464	190216
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,00	0,05	0,00	0,00	160105	160105
	Итого:		5,85	3,10	34,23	188,14	0,06	1,37	33,29	0,66	43,76	105,47	11,52	0,77	0,07	2,08		
Ужин																		
1	Говядина отварная	80	16,88	1,84	1,44	89,84	0,07	0,00	0,00	0,50	12,63	233,42	27,37	3,36	0,19	8,68	120509	120510
2	Соус томатный	30	0,48	0,81	1,89	16,77	0,01	3,56	3,15	0,11	2,77	7,49	4,53	0,21	0,02	0,20	140101	140102
3	Изделия макаронные отварные	120	6,55	8,48	38,58	256,81	0,07	0,00	10,80	0,64	12,44	36,35	6,66	0,68	0,02	0,92	130401	130402
4	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00		
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		28,61	20,38	82,35	629,02	0,22	7,56	43,95	2,06	97,74	359,95	54,16	7,93	0,26	12,71		
Ужин 2																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	90	0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00	210106	210106
	Итого:		0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00		
	Итого за день		94,06	76,00	319,31	2341,28	3,20	74,10	225,31	10,08	915,90	1419,26	299,99	20,88	1,56	75,37		
День 10 (среда)																		

Завтрак 1																		
1	Каша овсяная молочная	200	7,49	11,48	17,18	201,91	0,19	0,70	29,58	0,62	161,58	224,78	62,79	1,45	0,19	12,96	120209	120210
2	Чай с лимоном	200	0,04	0,00	16,10	65,20	0,00	1,60	0,00	0,01	5,55	6,65	0,48	0,07	0,00	0,00	160106	160106
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
4	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	20	4,64	5,90	0,00	72,80	0,01	0,14	52,00	0,10	44,00	108,00	7,00	0,20	0,06	0,00	100102	100102
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
	Итого:		13,75	26,21	43,64	467,11	0,22	2,44	111,58	1,16	217,03	358,12	72,87	1,98	0,27	13,86		
Завтрак 2																		
1	Кефир	200	5,80	5,00	8,00	106,00	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20	0,34	18,00	230103	230103
2	Кекс с шоколадом	50	3,45	11,00	24,00	208,80	0,05	0,00	30,01	0,56	17,22	70,87	25,62	1,65	0,07	3,20	170604	170605
	Итого:		9,25	16,00	32,00	314,80	0,13	1,40	70,01	0,56	257,22	250,87	53,62	1,85	0,41	21,20		
Обед																		
1	Салат из моркови и свежих огурцов	60	1,09	4,46	7,08	73,07	0,05	4,37	0,00	1,99	14,03	36,61	16,15	0,51	0,04	2,48	100307-1	100307-1
2	Суп куриный	200	7,40	3,40	7,80	91,40	0,06	5,23	9,43	1,06	19,97	58,85	17,46	0,79	0,06	3,33	110303	110304
3	Рыба (филе) припущенная	100	19,52	0,73	0,00	84,18	0,11	1,22	12,20	1,10	428,84	622,58	36,71	0,62	0,09	164,70	120405	120405
4	Пюре картофельное	120	2,15	13,68	14,46	189,44	0,12	10,09	10,44	0,12	43,57	78,33	26,06	0,94	0,11	7,14	130101	130102
5	Напиток вишневый	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160231	160204
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		34,27	23,66	90,40	711,70	0,42	20,91	32,07	5,13	566,29	879,96	106,58	4,01	0,31	179,65		
Полдник																		
1	Пирожок с яблоком или Пирожок с яблочным джемом	50	3,65	1,50	27,50	138,10	0,05	0,15	4,01	0,47	22,86	37,19	7,07	0,56	0,04	1,72	190204 190205	190206
2	Молоко	200	6,00	6,40	9,40	120,00	0,04	1,20	30,00	0,00	242,00	182,00	28,00	0,20	0,26	18,00	230105	230105
	Итого:		9,65	7,90	36,90	258,10	0,09	1,35	34,01	0,47	264,86	219,19	35,07	0,76	0,30	19,72		
Ужин																		
1	Голубцы ленивые	200	16,00	20,00	14,60	302,40	0,09	44,12	4,00	3,52	311,73	168,38	43,93	2,50	0,15	8,32	120542	120543
2	Напиток витаминный	200	0,46	0,15	29,11	125,00	0,02	52,00	0,04	0,34	11,80	11,68	4,72	0,54	0,03	0,00	160238	160238
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		19,16	29,20	63,95	601,00	0,15	96,12	34,04	4,48	379,43	248,76	56,25	3,92	0,20	11,22		
Ужин 2																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	180	0,72	0,54	18,54	84,60	0,04	9,00	0,00	0,72	34,20	28,80	21,60	4,14	0,05	1,80	210104	210104
	Итого:		0,72	0,54	18,54	84,60	0,04	9,00	0,00	0,72	34,20	28,80	21,60	4,14	0,05	1,80		
	Итого за день		86,80	103,51	285,44	2437,31	1,04	131,21	281,71	12,53	1719,03	1985,70	346,00	16,66	1,53	247,45		
День 11 (четверг)																		
Завтрак 1																		
1	Сырники	100	7,00	16,00	34,00	308,00	0,16	0,42	48,00	0,51	174,71	510,73	22,94	0,69	0,25	1,08	120313	120314
2	Соус ягодный	20	0,16	0,00	3,90	16,24	0,00	0,00	0,00	0,00	0,33	0,00	0,00	0,03	0,00	0,00	140203	140204
3	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160107	160107
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
	Итого:		8,74	24,83	64,24	515,28	0,18	0,42	78,00	0,95	181,42	529,43	25,54	1,03	0,27	1,98		
Завтрак 2																		
1	Биоюгurt фруктовый питьевой	200	8,20	3,00	11,80	114,00	0,06	1,20	20,00	0,00	248,00	190,00	30,00	0,20	0,30	18,00	230104	230104
2	Гемотоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,20	0,60	15,14	70,80	0,01	0,00	20,00	0,00	2,00	6,60	0,40	0,12	0,04	0,00		
	Итого:		9,40	3,60	26,94	184,80	0,07	1,20	40,00	0,00	250,00	196,60	30,40	0,32	0,34	18,00		
Обед																		
1	Салат Осенний	60	1,07	3,15	7,55	63,06	0,05	5,70	0,00	1,42	15,99	33,68	15,88	0,64	0,04	3,45	100516	100516
2	Суп картофельный с фрикадельками	200	6,96	3,66	15,81	124,03	0,11	9,00	0,00	1,00	21,38	115,41	27,75	1,71	0,12	6,65	110311	110312
3	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	200	19,07	30,49	40,72	425,20	0,27	0,00	30,00	1,06	32,08	127,45	21,02	1,49	0,14	0,90	120529	120529
4	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	200	0,62	0,06	38,24	154,66	0,00	1,20	0,00	0,06	12,62	11,90	2,40	0,92	0,00	0,00	160237	160237
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		31,84	38,75	132,76	918,15	0,50	15,90	30,00	4,40	141,47	372,04	77,25	5,86	0,32	13,00		
Полдник																		

1	Кекс столичный	50	3,55	10,50	25,65	211,30	0,04	0,00	30,05	0,57	15,87	44,38	7,12	0,72	0,07	2,97	170601	170602
2	Чай с молоком с сахаром	200	1,20	1,28	17,86	87,84	0,01	0,24	6,00	0,00	52,35	42,17	5,60	0,09	0,05	3,60	160108	160108
	Итого:		4,75	11,78	43,51	299,14	0,05	0,24	36,05	0,57	68,22	86,54	12,72	0,81	0,12	6,57		
Ужин																		
1	Рагу из мяса птицы	200	9,20	3,40	25,60	169,80	0,19	13,56	42,00	2,13	42,16	182,13	44,48	2,26	0,19	9,71	120609	120610
2	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00		
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		13,90	12,65	66,04	435,40	0,26	17,56	72,00	2,95	112,06	264,83	60,08	5,94	0,23	12,61		
Ужин 2																		
1	Флоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	220	3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00	210103	210103
	Итого:		3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00		
	Итого за день		71,93	92,71	379,69	2563,97	1,15	57,32	256,05	9,74	770,76	1511,04	298,38	15,28	1,38	52,16		
День 12 (пятница)																		
Завтрак 1																		
1	Каша пшеничная молочная	200	5,78	10,34	26,87	223,57	0,21	0,46	23,40	0,18	107,26	180,97	50,18	1,40	0,12	9,34	120201	120202
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,00	0,05	0,00	0,00	160105	160105
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
4	Печенье	20	1,50	1,96	14,88	83,40	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00		
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
	Итого:		8,86	21,13	68,09	498,01	0,25	0,46	55,40	1,32	122,90	223,44	56,78	2,12	0,15	10,24		
Завтрак 2																		
1	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,00	230102	230102
2	Булочка с шоколадом или	50	5,65	4,00	27,10	167,00	0,06	0,10	6,91	0,59	29,51	52,72	8,05	0,54	0,06	3,06	190107 190108	190109
	Итого:		13,45	9,00	35,50	275,00	0,06	0,70	46,91	0,59	277,51	236,72	36,05	0,74	0,32	3,06		
Обед																		
1	Сельдь с гарниром	60	2,42	3,46	8,33	74,26	0,06	5,10	1,20	1,19	18,30	70,19	14,49	0,60	0,06	5,55	100612	100612
2	Суп картофельный с горохом	190	6,27	1,52	13,30	91,96	0,18	4,94	0,00	1,86	29,27	81,05	29,06	1,50	0,06	3,27	110307-1	110308-1
3	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,07	0,41	7,35	37,47	0,02	0,00	0,00	0,24	3,36	12,01	1,86	0,17	0,00	0,00	180601	180601
4	Плов мясной	200	24,00	11,00	36,40	340,60	0,12	4,53	27,60	0,79	26,14	269,46	53,59	3,43	0,19	9,02	120550	120551
5	Напиток фруктовый	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160117	160117
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		37,88	17,77	111,81	759,32	0,44	14,57	28,80	4,95	136,95	516,31	109,20	6,85	0,34	19,83		
Полдник																		
1	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,90	3,84	23,66	144,43	0,02	0,72	18,00	0,00	145,68	109,20	16,80	0,17	0,16	10,80	160104	160104
2	Булочка	50	2,95	3,80	29,00	161,90	0,06	0,08	9,38	0,55	24,63	46,18	7,02	0,50	0,05	2,69	190102	190103
	Итого:		6,85	7,64	52,66	306,33	0,08	0,80	27,38	0,55	170,31	155,38	23,82	0,66	0,21	13,49		
Ужин																		
1	Тефтели рыбные	80	9,28	4,16	11,84	121,92	0,07	1,40	9,00	0,80	213,77	312,27	21,16	0,56	0,06	77,06	120403	120404
2	Соус томатный	30	0,48	0,81	1,89	16,77	0,01	3,56	3,15	0,11	2,77	7,49	4,53	0,21	0,02	0,20	140101	140102
3	Изделия макаронные отварные	120	6,55	8,48	38,58	256,81	0,07	0,00	10,80	0,64	12,44	36,35	6,66	0,68	0,02	0,92	130401	130402
4	Кисель абрикосовый	200	0,00	0,00	36,36	144,32	0,00	0,58	0,00	0,20	8,76	9,72	2,16	0,14	0,00	0,00	160228	160219
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		19,01	22,50	108,91	713,42	0,20	5,54	52,95	2,37	293,64	434,52	42,11	2,47	0,11	81,09		
Ужин 2																		
1	Флоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	180	1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60	210102	210102
	Итого:		1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60		
	Итого за день		87,67	78,41	391,55	2629,48	1,11	130,05	211,44	10,13	1062,51	1607,77	291,35	13,39	1,18	131,31		
День 13 (суббота)																		
Завтрак 1																		
1	Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком (см. приложение №2)	200	7,40	6,20	40,72	248,80	0,23	1,18	64,00	0,80	281,60	525,60	22,40	1,06	0,33	94,40	120215	120215

2	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
4	Какао-напиток на молоке	200	9,40	8,50	10,83	160,46	0,02	0,54	13,50	0,01	114,50	108,10	29,60	1,02	0,13	8,10	160101	160102
	Итого:		18,38	23,53	61,91	536,46	0,28	1,72	107,50	1,25	402,00	652,40	54,60	2,33	0,47	103,40		
Завтрак 2																		
1	Кефир	200	5,80	5,00	8,00	106,00	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20	0,34	18,00	230103	230103
2	Пирожок с вишней или	50	3,90	1,95	28,00	145,15	0,05	0,06	3,75	0,45	18,30	32,60	5,59	0,34	0,03	1,45	190215	190215
	Итого:		9,70	6,95	36,00	251,15	0,13	1,46	43,75	0,45	258,30	212,60	33,59	0,54	0,37	19,45		
Обед																		
1	Салат из капусты с растительным маслом	60	0,98	6,05	5,78	82,10	0,02	15,40	0,00	2,71	96,90	19,14	10,37	0,36	0,02	1,81	100201	100201
2	Солянка	200	3,41	4,92	2,36	66,74	0,04	2,74	6,00	1,06	51,38	62,14	10,54	0,85	0,05	3,03	110205	110206
3	Печень тушеная (говяжья)	60	10,02	4,68	4,50	100,20	0,26	28,12	4091,76	0,77	172,69	298,79	15,47	5,90	1,87	11,23	120515	120516
4	Соус сметанный	20	0,32	1,12	0,92	15,28	0,01	0,05	15,00	0,08	78,66	9,27	1,41	0,05	0,01	0,96	140106	140107
5	Каша гречневая рассыпчатая	120	6,09	6,55	32,65	213,83	0,17	0,00	10,80	0,36	9,53	119,99	79,99	2,69	0,08	2,36	130309	130310
6	Напиток морковный	200	0,87	0,08	20,93	89,14	0,04	9,00	0,00	0,26	20,08	35,30	24,10	0,50	0,05	3,20	160235	160235
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		25,81	24,77	97,58	718,49	0,60	55,31	4123,56	6,10	488,64	628,23	152,08	11,45	2,10	24,59		
Полдник																		
1	Ватрушка с джемом	50	3,55	2,45	29,75	155,25	0,04	0,06	1,50	0,86	19,21	34,40	5,46	0,36	0,03	1,75	190301 190302	190303
2	Напиток молочный	200	3,00	3,20	16,90	108,80	0,02	0,60	15,00	0,00	121,00	91,00	14,00	0,10	0,13	9,00	160236	160236
	Итого:		6,55	5,65	46,65	264,05	0,06	0,66	16,50	0,86	140,21	125,40	19,46	0,46	0,16	10,75		
Ужин																		
1	Шницель рубленный из говядины	100	12,00	10,40	6,00	165,60	0,08	0,00	0,00	2,07	14,92	171,84	20,96	2,47	0,13	5,60	120525	120526
2	Картофель отварной	120	2,33	8,71	16,35	153,07	0,14	12,00	7,20	0,14	20,50	70,51	27,73	1,10	0,10	6,22	130103	130104
3	Напиток смородина	200	0,14	0,02	33,48	132,00	0,00	9,60	0,00	0,10	5,76	3,84	3,36	0,16	0,00	0,00	160229	160207
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		17,17	28,18	76,07	624,27	0,26	21,60	37,20	2,93	97,07	314,88	59,65	4,62	0,25	14,72		
Ужин 2																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	90	0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00	210106	210106
	Итого:		0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00		
	Итого за день		78,33	89,27	324,96	2428,62	1,38	114,95	4328,52	11,77	1417,72	1948,81	329,28	19,50	3,38	172,90		
День 14 (Воскресенье)																		
Завтрак 1																		
1	Омлет натуральный, запеченный	150	15,02	8,04	10,75	175,37	0,09	0,27	15,86	0,71	118,07	257,80	19,88	2,87	0,56	26,82	120301	120322
2	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
3	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с минимально до 45%	20	4,64	5,90	0,00	72,80	0,01	0,14	52,00	0,10	44,00	108,00	7,00	0,20	0,06	0,00	100102	100102
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
5	Чай с молоком с сахаром	200	1,20	1,28	17,86	87,84	0,01	0,24	6,00	0,00	52,35	42,17	5,60	0,09	0,05	3,60	160108	160108
	Итого:		23,94	24,63	49,25	515,61	0,15	0,65	103,86	1,59	225,01	443,47	37,68	3,66	0,69	31,32		
Завтрак 2																		
1	Биойогурт фруктовый питьевой	200	8,20	3,00	11,80	114,00	0,06	1,20	20,00	0,00	248,00	190,00	30,00	0,20	0,30	18,00	230104	230104
2	Булочка с цукатами или	50	5,75	3,35	28,60	167,55	0,06	0,11	8,64	0,52	32,11	51,71	8,37	0,54	0,06	3,06	190104 190105	190106
	Итого:		13,95	6,35	40,40	281,55	0,12	1,31	28,64	0,52	280,11	241,71	38,37	0,74	0,36	21,06		
Обед																		
1	Салат из отварной свеклы с чесноком	60	1,55	4,33	5,24	62,84	0,01	5,67	0,01	1,91	23,24	25,25	12,60	0,80	0,02	3,99	100406	100406
2	Суп картофельный с фасолью	200	3,80	2,20	10,20	75,80	0,11	5,20	0,00	1,91	66,52	86,60	23,71	1,08	0,06	3,85	110309	110310
4	Голубцы ленивые	200	16,00	20,00	14,60	302,40	0,09	44,12	4,00	3,52	311,73	168,38	43,93	2,50	0,15	8,32	120542	120543
5	Напиток клубничный	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	20,16	0,00	0,07	2,88	2,40	1,68	0,26	0,01	0,00	160232	160232
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		25,47	27,91	91,10	714,64	0,28	75,14	4,01	8,27	463,77	366,23	92,12	5,74	0,26	18,16		
Полдник																		
1	Молоко	200	6,00	6,40	9,40	120,00	0,04	1,20	30,00	0,00	242,00	182,00	28,00	0,20	0,26	18,00	230105	230105
2	Кекс с шоколадом	50	3,45	11,00	24,00	208,80	0,05	0,00	30,01	0,56	17,22	70,87	25,62	1,65	0,07	3,20	170604	170605
	Итого:		9,45	17,40	33,40	328,80	0,09	1,20	60,01	0,56	259,22	252,87	53,62	1,85	0,33	21,20		

Ужин																		
1	Говядина отварная	80	16,88	1,84	1,44	89,84	0,07	0,00	0,00	0,50	12,63	233,42	27,37	3,36	0,19	8,68	120509	120510
2	Овощи запеченные	120	2,79	4,15	22,54	138,96	0,17	14,12	400,96	1,73	23,47	495,60	32,02	1,28	0,11	473,31	130111	130111
3	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00		
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		24,37	15,24	64,42	494,40	0,30	18,12	430,96	3,05	106,00	811,72	74,99	8,32	0,34	484,89		
Ужин 2																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	180	0,72	0,54	18,54	84,60	0,04	9,00	0,00	0,72	34,20	28,80	21,60	4,14	0,05	1,80	210104	210104
	Итого:		0,72	0,54	18,54	84,60	0,04	9,00	0,00	0,72	34,20	28,80	21,60	4,14	0,05	1,80		
	Итого за день		97,90	92,07	297,11	2419,60	0,97	105,42	627,48	14,70	1368,31	2144,80	318,38	24,44	2,03	578,43		
	Итого за 7 дней		83,50	87,53	334,29	2457,54	1,38	110,88	882,08	12,30	1182,56	1690,48	305,40	17,24	1,76	191,00		
День 15(понедельник)																		
Завтрак 1																		
1	Каша манная молочная	200	5,59	11,29	28,39	237,44	0,07	0,82	32,40	0,50	173,22	151,08	24,69	0,48	0,19	12,60	120205	120206
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,79	3,40	25,47	150,80	2,42	0,60	15,00	0,00	141,48	114,84	30,00	1,75	0,13	17,00	160103	160103
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
	Итого:		10,96	23,52	64,22	515,44	2,51	1,42	77,40	0,94	320,60	284,62	57,29	2,49	0,34	30,50		
Завтрак 2																		
1	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,00	230102	230102
2	Пирожок с яблоком или	50	3,65	1,50	27,50	138,10	0,05	0,15	4,01	0,47	22,86	37,19	7,07	0,56	0,04	1,72	190204 190205	190206
	Итого:		11,45	6,50	35,90	246,10	0,05	0,75	44,01	0,47	270,86	221,19	35,07	0,76	0,30	1,72		
Обед																		
1	Салат витаминный с растительным маслом	60	0,63	9,09	6,22	109,91	0,02	9,84	0,00	4,04	54,67	14,12	8,06	0,55	0,02	1,43	100504	100504
2	Суп из овощей	200	2,90	5,70	7,94	93,42	0,09	16,24	10,00	4,57	136,81	59,80	23,77	0,87	0,08	5,24	110305	110306
3	Бефстроганов	80	10,24	3,28	5,52	92,56	0,05	0,37	15,60	0,31	83,83	129,25	17,53	1,52	0,12	6,68	120505	120506
4	Изделия макаронные отварные	120	6,55	8,48	38,58	256,81	0,07	0,00	10,80	0,64	12,44	36,35	6,66	0,68	0,02	0,92	130401	130402
5	Напиток вишневый	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160231	160204
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		22,94	27,35	109,04	773,90	0,27	26,45	36,40	10,08	342,92	306,32	63,61	4,54	0,25	16,28		
Полдник																		
1	Пирожок с рисом и яйцом	50	4,25	3,45	20,60	130,45	0,05	0,07	5,40	0,50	21,34	44,96	8,37	0,45	0,04	2,06	190207 190208	190209
2	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0,13	0,01	22,40	92,54	0,01	5,60	0,00	0,03	6,26	3,08	1,68	0,15	0,00	0,00	160213	160213
	Итого:		4,38	3,46	43,00	222,99	0,06	5,67	5,40	0,53	27,60	48,04	10,05	0,60	0,04	2,06		
Ужин																		
1	Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины	80	11,44	4,24	10,48	125,84	0,05	0,00	0,01	1,93	16,27	123,56	14,69	1,80	0,12	7,04	120527	120528
2	Капуста тушеная	120	2,16	1,68	17,52	93,84	0,05	38,64	0,00	2,32	233,44	51,32	26,37	0,95	0,06	4,49	130201	130202
3	Напиток фруктовый	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160117	160117
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		16,30	14,97	64,22	457,12	0,15	38,64	30,01	4,87	306,09	243,59	48,66	3,67	0,21	14,43		
Ужин 2																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	220	3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00	210103	210103
	Итого:		3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00		
	Итого за день		69,32	76,90	362,58	2426,75	3,12	94,92	193,22	17,77	1285,67	1165,35	307,08	13,38	1,24	64,98		
День 16 (вторник)																		
Завтрак 1																		
1	Запеканка из творога	80	5,04	18,40	20,64	268,32	0,12	0,37	44,80	0,31	158,51	431,39	18,48	0,46	0,21	1,06	120305	120306
2	Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	20	1,44	1,70	11,10	65,60	0,01	0,20	8,40	0,04	61,40	43,80	6,80	0,04	0,08	1,80	140201	140201
3	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,00	0,05	0,00	0,00	160105	160105
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
	Итого:		8,06	28,93	58,08	524,96	0,16	0,57	83,20	0,79	229,76	499,66	27,88	0,81	0,30	3,76		

Завтрак 2																		
1	Кефир	200	5,80	5,00	8,00	106,00	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20	0,34	18,00	230103	230103
2	Булочка с шоколадом или	50	5,65	4,00	27,10	167,00	0,06	0,10	6,91	0,59	29,51	52,72	8,05	0,54	0,06	3,06	190107 190108	190109
	Итого:		11,45	9,00	35,10	273,00	0,14	1,50	46,91	0,59	269,51	232,72	36,05	0,74	0,40	21,06		
Обед																		
1	Салат Мозаика	60	1,72	4,42	6,09	71,34	0,05	4,21	0,01	1,73	22,17	41,08	15,13	0,57	0,06	3,76	100515-1	100515-1
2	Суп картофельный с фрикадельками	200	6,96	3,66	15,81	124,03	0,11	9,00	0,00	1,00	21,38	115,41	27,75	1,71	0,12	6,65	110311	110312
3	Рыба (филе) припущенная	100	19,52	0,73	0,00	84,18	0,11	1,22	12,20	1,10	428,84	622,58	36,71	0,62	0,09	164,70	120405	120405
4	Пюре картофельное	120	2,15	13,68	14,46	189,44	0,12	10,09	10,44	0,12	43,57	78,33	26,06	0,94	0,11	7,14	130101	130102
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00		
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		36,47	24,08	87,00	712,19	0,49	28,52	22,65	5,01	589,36	955,00	123,85	7,75	0,42	184,25		
Полдник																		
1	Бутерброд сложный (колбаса п/к)	50	5,62	15,68	10,38	205,60	0,04	0,07	56,00	0,55	30,90	94,10	8,30	0,66	0,06	1,60	100104-1	100104-1
2	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160107	160107
	Итого:		5,62	15,68	26,36	269,44	0,04	0,07	56,00	0,55	31,38	94,10	8,30	0,71	0,06	1,60		
Ужин																		
1	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	200	19,07	30,49	40,72	425,20	0,27	0,00	30,00	1,06	32,08	127,45	21,02	1,49	0,14	0,90	120529	120529
2	Напиток смородина	200	0,14	0,02	33,48	132,00	0,00	9,60	0,00	0,10	5,76	3,84	3,36	0,16	0,00	0,00	160229	160207
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		21,91	39,56	94,44	730,80	0,32	9,60	60,00	1,78	93,74	199,99	31,98	2,53	0,16	3,80		
Ужин 2																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	90	0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00	210106	210106
	Итого:		0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00		
	Итого за день		84,23	117,43	307,73	2544,59	1,20	74,45	268,76	8,90	1245,25	1996,77	237,96	12,62	1,37	214,47		
День 17 (среда)																		
Завтрак 1																		
1	Омлет, смешанный с ветчиной	150	16,80	7,50	8,25	167,70	0,08	0,23	14,72	0,62	103,44	222,18	24,91	3,08	0,48	24,72	120303	120324
2	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
3	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,90	3,84	23,66	144,43	0,02	0,72	18,00	0,00	145,68	109,20	16,80	0,17	0,16	10,80	160104	160104
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
	Итого:		22,28	20,17	42,27	439,33	0,12	0,95	62,72	1,06	255,02	350,08	44,31	3,50	0,65	36,42		
Завтрак 2																		
1	Биоогурт фруктовый питьевой	200	8,20	3,00	11,80	114,00	0,06	1,20	20,00	0,00	248,00	190,00	30,00	0,20	0,30	18,00	230104	230104
2	Вагрушка с джемом	50	3,55	2,45	29,75	155,25	0,04	0,06	1,50	0,86	19,21	34,40	5,46	0,36	0,03	1,75	190301 190302	190303
	Итого:		11,75	5,45	41,55	269,25	0,10	1,26	21,50	0,86	267,21	224,40	35,46	0,56	0,33	19,75		
Обед																		
1	Салат из свеклы с солеными огурцами	60	0,81	4,85	4,59	65,35	0,01	5,40	0,00	2,17	20,25	23,47	12,06	0,75	0,02	3,75	100403-1	100403-1
2	Суп с лапшой	200	4,80	2,20	12,40	88,60	0,04	1,20	2,72	2,93	12,16	26,87	7,10	0,49	0,02	0,88	110320	110321
3	Гуляш из мяса птицы	80	9,92	3,20	2,72	79,36	0,03	1,68	30,40	0,05	9,40	70,24	9,09	0,73	0,07	2,62	120601	120602
4	Рис отварной	120	3,92	5,52	42,34	234,69	0,03	0,00	10,80	0,20	4,90	63,91	21,07	0,44	0,02	0,91	130301	130302
5	Напиток клубничный	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	20,16	0,00	0,07	2,88	2,40	1,68	0,26	0,01	0,00	160232	160232
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		23,58	17,15	123,12	741,60	0,18	28,44	43,92	6,28	108,99	270,49	61,19	3,76	0,16	10,16		
Полдник																		
1	Кекс с цукатами или	50	3,25	8,75	27,20	200,55	0,04	0,03	30,01	0,54	12,73	37,75	5,82	0,54	0,06	2,97	170607 170606	170603
2	Молоко	200	6,00	6,40	9,40	120,00	0,04	1,20	30,00	0,00	242,00	182,00	28,00	0,20	0,26	18,00	230105	230105
	Итого:		9,25	15,15	36,60	320,55	0,08	1,23	60,01	0,54	254,73	219,75	33,82	0,74	0,32	20,97		
Ужин																		
1	Котлеты рубленые из мяса (говядина)	100	12,20	9,60	11,30	180,40	0,07	0,00	0,00	2,03	14,97	153,23	18,82	2,21	0,11	4,90	120523	120524
2	Рагу из овощей	120	2,28	2,76	13,08	86,28	0,09	9,28	0,00	2,82	21,65	56,76	26,12	0,87	0,07	4,45	130203	130204
3	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	200	0,62	0,06	38,24	154,66	0,00	1,20	0,00	0,06	12,62	11,90	2,40	0,92	0,00	0,00	160237	160237

4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		17,80	21,47	82,86	594,94	0,21	10,48	30,00	5,53	105,14	290,59	54,94	4,88	0,20	12,25		
Ужин 2																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	140	0,56	0,56	13,72	65,80	0,04	14,00	0,00	0,28	22,40	15,40	12,60	3,08	0,03	2,80	210110	210110
	Итого:		0,56	0,56	13,72	65,80	0,04	14,00	0,00	0,28	22,40	15,40	12,60	3,08	0,03	2,80		
	Итого за день		85,22	79,96	340,11	2431,47	0,74	56,35	218,16	14,54	1013,49	1370,70	242,32	16,52	1,70	102,35		
День 18(четверг)																		
Завтрак 1																		
1	Каша манная молочная	200	5,59	11,29	28,39	237,44	0,07	0,82	32,40	0,50	173,22	151,08	24,69	0,48	0,19	12,60	120205	120206
2	Какао-напиток на молоке	200	9,40	8,50	10,83	160,46	0,02	0,54	13,50	0,01	114,50	108,10	29,60	1,02	0,13	8,10	160101	160102
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
	Итого:		16,57	28,62	49,58	525,10	0,11	1,36	75,90	0,95	293,62	277,88	56,89	1,76	0,33	21,60		
Завтрак 2																		
1	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,00	230102	230102
2	Пирожок с капустой и яйцом	50	4,25	2,45	21,45	124,85	0,06	4,56	3,76	0,95	49,29	46,68	8,68	0,55	0,05	2,81	190210 190211	190212
	Итого:		12,05	7,45	29,85	232,85	0,06	5,16	43,76	0,95	297,29	230,68	36,68	0,75	0,31	2,81		
Обед																		
1	Салат картофельный с растительным маслом	60	1,02	4,39	7,88	75,42	0,06	5,35	0,00	1,91	10,94	31,01	12,03	0,49	0,04	2,60	100541	100541
2	Суп-пюре куриный	200	6,58	6,87	17,23	157,17	0,05	1,03	27,55	0,39	34,47	70,86	10,91	0,64	0,07	3,58	110407-1	110408-1
3	Азу из говядины	80	11,36	0,96	4,48	72,00	0,05	3,05	0,00	2,08	14,68	113,71	16,60	1,68	0,09	4,43	120503	120504
4	Каша гречневая рассыпчатая	120	6,09	6,55	32,65	213,83	0,17	0,00	10,80	0,36	9,53	119,99	79,99	2,69	0,08	2,36	130309	130310
5	Кисель абрикосовый	200	0,00	0,00	36,36	144,32	0,00	0,58	0,00	0,20	8,76	9,72	2,16	0,14	0,00	0,00	160228	160219
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		29,18	20,15	129,04	813,93	0,39	10,00	38,35	5,79	137,78	428,89	131,89	6,75	0,29	14,97		
Полдник																		
1	Чай с молоком с сахаром	200	1,20	1,28	17,86	87,84	0,01	0,24	6,00	0,00	52,35	42,17	5,60	0,09	0,05	3,60	160108	160108
2	Булочка	50	2,95	3,80	29,00	161,90	0,06	0,08	9,38	0,55	24,63	46,18	7,02	0,50	0,05	2,69	190102	190103
	Итого:		4,15	5,08	46,86	249,74	0,06	0,32	15,38	0,55	76,97	88,35	12,62	0,58	0,10	6,29		
Ужин																		
1	Говядина тушеная с черносливом	80	10,88	3,84	6,16	102,72	0,04	2,10	0,00	1,80	16,16	99,77	22,10	1,64	0,08	3,42	120513	120514
2	Картофель отварной	120	2,33	8,71	16,35	153,07	0,14	12,00	7,20	0,14	20,50	70,51	27,73	1,10	0,10	6,22	130103	130104
3	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00		
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		17,91	21,80	62,95	521,39	0,24	18,10	37,20	2,76	106,56	252,98	65,43	6,42	0,22	12,53		
Ужин 2																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	180	1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60	210102	210102
	Итого:		1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60		
	Итого за день		81,48	83,47	332,87	2420,41	0,94	142,93	210,59	11,37	973,42	1320,17	326,91	16,81	1,32	61,80		
День 19 (пятница)																		
Завтрак 1																		
1	Каша пшеничная молочная	200	5,78	10,34	26,87	223,57	0,21	0,46	23,40	0,18	107,26	180,97	50,18	1,40	0,12	9,34	120201	120202
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,00	0,05	0,00	0,00	160105	160105
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
4	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	20	4,64	5,90	0,00	72,80	0,01	0,14	52,00	0,10	44,00	108,00	7,00	0,20	0,06	0,00	100102	100102
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
	Итого:		12,00	25,07	53,21	487,41	0,24	0,60	105,40	0,72	161,10	313,44	59,78	1,90	0,20	10,24		
Завтрак 2																		
1	Кефир	200	5,80	5,00	8,00	106,00	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20	0,34	18,00	230103	230103
2	Кекс столичный	50	3,55	10,50	25,65	211,30	0,04	0,00	30,05	0,57	15,87	44,38	7,12	0,72	0,07	2,97	170601	170602
	Итого:		9,35	15,50	33,65	317,30	0,12	1,40	70,05	0,57	255,87	224,38	35,12	0,92	0,41	20,97		
Обед																		
1	Салат с ветчиной	60	2,03	4,06	7,31	74,10	0,06	5,31	0,00	1,39	19,64	31,11	13,19	0,58	0,04	2,85	100510	100510
2	Борщ с капустой и картофелем	200	2,17	3,50	8,46	76,20	0,04	11,90	6,00	1,03	89,97	42,67	19,27	0,89	0,05	4,58	110101	110102

3	Печень тушеная (говяжья)	60	10,02	4,68	4,50	100,20	0,26	28,12	4091,76	0,77	172,69	298,79	15,47	5,90	1,87	11,23	120515	120516
4	Соус сметанный	20	0,32	1,12	0,92	15,28	0,01	0,05	15,00	0,08	78,66	9,27	1,41	0,05	0,01	0,96	140106	140107
5	Изделия макаронные отварные	120	6,55	8,48	38,58	256,81	0,07	0,00	10,80	0,64	12,44	36,35	6,66	0,68	0,02	0,92	130401	130402
6	Напиток вишневый	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160231	160204
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		25,21	23,22	120,83	796,19	0,50	45,38	4123,56	4,77	433,29	501,79	66,20	9,26	2,00	22,54		
Полдник																		
1	Пирожок с клубникой или Пирожок с клубничным джемом	50	3,50	1,20	27,50	134,80	0,05	12,67	4,01	0,51	22,26	37,34	7,07	0,50	0,04	1,72	190201 190202	190203
2	Напиток молочный	200	3,00	3,20	16,90	108,80	0,02	0,60	15,00	0,00	121,00	91,00	14,00	0,10	0,13	9,00	160236	160236
	Итого:		6,50	4,40	44,40	243,60	0,07	13,27	19,01	0,51	143,26	128,34	21,07	0,60	0,17	10,72		
Ужин																		
1	Плов куриный	200	11,20	0,80	43,20	224,80	0,11	5,43	49,00	4,36	27,44	202,37	44,67	1,92	0,14	5,67	120605	120606
2	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0,13	0,01	22,40	92,54	0,01	5,60	0,00	0,03	6,26	3,08	1,68	0,15	0,00	0,00	160213	160213
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		14,03	9,86	85,84	490,94	0,16	11,03	79,00	5,00	89,60	274,15	53,95	2,95	0,17	8,57		
Ужин 2																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	90	0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00	210106	210106
	Итого:		0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00		
	Итого за день		67,80	78,24	344,69	2369,64	1,15	105,87	4397,01	11,76	1114,63	1457,39	246,02	15,72	2,97	73,03		
День 20 (Суббота)																		
Завтрак 1																		
1	Запеканка из творога	80	5,04	18,40	20,64	268,32	0,12	0,37	44,80	0,31	158,51	431,39	18,48	0,46	0,21	1,06	120305	120306
2	Соус ягодный	20	0,16	0,00	3,90	16,24	0,00	0,00	0,00	0,00	0,33	0,00	0,00	0,03	0,00	0,00	140203	140204
3	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,79	3,40	25,47	150,80	2,42	0,60	15,00	0,00	141,48	114,84	30,00	1,75	0,13	17,00	160103	160103
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
	Итого:		10,57	30,63	60,37	562,56	2,56	0,97	89,80	0,75	306,22	564,93	51,08	2,50	0,36	18,96		
Завтрак 2																		
1	Биоюгurt фруктовый питьевой	200	8,20	3,00	11,80	114,00	0,06	1,20	20,00	0,00	248,00	190,00	30,00	0,20	0,30	18,00	230104	230104
2	Булочка с шоколадом или	50	5,65	4,00	27,10	167,00	0,06	0,10	6,91	0,59	29,51	52,72	8,05	0,54	0,06	3,06	190107 190108	190109
	Итого:		13,85	7,00	38,90	281,00	0,12	1,30	26,91	0,59	277,51	242,72	38,05	0,74	0,36	21,06		
Обед																		
1	Винегрет	60	0,96	6,11	5,46	80,92	0,04	4,99	0,00	2,73	22,91	28,40	12,44	0,54	0,03	2,86	100501	100501
2	Рассольник домашний	200	2,65	3,59	9,20	75,67	0,09	12,62	6,00	1,03	86,36	55,56	22,79	0,85	0,07	4,90	110203	110204
3	Тефтели рыбные	80	9,28	4,16	11,84	121,92	0,07	1,40	9,00	0,80	213,77	312,27	21,16	0,56	0,06	77,06	120403	120404
4	Пюре картофельное	120	2,15	13,68	14,46	189,44	0,12	10,09	10,44	0,12	43,57	78,33	26,06	0,94	0,11	7,14	130101	130102
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00		
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
	Итого:		22,28	29,34	101,48	757,56	0,43	33,11	25,44	5,93	490,02	622,16	105,65	7,41	0,31	95,96		
Полдник																		
1	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160107	160107
2	Печенье	20	1,50	1,96	14,88	83,40	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00		
	Итого:		1,50	1,96	30,86	147,24	0,02	0,00	2,00	0,70	6,28	18,00	4,00	0,47	0,01	0,00		
Ужин																		
1	Рагу из мяса птицы	200	9,20	3,40	25,60	169,80	0,19	13,56	42,00	2,13	42,16	182,13	44,48	2,26	0,19	9,71	120609	120610
2	Напиток фруктовый	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160117	160117
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		11,90	12,45	61,82	407,24	0,24	13,56	72,00	2,75	98,54	250,83	52,08	3,19	0,21	12,61		

Ужин 2																		
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	220	3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00	210103	210103
	Итого:		3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00		
	Итого за день		63,40	82,48	339,63	2366,80	3,46	70,93	216,15	11,59	1196,18	1760,24	343,26	15,62	1,36	148,59		
День 21(Воскресение)																		
Завтрак 1																		
1	Каша манная молочная	200	5,59	11,29	28,39	237,44	0,07	0,82	32,40	0,50	173,22	151,08	24,69	0,48	0,19	12,60	120205	120206
2	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
4	Чай с лимоном	200	0,04	0,00	16,10	65,20	0,00	1,60	0,00	0,01	5,55	6,65	0,48	0,07	0,00	0,00	160106	160106
	Итого:		7,21	20,12	54,85	429,84	0,09	2,42	62,40	0,95	184,67	176,42	27,77	0,82	0,21	13,50		
Завтрак 2																		
1	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,00	230102	230102
2	Булочка с цукатами или	50	5,75	3,35	28,60	167,55	0,06	0,11	8,64	0,52	32,11	51,71	8,37	0,54	0,06	3,06	190104 190105	190106
	Итого:		13,55	8,35	37,00	275,55	0,06	0,71	48,64	0,52	280,11	235,71	36,37	0,74	0,32	3,06		
Обед																		
1	Салат Осенний	60	1,07	3,15	7,55	63,06	0,05	5,70	0,00	1,42	15,99	33,68	15,88	0,64	0,04	3,45	100516	100516
2	Солянка	200	3,41	4,92	2,36	66,74	0,04	2,74	6,00	1,06	51,38	62,14	10,54	0,85	0,05	3,03	110205	110206
3	Говядина тушеная с картофелем	200	14,20	3,80	13,60	145,40	0,17	13,45	0,00	3,44	29,27	165,25	39,18	2,49	0,17	9,26	120511	120512
4	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	200	0,62	0,06	38,24	154,66	0,00	1,20	0,00	0,06	12,62	11,90	2,40	0,92	0,00	0,00	160237	160237
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
7	Гемотоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,20	0,60	15,14	70,80	0,01	0,00	20,00	0,00	2,00	6,60	0,40	0,12	0,04	0,00		
	Итого:		25,74	14,13	117,21	698,26	0,36	23,09	26,00	7,02	220,66	413,17	83,60	6,74	0,32	19,74		
Полдник																		
1	Молоко	200	6,00	6,40	9,40	120,00	0,04	1,20	30,00	0,00	242,00	182,00	28,00	0,20	0,26	18,00	230105	230105
2	Вагрушка с джемом	50	3,55	2,45	29,75	155,25	0,04	0,06	1,50	0,86	19,21	34,40	5,46	0,36	0,03	1,75	190301 190302	190303
	Итого:		9,55	8,85	39,15	275,25	0,08	1,26	31,50	0,86	261,21	216,40	33,46	0,56	0,29	19,75		
Ужин																		
1	Биточки рубленые куриные	100	12,40	6,90	10,20	152,50	0,08	1,29	48,50	1,31	42,32	146,87	17,86	1,37	0,13	5,70	120611	120612
2	Рис отварной	120	3,92	5,52	42,34	234,69	0,03	0,00	10,80	0,20	4,90	63,91	21,07	0,44	0,02	0,91	130301	130302
3	Напиток смородина	200	0,14	0,02	33,48	132,00	0,00	9,60	0,00	0,10	5,76	3,84	3,36	0,16	0,00	0,00	160229	160207
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		19,16	21,49	106,26	692,79	0,15	10,89	89,30	2,23	108,87	283,31	49,89	2,85	0,17	9,51		
Ужин 2																		
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	140	0,56	0,56	13,72	65,80	0,04	14,00	0,00	0,28	22,40	15,40	12,60	3,08	0,03	2,80	210110	210110
	Итого:		0,56	0,56	13,72	65,80	0,04	14,00	0,00	0,28	22,40	15,40	12,60	3,08	0,03	2,80		
	Итого за день		75,77	73,51	368,19	2437,49	0,79	52,37	257,85	11,86	1077,91	1340,42	243,70	14,79	1,35	68,36		
	Итого за 7 дней		75,32	84,57	342,26	2428,16	1,63	85,40	823,10	12,54	1129,50	1487,29	278,18	15,07	1,62	104,80		
День 22 (Понедельник)																		
Завтрак 1																		
1	Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные	98	11,17	17,84	1,27	210,70	0,04	0,00	0,00	0,39	25,48	128,38	15,68	1,76	0,09	6,86	120502	120502
2	Капуста тушеная	120	2,16	1,68	17,52	93,84	0,05	38,64	0,00	2,32	233,44	51,32	26,37	0,95	0,06	4,49	130201	130202
3	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,00	0,05	0,00	0,00	160105	160105
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
	Итого:		14,91	28,35	45,14	495,58	0,11	38,64	30,00	3,16	268,76	204,17	44,65	3,02	0,17	12,25		
Завтрак 2																		
1	Кефир	200	5,80	5,00	8,00	106,00	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20	0,34	18,00	230103	230103
2	Брушкетта	50	5,85	3,10	18,25	124,30	0,06	1,37	33,29	0,66	39,81	99,71	11,52	0,73	0,07	2,08	230464	190216
	Итого:		11,65	8,10	26,25	230,30	0,14	2,77	73,29	0,66	279,81	279,71	39,52	0,93	0,41	20,08		
Обед																		
1	Салат из капусты белокачанной и свеклы	60	1,00	4,25	3,38	56,25	0,02	14,20	0,00	1,91	85,55	20,13	10,28	0,48	0,02	2,38	100207-1	100207-1
2	Суп-пюре овощной	190	2,85	4,75	11,40	99,75	0,05	7,90	8,55	0,17	61,46	47,47	15,51	0,48	0,06	4,14	110405	110406
3	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,07	0,41	7,35	37,47	0,02	0,00	0,00	0,24	3,36	12,01	1,86	0,17	0,00	0,00	180601	180601
4	Говядина отварная	80	16,88	1,84	1,44	89,84	0,07	0,00	0,00	0,50	12,63	233,42	27,37	3,36	0,19	8,68	120509	120510

5	Соус томатный	30	0,48	0,81	1,89	16,77	0,01	3,56	3,15	0,11	2,77	7,49	4,53	0,21	0,02	0,20	140101	140102
6	Каша гречневая рассыпчатая	120	6,09	6,55	32,65	213,83	0,17	0,00	10,80	0,36	9,53	119,99	79,99	2,69	0,08	2,36	130309	130310
7	Напиток витаминный	200	0,46	0,15	29,11	125,00	0,02	52,00	0,04	0,34	11,80	11,68	4,72	0,54	0,03	0,00	160238	160238
8	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
9	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		32,94	20,15	117,66	790,10	0,42	77,66	22,54	4,48	246,50	535,79	154,46	9,03	0,42	19,77		
Полдник																		
1	Пирожок с вишней или Пирожок с вишневым джемом	50	3,90	1,95	28,00	145,15	0,05	0,06	3,75	0,45	18,30	32,60	5,59	0,34	0,03	1,45	190213 190214	190215
2	Какао-напиток на молоке	200	9,40	8,50	10,83	160,46	0,02	0,54	13,50	0,01	114,50	108,10	29,60	1,02	0,13	8,10	160101	160102
	Итого:		13,30	10,45	38,83	305,61	0,07	0,60	17,25	0,47	132,80	140,70	35,19	1,36	0,15	9,55		
Ужин																		
1	Котлеты рубленые из птицы	100	13,40	9,80	16,30	207,00	0,07	1,08	42,00	1,75	18,79	120,74	14,25	1,29	0,10	3,60	120613	120614
2	Изделия макаронные отварные	120	6,55	8,48	38,58	256,81	0,07	0,00	10,80	0,64	12,44	36,35	6,66	0,68	0,02	0,92	130401	130402
3	Напиток морковный	200	0,87	0,08	20,93	89,14	0,04	9,00	0,00	0,26	20,08	35,30	24,10	0,50	0,05	3,20	160235	160235
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		23,52	27,41	96,05	726,55	0,22	10,08	82,80	3,26	107,21	261,08	52,61	3,35	0,18	10,62		
Ужин 2																		
1	Флоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	90	0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00	210106	210106
	Итого:		0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00		
	Итого за день		97,04	94,64	330,68	2582,34	1,02	163,95	225,89	12,21	1066,58	1436,74	336,33	17,77	1,36	72,27		
День 23 (Вторник)																		
Завтрак 1																		
1	Сырники	100	7,00	16,00	34,00	308,00	0,16	0,42	48,00	0,51	174,71	510,73	22,94	0,69	0,25	1,08	120313	120314
2	Соус шоколадный	20	0,70	1,10	2,32	21,98	0,01	0,02	0,45	0,04	6,55	17,55	9,24	0,47	0,01	0,30	140209	140202
3	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160107	160107
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
	Итого:		9,28	25,93	62,66	521,02	0,19	0,44	78,45	0,98	187,64	546,98	34,78	1,47	0,27	2,28		
Завтрак 2																		
1	Биоюгурт фруктовый питьевой	200	8,20	3,00	11,80	114,00	0,06	1,20	20,00	0,00	248,00	190,00	30,00	0,20	0,30	18,00	230104	230104
2	Зефир	20	0,16	0,02	16,02	65,20	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	2,40	1,20	0,28	0,00	0,00		
	Итого:		8,36	3,02	27,82	179,20	0,06	1,20	20,00	0,00	253,00	192,40	31,20	0,48	0,30	18,00		
Обед																		
1	Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата	60	1,05	4,40	8,03	76,04	0,06	5,85	0,00	1,92	11,44	31,58	13,11	0,49	0,04	2,82	100544	100544
2	Суп картофельный с фасолью	200	3,80	2,20	10,20	75,80	0,11	5,20	0,00	1,91	66,52	86,60	23,71	1,08	0,06	3,85	110309	110310
3	Шницель рубленый куриный	100	11,90	9,00	11,50	174,60	0,07	1,71	65,26	1,38	40,26	186,86	19,63	1,72	0,20	10,35	120615	120616
4	Рагу из овощей	120	2,28	2,76	13,08	86,28	0,09	9,28	0,00	2,82	21,65	56,76	26,12	0,87	0,07	4,45	130203	130204
5	Напиток яблочный	200	0,06	0,06	21,35	86,38	0,00	1,40	0,00	0,03	2,84	1,54	1,26	0,37	0,00	0,28	160217	160230
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
	Итого:		24,33	20,02	104,49	696,70	0,43	23,44	65,26	9,10	252,11	496,93	99,04	6,25	0,40	25,75		
Полдник																		
1	Булочка с шоколадом или Булочка Любимая	50	5,65	4,00	27,10	167,00	0,06	0,10	6,91	0,59	29,51	52,72	8,05	0,54	0,06	3,06	190107 190108	190109
2	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0,13	0,01	22,40	92,54	0,01	5,60	0,00	0,03	6,26	3,08	1,68	0,15	0,00	0,00	160213	160213
	Итого:		5,78	4,01	49,50	259,54	0,07	5,70	6,91	0,62	35,77	55,80	9,73	0,69	0,06	3,06		
Ужин																		
1	Бефстроганов	80	10,24	3,28	5,52	92,56	0,05	0,37	15,60	0,31	83,83	129,25	17,53	1,52	0,12	6,68	120505	120506
2	Пюре картофельное	120	2,15	13,68	14,46	189,44	0,12	10,09	10,44	0,12	43,57	78,33	26,06	0,94	0,11	7,14	130101	130102
3	Напиток фруктовый	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160117	160117
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		15,09	26,01	56,20	519,44	0,21	10,46	56,04	1,05	183,78	276,28	51,20	3,39	0,25	16,72		

Ужин 2																		
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	180	1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60	210102	210102
	Итого:		1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60		
	Итого за день		64,45	79,35	315,25	2253,30	1,03	149,23	226,66	12,11	973,50	1609,79	249,34	12,81	1,34	69,42		
День 24 (Среда)																		
Завтрак 1																		
1	Каша овсяная молочная	200	7,49	11,48	17,18	201,91	0,19	0,70	29,58	0,62	161,58	224,78	62,79	1,45	0,19	12,96	120209	120210
2	Чай с молоком с сахаром	200	1,20	1,28	17,86	87,84	0,01	0,24	6,00	0,00	52,35	42,17	5,60	0,09	0,05	3,60	160108	160108
3	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	20	4,64	5,90	0,00	72,80	0,01	0,14	52,00	0,10	44,00	108,00	7,00	0,20	0,06	0,00	100102	100102
	Итого:		16,41	28,07	55,68	542,15	0,25	1,08	117,58	1,50	268,53	410,44	80,59	2,24	0,32	17,46		
Завтрак 2																		
1	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,00	230102	230102
2	Кекс столичный	50	3,55	10,50	25,65	211,30	0,04	0,00	30,05	0,57	15,87	44,38	7,12	0,72	0,07	2,97	170601	170602
	Итого:		11,35	15,50	34,05	319,30	0,04	0,60	70,05	0,57	263,87	228,38	35,12	0,92	0,33	2,97		
Обед																		
1	Сельдь с гарниром	60	2,42	3,46	8,33	74,26	0,06	5,10	1,20	1,19	18,30	70,19	14,49	0,60	0,06	5,55	100612	100612
2	Борщ сибирский с говядиной	200	4,93	4,35	6,16	73,20	0,07	11,08	6,00	1,65	122,70	102,14	27,79	1,69	0,08	6,45	110103	110104
3	Голубцы ленивые	200	16,00	20,00	14,60	302,40	0,09	44,12	4,00	3,52	311,73	168,38	43,93	2,50	0,15	8,32	120542	120543
4	Напиток клубничный	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	20,16	0,00	0,07	2,88	2,40	1,68	0,26	0,01	0,00	160232	160232
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
	Итого:		28,59	29,41	100,04	769,86	0,32	80,46	11,21	7,47	565,01	476,71	103,09	6,77	0,32	24,32		
Полдник																		
1	Печенье	20	1,50	1,96	14,88	83,40	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00		
2	Напиток молочный	200	3,00	3,20	16,90	108,80	0,02	0,60	15,00	0,00	121,00	91,00	14,00	0,10	0,13	9,00	160236	160236
	Итого:		4,50	5,16	31,78	192,20	0,04	0,60	17,00	0,70	126,80	109,00	18,00	0,52	0,14	9,00		
Ужин																		
1	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	200	19,07	30,49	40,72	425,20	0,27	0,00	30,00	1,06	32,08	127,45	21,02	1,49	0,14	0,90	120529	120529
2	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00		
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		23,77	39,74	81,16	690,80	0,34	4,00	60,00	1,88	101,98	210,15	36,62	5,17	0,18	3,80		
Ужин 2																		
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	220	3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00	210103	210103
	Итого:		3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00		
	Итого за день		87,92	118,98	348,91	2725,51	1,07	108,74	275,83	13,00	1343,79	1496,28	365,82	16,94	1,40	57,55		
День 25 (Четверг)																		
Завтрак 1																		
1	Омлет, смешанный с ветчиной	150	16,80	7,50	8,25	167,70	0,08	0,23	14,72	0,62	103,44	222,18	24,91	3,08	0,48	24,72	120303	120324
2	Чай с лимоном	200	0,04	0,00	16,10	65,20	0,00	1,60	0,00	0,01	5,55	6,65	0,48	0,07	0,00	0,00	160106	160106
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
5	Мармелад	18	0,02	0,00	14,29	57,78	0,00	0,00	0,00	0,00	0,72	0,18	0,36	0,07	0,00	0,00		
	Итого:		18,43	16,33	49,01	417,88	0,10	1,83	44,72	1,06	115,61	247,70	28,35	3,48	0,50	25,62		
Завтрак 2																		
1	Кефир	200	5,80	5,00	8,00	106,00	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20	0,34	18,00	230103	230103
2	Кекс с шоколадом	50	3,45	11,00	24,00	208,80	0,05	0,00	30,01	0,56	17,22	70,87	25,62	1,65	0,07	3,20	170604	170605
	Итого:		9,25	16,00	32,00	314,80	0,13	1,40	70,01	0,56	257,22	250,87	53,62	1,85	0,41	21,20		
Обед																		
1	Салат из отварной свеклы с чесноком	60	1,55	4,33	5,24	62,84	0,01	5,67	0,01	1,91	23,24	25,25	12,60	0,80	0,02	3,99	100406	100406
2	Суп с рисом и говядиной	200	2,80	1,00	8,00	52,20	0,05	3,54	0,00	1,95	14,23	67,10	18,03	0,88	0,05	2,82	110301	110302

4	Биточки рубленые куриные	100	12,40	6,90	10,20	152,50	0,08	1,29	48,50	1,31	42,32	146,87	17,86	1,37	0,13	5,70	120611	120612
5	Изделия макаронные отварные	120	6,55	8,48	38,58	256,81	0,07	0,00	10,80	0,64	12,44	36,35	6,66	0,68	0,02	0,92	130401	130402
6	Напиток морковный	200	0,87	0,08	20,93	89,14	0,04	9,00	0,00	0,26	20,08	35,30	24,10	0,50	0,05	3,20	160235	160235
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		28,29	22,17	113,39	764,69	0,31	19,50	59,31	6,92	171,70	394,46	89,45	5,33	0,29	18,64		
Полдник																		
1	Булочка	50	2,95	3,80	29,00	161,90	0,06	0,08	9,38	0,55	24,63	46,18	7,02	0,50	0,05	2,69	190102	190103
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,90	3,84	23,66	144,43	0,02	0,72	18,00	0,00	145,68	109,20	16,80	0,17	0,16	10,80	160104	160104
	Итого:		6,85	7,64	52,66	306,33	0,08	0,80	27,38	0,55	170,31	155,38	23,82	0,66	0,21	13,49		
Ужин																		
1	Рагу из мяса птицы	200	9,20	3,40	25,60	169,80	0,19	13,56	42,00	2,13	42,16	182,13	44,48	2,26	0,19	9,71	120609	120610
2	Напиток смородина	200	0,14	0,02	33,48	132,00	0,00	9,60	0,00	0,10	5,76	3,84	3,36	0,16	0,00	0,00	160229	160207
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		12,04	12,47	79,32	475,40	0,24	23,16	72,00	2,85	103,82	254,67	55,44	3,30	0,21	12,61		
Ужин 2																		
1	Флоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	90	0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00	210106	210106
	Итого:		0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00		
	Итого за день		75,58	74,80	333,13	2313,30	0,91	80,88	273,42	12,12	850,15	1318,40	260,58	14,71	1,64	91,55		
День 26 (Пятница)																		
Завтрак 1																		
1	Запеканка из творога	80	5,04	18,40	20,64	268,32	0,12	0,37	44,80	0,31	158,51	431,39	18,48	0,46	0,21	1,06	120305	120306
2	Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	20	1,44	1,70	11,10	65,60	0,01	0,20	8,40	0,04	61,40	43,80	6,80	0,04	0,08	1,80	140201	140201
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
4	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,79	3,40	25,47	150,80	2,42	0,60	15,00	0,00	141,48	114,84	30,00	1,75	0,13	17,00	160103	160103
	Итого:		10,35	31,75	57,29	559,52	2,55	1,17	98,20	0,45	362,59	591,93	55,28	2,27	0,43	20,76		
Завтрак 2																		
1	Биойогурт фруктовый питьевой	200	8,20	3,00	11,80	114,00	0,06	1,20	20,00	0,00	248,00	190,00	30,00	0,20	0,30	18,00	230104	230104
2	Пирожок с вишней или	50	3,90	1,95	28,00	145,15	0,05	0,06	3,75	0,45	18,30	32,60	5,59	0,34	0,03	1,45	190215	190215
	Итого:		12,10	4,95	39,80	259,15	0,11	1,26	23,75	0,45	266,30	222,60	35,59	0,54	0,33	19,45		
Обед																		
1	Салат витаминный с растительным маслом	60	0,63	9,09	6,22	109,91	0,02	9,84	0,00	4,04	54,67	14,12	8,06	0,55	0,02	1,43	100504	100504
2	Уха Ростовская	200	7,40	2,80	7,00	82,80	0,11	12,25	2,50	2,21	103,87	173,68	26,79	0,94	0,08	37,45	110316	110317
3	Гуляш из мяса птицы	80	9,92	3,20	2,72	79,36	0,03	1,68	30,40	0,05	9,40	70,24	9,09	0,73	0,07	2,62	120601	120602
4	Картофель отварной	120	2,33	8,71	16,35	153,07	0,14	12,00	7,20	0,14	20,50	70,51	27,73	1,10	0,10	6,22	130103	130104
5	Напиток витаминный	200	0,46	0,15	29,11	125,00	0,02	52,00	0,04	0,34	11,80	11,68	4,72	0,54	0,03	0,00	160238	160238
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
	Итого:		25,97	25,55	101,72	747,74	0,41	87,77	40,14	7,83	309,64	473,83	91,58	5,58	0,31	51,71		
Полдник																		
1	Кекс с цукатами или Кекс творожный	50	3,25	8,75	27,20	200,55	0,04	0,03	30,01	0,54	12,73	37,75	5,82	0,54	0,06	2,97	170607 170606	170603
2	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160107	160107
	Итого:		3,25	8,75	43,18	264,39	0,04	0,03	30,01	0,54	13,21	37,75	5,82	0,58	0,06	2,97		
Ужин																		
1	Азу из говядины	80	11,36	0,96	4,48	72,00	0,05	3,05	0,00	2,08	14,68	113,71	16,60	1,68	0,09	4,43	120503	120504
2	Каша гречневая рассыпчатая	120	6,09	6,55	32,65	213,83	0,17	0,00	10,80	0,36	9,53	119,99	79,99	2,69	0,08	2,36	130309	130310
3	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	200	0,62	0,06	38,24	154,66	0,00	1,20	0,00	0,06	12,62	11,90	2,40	0,92	0,00	0,00	160237	160237
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		20,77	16,62	95,61	614,09	0,27	4,25	40,80	3,11	92,73	314,30	106,59	6,18	0,19	9,69		
Ужин 2																		
1	Флоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	180	1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60	210102	210102
	Итого:		1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60		
	Итого за день		74,07	87,98	352,18	2522,29	3,45	202,47	232,90	12,73	1105,67	1681,81	318,26	15,69	1,37	108,18		

День 27 (Суббота)																		
Завтрак 1																		
1	Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком (см. приложение №2)	200	7,40	6,20	40,72	248,80	0,23	1,18	64,00	0,80	281,60	525,60	22,40	1,06	0,33	94,40	120215	120215
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,00	0,05	0,00	0,00	160105	160105
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
	Итого:		8,98	15,03	67,06	439,84	0,25	1,18	94,00	1,24	291,45	550,07	25,00	1,36	0,34	95,30		
Завтрак 2																		
1	Ацидофилин	200	5,80	6,40	7,60	118,00	0,08	1,60	40,00	0,00	240,00	196,00	30,00	0,20	0,32	18,00	230101	230101
2	Зефир	20	0,16	0,02	16,02	65,20	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	2,40	1,20	0,28	0,00	0,00		
	Итого:		5,96	6,42	23,62	183,20	0,08	1,60	40,00	0,00	245,00	198,40	31,20	0,48	0,32	18,00		
Обед																		
1	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	60	0,42	7,25	1,32	72,12	0,02	5,28	0,00	3,22	12,70	22,43	7,43	0,32	0,02	1,58	100507	100507
2	Суп картофельный с фасолью	200	3,80	2,20	10,20	75,80	0,11	5,20	0,00	1,91	66,52	86,60	23,71	1,08	0,06	3,85	110309	110310
4	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	200	19,07	30,49	40,72	425,20	0,27	0,00	30,00	1,06	32,08	127,45	21,02	1,49	0,14	0,90	120529	120529
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00		
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		29,41	41,52	102,88	816,32	0,48	14,48	30,00	7,25	184,70	334,08	70,36	6,79	0,25	8,33		
Полдник																		
1	Ватрушка с творогом	50	5,40	5,90	24,00	170,70	0,07	0,14	9,01	1,13	50,47	126,13	9,44	0,49	0,08	2,08	190304 190305	190306
2	Молоко	200	6,00	6,40	9,40	120,00	0,04	1,20	30,00	0,00	242,00	182,00	28,00	0,20	0,26	18,00	230105	230105
	Итого:		11,40	12,30	33,40	290,70	0,11	1,34	39,01	1,13	292,47	308,13	37,44	0,69	0,34	20,08		
Ужин																		
1	Капуста тушеная с колбасными изделиями	200	8,80	16,80	25,80	289,60	0,12	50,13	0,00	4,60	314,43	110,31	38,10	1,76	0,12	7,50	120517	120518
2	Напиток клубничный	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	20,16	0,00	0,07	2,88	2,40	1,68	0,26	0,01	0,00	160232	160232
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		11,50	25,85	76,66	585,60	0,17	70,29	30,00	5,29	373,21	181,41	47,38	2,90	0,16	10,40		
Ужин 2																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	140	0,56	0,56	13,72	65,80	0,04	14,00	0,00	0,28	22,40	15,40	12,60	3,08	0,03	2,80	210110	210110
	Итого:		0,56	0,56	13,72	65,80	0,04	14,00	0,00	0,28	22,40	15,40	12,60	3,08	0,03	2,80		
	Итого за день		67,81	101,68	317,35	2381,46	1,13	102,89	233,01	15,19	1409,23	1587,50	223,98	15,31	1,45	154,91		
День 28 (Воскресение)																		
Завтрак 1																		
1	Омлет натуральный, запеченный	150	15,02	8,04	10,75	175,37	0,09	0,27	15,86	0,71	118,07	257,80	19,88	2,87	0,56	26,82	120301	120322
2	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	20	4,64	5,90	0,00	72,80	0,01	0,14	52,00	0,10	44,00	108,00	7,00	0,20	0,06	0,00	100102	100102
3	Чай с молоком с сахаром	200	1,20	1,28	17,86	87,84	0,01	0,24	6,00	0,00	52,35	42,17	5,60	0,09	0,05	3,60	160108	160108
4	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
	Итого:		23,94	24,63	49,25	515,61	0,15	0,65	103,86	1,59	225,01	443,47	37,68	3,66	0,69	31,32		
Завтрак 2																		
1	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,00	230102	230102
2	Булочка	50	2,95	3,80	29,00	161,90	0,06	0,08	9,38	0,55	24,63	46,18	7,02	0,50	0,05	2,69	190102	190103
	Итого:		10,75	8,80	37,40	269,90	0,06	0,68	49,38	0,55	272,63	230,18	35,02	0,70	0,31	2,69		
Обед																		
1	Салат из моркови с сахаром	60	0,71	4,25	5,57	64,05	0,03	2,73	0,00	2,07	14,80	30,11	20,75	0,39	0,04	2,73	100302	100302
2	Суп крестьянский с крупой	200	2,65	3,59	8,25	75,29	0,05	12,52	6,00	1,97	111,55	59,28	17,57	0,64	0,05	2,92	110322	110323
3	Говядина тушеная с черносливом	80	10,88	3,84	6,16	102,72	0,04	2,10	0,00	1,80	16,16	99,77	22,10	1,64	0,08	3,42	120513	120514
4	Овощи запеченные	120	2,79	4,15	22,54	138,96	0,17	14,12	400,96	1,73	23,47	495,60	32,02	1,28	0,11	473,31	130111	130111
5	Напиток фруктовый	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160117	160117
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103

8	Мармелад	18	0,02	0,00	14,29	57,78	0,00	0,00	0,00	0,00	0,72	0,18	0,36	0,07	0,00	0,00			
	Итого:		22,29	17,43	113,11	700,24	0,37	31,47	406,96	8,61	276,58	818,55	108,00	5,78	0,30	486,38			
Полдник																			
1	Напиток морковный	200	0,87	0,08	20,93	89,14	0,04	9,00	0,00	0,26	20,08	35,30	24,10	0,50	0,05	3,20	160235	160235	
2	Булочка с цукатами или	50	5,75	3,35	28,60	167,55	0,06	0,11	8,64	0,52	32,11	51,71	8,37	0,54	0,06	3,06	190104	190106	
	Итого:		6,62	3,43	49,53	256,69	0,10	9,11	8,64	0,78	52,19	87,01	32,47	1,04	0,10	6,26			
Ужин																			
1	Шницель рубленый куриный	100	11,90	9,00	11,50	174,60	0,07	1,71	65,26	1,38	40,26	186,86	19,63	1,72	0,20	10,35	120615	120616	
2	Рагу из овощей	120	2,28	2,76	13,08	86,28	0,09	9,28	0,00	2,82	21,65	56,76	26,12	0,87	0,07	4,45	130203	130204	
3	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0,13	0,01	22,40	92,54	0,01	5,60	0,00	0,03	6,26	3,08	1,68	0,15	0,00	0,00	160213	160213	
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112	
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	
	Итого:		17,01	20,82	67,22	527,02	0,22	16,59	95,26	4,85	124,07	315,40	55,03	3,62	0,29	17,70			
Ужин 2																			
1	Флоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	180	0,72	0,54	18,54	84,60	0,04	9,00	0,00	0,72	34,20	28,80	21,60	4,14	0,05	1,80	210104	210104	
	Итого:		0,72	0,54	18,54	84,60	0,04	9,00	0,00	0,72	34,20	28,80	21,60	4,14	0,05	1,80			
	Итого за день		81,33	75,65	335,05	2354,06	0,92	67,49	664,11	17,09	984,67	1923,41	289,80	18,94	1,75	546,15			
	Итого за 7 дней		78,32	90,44	333,22	2447,46	1,36	125,09	304,55	13,49	1104,80	1579,13	292,01	16,02	1,48	157,15			
	Итого за 28 дня		78,6	89,0	342,1	2479,6	1,6	105,3	874,3	12,7	1177,6	1646,5	297,3	16,2	1,7	163,2			

Рацион для детей в возрасте 11-18 лет

Изменение №2

Меню интернат 11-18

№ п/п	Наименование	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Энергетическая ценность ккал	Витамины				Минеральные вещества						№ ТК (Вариант 1)	№ ТК (Вариант 2)
							В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, экв	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	B2, мг	I, мкг		
День 1(понедельник)																		
Завтрак 1																		
1	Каша овсяная молочная	250	9,36	14,35	21,48	252,39	0,23	0,87	36,98	0,77	201,98	280,97	78,49	1,82	0,24	16,20	120209	120210
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,79	3,40	25,47	150,80	2,42	0,60	15,00	0,00	141,48	114,84	30,00	1,75	0,13	17,00	160103	160103
3	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
	Итого:		16,23	27,16	67,58	582,79	2,70	1,47	81,98	1,55	354,06	431,31	113,69	4,06	0,39	34,10		
Завтрак 2																		
1	Кефир	200	5,80	5,00	8,00	106,00	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20	0,34	18,00	230103	230103
2	Ватрушка с джемом	50	3,55	2,45	29,75	155,25	0,04	0,06	1,50	0,86	19,21	34,40	5,46	0,36	0,03	1,75	190301 190302	190303
	Итого:		9,35	7,45	37,75	261,25	0,12	1,46	41,50	0,86	259,21	214,40	33,46	0,56	0,37	19,75		
Обед																		
1	Салат из свеклы с солеными огурцами	100	1,36	8,09	7,65	108,92	0,02	9,00	0,00	3,62	33,75	39,11	20,10	1,25	0,04	6,25	100403-1	100403-1
2	Щи из свежей капусты	250	3,08	3,06	7,46	68,94	0,06	19,56	7,50	1,28	153,67	46,14	20,99	0,73	0,06	4,05	110105	110106
3	Гуляш	100	14,40	1,60	3,30	85,20	0,05	1,47	9,00	0,40	13,81	133,32	18,52	1,94	0,11	5,27	120507	120508
4	Изделия макаронные отварные	150	8,18	10,61	48,23	321,01	0,08	0,00	13,50	0,79	15,55	45,44	8,32	0,85	0,02	1,15	130401	130402
5	Кисель абрикосовый	200	0,00	0,00	36,36	144,32	0,00	0,58	0,00	0,20	8,76	9,72	2,16	0,14	0,00	0,00	160228	160219
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
	Итого:		32,25	24,95	143,32	925,99	0,31	30,61	30,00	7,32	334,94	407,32	85,28	6,63	0,25	20,72		
Полдник																		
1	Печенье	20	1,50	1,96	14,88	83,40	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00		
2	Напиток молочный	200	3,00	3,20	16,90	108,80	0,02	0,60	15,00	0,00	121,00	91,00	14,00	0,10	0,13	9,00	160236	160236
	Итого:		4,50	5,16	31,78	192,20	0,04	0,60	17,00	0,70	126,80	109,00	18,00	0,52	0,14	9,00		
Ужин																		
1	Рыба (филе) припущенная	120	23,42	0,88	0,00	101,02	0,13	1,46	14,64	1,32	514,61	747,09	44,05	0,75	0,10	197,64	120405	120405
2	Рис отварной	150	4,91	6,90	52,93	293,36	0,04	0,00	13,50	0,26	6,12	79,89	26,33	0,54	0,03	1,14	130301	130302
3	Напиток яблочный	200	0,06	0,06	21,35	86,38	0,00	1,40	0,00	0,03	2,84	1,54	1,26	0,37	0,00	0,28	160217	160230
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
	Итого:		33,71	17,68	114,68	753,16	0,27	2,86	58,14	2,74	634,17	964,02	86,84	3,40	0,16	203,96		
Ужин 2																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	90	0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00	210106	210106
	Итого:		0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00		
	Итого за день		96,76	82,59	401,86	2749,58	3,48	71,20	228,62	13,35	1740,67	2141,35	347,18	15,27	1,35	287,53		
День 2(вторник)																		
Завтрак 1																		
1	Сырники	100	7,00	16,00	34,00	308,00	0,16	0,42	48,00	0,51	174,71	510,73	22,94	0,69	0,25	1,08	120313	120314
2	Соус шоколадный	30	1,05	1,65	3,48	32,97	0,01	0,03	0,68	0,05	9,83	26,33	13,86	0,70	0,01	0,45	140209	140202
3	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160107	160107
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
	Итого:		9,63	26,48	63,82	532,01	0,19	0,45	78,68	1,00	190,92	555,75	39,40	1,70	0,28	2,43		
Завтрак 2																		
1	Биойогурт фруктовый питьевой	200	8,20	3,00	11,80	114,00	0,06	1,20	20,00	0,00	248,00	190,00	30,00	0,20	0,30	18,00	230104	230104
2	Ирис	20	0,66	1,52	16,30	81,60	0,00	0,00	7,20	0,02	28,00	21,00	3,60	0,12	0,03	0,00		
	Итого:		8,86	4,52	28,10	195,60	0,06	1,20	27,20	0,02	276,00	211,00	33,60	0,32	0,33	18,00		
Обед																		
1	Сельдь с гарниром	100	4,04	5,76	13,89	123,76	0,11	8,50	2,01	1,99	30,50	116,98	24,15	1,00	0,10	9,25	100612	100612
2	Солянка	250	4,26	6,15	2,95	83,43	0,05	3,43	7,50	1,32	64,22	77,68	13,18	1,06	0,07	3,79	110205	110206
3	Котлеты рубленые из птицы	100	13,40	9,80	16,30	207,00	0,07	1,08	42,00	1,75	18,79	120,74	14,25	1,29	0,10	3,60	120613	120614
4	Пюре картофельное	150	2,69	17,10	18,08	236,81	0,15	12,61	13,05	0,15	54,47	97,91	32,58	1,18	0,14	8,93	130101	130102
5	Напиток вишневый	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160231	160204

6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		28,50	40,19	112,28	924,59	0,45	25,62	64,56	6,07	227,85	496,91	94,36	5,67	0,42	27,57		
Полдник																		
1	Булочка	50	2,95	3,80	29,00	161,90	0,06	0,08	9,38	0,55	24,63	46,18	7,02	0,50	0,05	2,69	190102	190103
2	Какао-напиток на молоке	200	9,40	8,50	10,83	160,46	0,02	0,54	13,50	0,01	114,50	108,10	29,60	1,02	0,13	8,10	160101	160102
	Итого:		12,35	12,30	39,83	322,36	0,08	0,62	22,88	0,56	139,13	154,28	36,62	1,51	0,18	10,79		
Ужин																		
1	Печень тушеная (говяжья)	60	10,02	4,68	4,50	100,20	0,26	28,12	4091,76	0,77	172,69	298,79	15,47	5,90	1,87	11,23	120515	120516
2	Соус сметанный	30	0,48	1,68	1,38	22,92	0,01	0,07	22,50	0,11	118,00	13,90	2,12	0,08	0,02	1,44	140106	140107
3	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,61	8,18	40,82	267,29	0,21	0,00	13,50	0,44	11,91	149,99	99,98	3,37	0,10	2,95	130309	130310
4	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	200	0,62	0,06	38,24	154,66	0,00	1,20	0,00	0,06	12,62	11,90	2,40	0,92	0,00	0,00	160237	160237
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		22,93	24,23	115,46	771,07	0,55	29,39	4157,76	2,35	375,82	560,08	130,17	11,38	2,02	18,51		
Ужин 2																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	140	0,56	0,56	13,72	65,80	0,04	14,00	0,00	0,28	22,40	15,40	12,60	3,08	0,03	2,80	210110	210110
	Итого:		0,56	0,56	13,72	65,80	0,04	14,00	0,00	0,28	22,40	15,40	12,60	3,08	0,03	2,80		
	Итого за день		82,84	108,28	373,21	2811,43	1,37	71,27	4351,07	10,28	1232,12	1993,42	346,74	23,67	3,25	80,10		
День 3 (среда)																		
Завтрак 1																		
1	Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком (см. приложение №2)	250	9,25	7,75	50,90	311,00	0,29	1,48	80,00	1,00	352,00	657,00	28,00	1,32	0,41	118,00	120215	120215
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,00	0,05	0,00	0,00	160105	160105
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
	Итого:		10,83	16,58	77,24	502,04	0,31	1,48	110,00	1,44	361,85	681,47	30,60	1,63	0,43	118,90		
Завтрак 2																		
1	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,00	230102	230102
2	Пирожок с клубничкой или Пирожок с клубничным джемом	50	3,50	1,20	27,50	134,80	0,05	12,67	4,01	0,51	22,26	37,34	7,07	0,50	0,04	1,72	190201 190202	190203
	Итого:		11,30	6,20	35,90	242,80	0,05	13,27	44,01	0,51	270,26	221,34	35,07	0,70	0,30	1,72		
Обед																		
1	Салат с ветчиной	100	3,39	6,77	12,18	123,51	0,10	8,85	0,00	2,31	32,74	51,86	21,99	0,97	0,06	4,75	100510	100510
2	Борщ сибирский с говядиной	250	6,16	5,44	7,70	91,50	0,09	13,86	7,51	2,06	153,38	127,68	34,74	2,11	0,10	8,06	110103	110104
3	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	250	23,84	38,11	50,90	531,50	0,34	0,00	37,50	1,33	40,10	159,31	26,28	1,86	0,17	1,13	120529	120529
4	Напиток витаминный	200	0,46	0,15	29,11	125,00	0,02	52,00	0,04	0,34	11,80	11,68	4,72	0,54	0,03	0,00	160238	160238
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		36,47	51,27	120,05	970,31	0,59	74,71	45,05	6,56	292,72	417,33	95,32	6,35	0,37	15,93		
Полдник																		
1	Молоко	200	6,00	6,40	9,40	120,00	0,04	1,20	30,00	0,00	242,00	182,00	28,00	0,20	0,26	18,00	230105	230105
2	Гемоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,20	0,60	15,14	70,80	0,01	0,00	20,00	0,00	2,00	6,60	0,40	0,12	0,04	0,00		
3	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	20	4,64	5,90	0,00	72,80	0,01	0,14	52,00	0,10	44,00	108,00	7,00	0,20	0,06	0,00	100102	100102
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
	Итого:		13,34	13,48	34,82	316,00	0,08	1,34	102,00	0,44	292,70	313,40	38,00	0,76	0,37	18,00		
Ужин																		
1	Рагу из мяса птицы	250	11,50	4,25	32,00	212,25	0,24	16,95	52,50	2,66	52,70	227,67	55,60	2,82	0,24	12,14	120609	120610
2	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00		
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
4	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
	Итого:		18,82	14,30	92,60	576,65	0,35	20,95	82,50	4,00	177,30	377,17	78,80	7,36	0,29	17,04		
Ужин 2																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	180	1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60	210102	210102
	Итого:		1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60		
	Итого за день		92,38	102,19	375,20	2685,20	1,45	219,75	383,55	13,32	1456,02	2052,10	301,20	17,34	1,81	175,19		

День 4 (четверг)																		
Завтрак 1																		
1	Каша пшеничная молочная	250	7,23	12,93	33,59	279,46	0,27	0,57	29,25	0,23	134,07	226,21	62,72	1,75	0,15	11,67	120201	120202
2	Чай с лимоном	200	0,04	0,00	16,10	65,20	0,00	1,60	0,00	0,01	5,55	6,65	0,48	0,07	0,00	0,00	160106	160106
3	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
	Итого:		10,34	22,34	70,33	524,26	0,31	2,17	59,25	1,02	150,21	268,36	68,40	2,32	0,18	12,57		
Завтрак 2																		
1	Кефир	200	5,80	5,00	8,00	106,00	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20	0,34	18,00	230103	230103
2	Брушкетта	50	5,85	3,10	18,25	124,30	0,06	1,37	33,29	0,66	39,81	99,71	11,52	0,73	0,07	2,08	230464	190216
	Итого:		11,65	8,10	26,25	230,30	0,14	2,77	73,29	0,66	279,81	279,71	39,52	0,93	0,41	20,08		
Обед																		
1	Салат витаминный с растительным маслом	100	1,05	15,14	10,37	183,19	0,03	16,40	0,00	6,74	91,11	23,54	13,43	0,92	0,03	2,38	100504	100504
2	Суп картофельный с рыбой	250	4,75	3,25	13,50	102,25	0,12	9,35	8,00	1,78	119,75	150,63	47,26	1,24	0,13	4,87	110314	110315
4	Бефстроганов	100	12,80	4,10	6,90	115,70	0,06	0,47	19,50	0,39	104,78	161,56	21,92	1,90	0,15	8,36	120505	120506
5	Изделия макаронные отварные	150	8,18	10,61	48,23	321,01	0,08	0,00	13,50	0,79	15,55	45,44	8,32	0,85	0,02	1,15	130401	130402
6	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	200	0,62	0,06	38,24	154,66	0,00	1,20	0,00	0,06	12,62	11,90	2,40	0,92	0,00	0,00	160237	160237
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		30,02	33,96	137,39	975,61	0,33	27,42	41,00	10,28	398,51	459,86	100,92	6,69	0,35	18,76		
Полдник																		
1	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,79	3,40	25,47	150,80	2,42	0,60	15,00	0,00	141,48	114,84	30,00	1,75	0,13	17,00	160103	160103
2	Булочка с цукатами или Булочка с изюмом	50	5,75	3,35	28,60	167,55	0,06	0,11	8,64	0,52	32,11	51,71	8,37	0,54	0,06	3,06	190104 190105	190106
	Итого:		9,54	6,75	54,07	318,35	2,48	0,71	23,64	0,52	173,59	166,55	38,37	2,29	0,19	20,06		
Ужин																		
1	Котлеты рубленые из фарша рыбного	100	9,60	9,30	17,50	192,10	0,09	0,82	9,10	1,83	284,57	418,56	26,50	0,63	0,08	105,50	120401	120402
2	Рис отварной	150	4,91	6,90	52,93	293,36	0,04	0,00	13,50	0,26	6,12	79,89	26,33	0,54	0,03	1,14	130301	130302
3	Напиток смородина	200	0,14	0,02	33,48	132,00	0,00	9,60	0,00	0,10	5,76	3,84	3,36	0,16	0,00	0,00	160229	160207
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		17,35	25,27	124,15	791,06	0,17	10,42	52,60	2,81	352,35	570,98	63,79	2,22	0,13	109,54		
Ужин 2																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	220	3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00	210103	210103
	Итого:		3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00		
	Итого за день		82,20	97,52	458,39	3050,78	3,52	65,48	249,79	16,16	1372,06	1807,06	403,40	15,76	1,36	181,01		
День 5 (пятница)																		
Завтрак 1																		
1	Запеканка из творога	100	6,30	23,00	25,80	335,40	0,15	0,46	56,00	0,38	198,14	539,24	23,10	0,57	0,27	1,33	120305	120306
2	Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	20	1,44	1,70	11,10	65,60	0,01	0,20	8,40	0,04	61,40	43,80	6,80	0,04	0,08	1,80	140201	140201
3	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160107	160107
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
	Итого:		9,32	33,53	63,24	592,04	0,19	0,66	94,40	0,86	265,92	601,74	32,50	0,92	0,36	4,03		
Завтрак 2																		
1	Бийогурт фруктовый питьевой	200	8,20	3,00	11,80	114,00	0,06	1,20	20,00	0,00	248,00	190,00	30,00	0,20	0,30	18,00	230104	230104
2	Булочка	50	2,95	3,80	29,00	161,90	0,06	0,08	9,38	0,55	24,63	46,18	7,02	0,50	0,05	2,69	190102	190103
	Итого:		11,15	6,80	40,80	275,90	0,12	1,28	29,38	0,55	272,63	236,18	37,02	0,70	0,35	20,69		
Обед																		
1	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	100	0,70	12,08	2,20	120,20	0,03	8,80	0,00	5,37	21,16	37,39	12,38	0,54	0,04	2,64	100507	100507
2	Рассольник Ленинградский	250	2,36	5,68	13,40	113,35	0,11	9,28	7,50	1,32	70,70	76,50	26,59	0,99	0,08	5,38	110201	110202
3	Тефтели с рисом	120	12,12	4,92	19,56	171,00	0,06	0,00	0,00	0,36	11,45	163,08	25,05	2,15	0,12	5,29	120521	120522
4	Капуста тушеная	150	2,70	2,10	21,90	117,30	0,06	48,30	0,00	2,90	291,80	64,15	32,96	1,19	0,08	5,61	130201	130202
5	Напиток морковный	200	0,87	0,08	20,93	89,14	0,04	9,00	0,00	0,26	20,08	35,30	24,10	0,50	0,05	3,20	160235	160235
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		22,88	26,23	108,43	762,19	0,36	75,38	7,50	11,07	474,59	460,02	131,28	6,46	0,37	24,12		
Полдник																		
1	Какао-напиток на молоке	200	9,40	8,50	10,83	160,46	0,02	0,54	13,50	0,01	114,50	108,10	29,60	1,02	0,13	8,10	160101	160102

2	Пирожок с вишней или Пирожок с вишневым джемом	50	3,90	1,95	28,00	145,15	0,05	0,06	3,75	0,45	18,30	32,60	5,59	0,34	0,03	1,45	190213 190214	190215
	Итого:		13,30	10,45	38,83	305,61	0,07	0,60	17,25	0,47	132,80	140,70	35,19	1,36	0,15	9,55		
Ужин																		
1	Шницель рубленый куриный	100	11,90	9,00	11,50	174,60	0,07	1,71	65,26	1,38	40,26	186,86	19,63	1,72	0,20	10,35	120615	120616
2	Соус томатный	30	0,48	0,81	1,89	16,77	0,01	3,56	3,15	0,11	2,77	7,49	4,53	0,21	0,02	0,20	140101	140102
3	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,61	8,18	40,82	267,29	0,21	0,00	13,50	0,44	11,91	149,99	99,98	3,37	0,10	2,95	130309	130310
4	Напиток фруктовый	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160117	160117
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		24,19	27,62	100,71	748,50	0,37	5,27	111,91	2,89	116,02	429,83	134,35	6,46	0,35	16,40		
Ужин 2																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	140	0,56	0,56	13,72	65,80	0,04	14,00	0,00	0,28	22,40	15,40	12,60	3,08	0,03	2,80	210110	210110
	Итого:		0,56	0,56	13,72	65,80	0,04	14,00	0,00	0,28	22,40	15,40	12,60	3,08	0,03	2,80		
	Итого за день		81,40	105,19	365,74	2750,04	1,14	97,18	260,45	16,12	1284,36	1883,87	382,93	18,98	1,61	77,59		
День 6 (суббота)																		
Завтрак 1																		
1	Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком (см. приложение №2)	250	9,25	7,75	50,90	311,00	0,29	1,48	80,00	1,00	352,00	657,00	28,00	1,32	0,41	118,00	120215	120215
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,00	0,05	0,00	0,00	160105	160105
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
4	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	20	4,64	5,90	0,00	72,80	0,01	0,14	52,00	0,10	44,00	108,00	7,00	0,20	0,06	0,00	100102	100102
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
	Итого:		15,47	22,48	77,24	574,84	0,32	1,62	162,00	1,54	405,85	789,47	37,60	1,83	0,49	118,90		
Завтрак 2																		
1	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,00	230102	230102
2	Кекс столичный	50	3,55	10,50	25,65	211,30	0,04	0,00	30,05	0,57	15,87	44,38	7,12	0,72	0,07	2,97	170601	170602
	Итого:		11,35	15,50	34,05	319,30	0,04	0,60	70,05	0,57	263,87	228,38	35,12	0,92	0,33	2,97		
Обед																		
1	Салат из капусты, сладкого перца и растительного масла	100	1,48	7,09	4,01	95,19	0,03	32,90	0,00	3,20	137,29	30,81	14,27	0,57	0,04	2,82	100202-1	100202-1
2	Бульон куриный	230	2,07	5,06	2,99	65,78	0,06	4,60	0,00	0,05	6,90	26,68	10,58	0,41	0,04	2,30	110501	110502
3	Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую	20	2,54	2,30	0,14	31,40	0,01	0,00	0,02	0,12	14,68	39,15	2,62	0,53	0,09	4,00	120304	120304
4	Шницель рубленый из говядины	100	12,00	10,40	6,00	165,60	0,08	0,00	0,00	2,07	14,92	171,84	20,96	2,47	0,13	5,60	120525	120526
5	Картофель отварной	150	2,91	10,89	20,44	191,33	0,18	15,00	9,00	0,18	25,62	88,13	34,67	1,38	0,12	7,77	130103	130104
6	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00		
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
	Итого:		28,24	37,54	94,10	838,90	0,46	56,50	9,02	6,86	322,81	504,21	106,29	9,88	0,46	26,49		
Полдник																		
1	Чай с молоком с сахаром	200	1,20	1,28	17,86	87,84	0,01	0,24	6,00	0,00	52,35	42,17	5,60	0,09	0,05	3,60	160108	160108
2	Бутерброд с колбасой полукопченой	40	4,94	8,38	10,32	136,40	0,05	0,00	0,00	0,46	10,70	59,60	7,00	0,84	0,04	1,40	100103	100103
3	Бийогурт фруктовый	100	4,10	1,50	5,90	57,00	0,03	0,60	10,00	0,00	124,00	95,00	15,00	0,10	0,15	9,00		
	Итого:		10,24	11,16	34,08	281,24	0,09	0,84	16,00	0,46	187,05	196,77	27,60	1,03	0,24	14,00		
Ужин																		
1	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	250	23,84	38,11	50,90	531,50	0,34	0,00	37,50	1,33	40,10	159,31	26,28	1,86	0,17	1,13	120529	120529
2	Кисель абрикосовый	200	0,00	0,00	36,36	144,32	0,00	0,58	0,00	0,20	8,76	9,72	2,16	0,14	0,00	0,00	160228	160219
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
4	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		28,04	47,74	117,78	901,82	0,41	0,58	67,50	2,49	109,46	254,53	38,64	3,12	0,20	4,03		
Ужин 2																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	90	0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00	210106	210106
	Итого:		0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00		
	Итого за день		94,06	134,60	364,01	2950,30	1,38	94,34	324,57	12,09	1320,53	1988,65	255,15	16,87	1,74	166,39		
День 7 (Воскресение)																		
Завтрак 1																		

1	Каша пшеничная молочная	250	7,23	12,93	33,59	279,46	0,27	0,57	29,25	0,23	134,07	226,21	62,72	1,75	0,15	11,67	120201	120202
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,90	3,84	23,66	144,43	0,02	0,72	18,00	0,00	145,68	109,20	16,80	0,17	0,16	10,80	160104	160104
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
	Итого:		12,71	25,60	67,60	551,09	0,31	1,29	77,25	0,67	285,65	354,11	82,12	2,17	0,32	23,37		
Завтрак 2																		
1	Кефир	200	5,80	5,00	8,00	106,00	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20	0,34	18,00	230103	230103
2	Ватрушка с творогом	50	5,40	5,90	24,00	170,70	0,07	0,14	9,01	1,13	50,47	126,13	9,44	0,49	0,08	2,08	190304 190305	190306
	Итого:		11,20	10,90	32,00	276,70	0,15	1,54	49,01	1,13	290,47	306,13	37,44	0,69	0,42	20,08		
Обед																		
1	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	100	0,70	12,08	2,20	120,20	0,03	8,80	0,00	5,37	21,16	37,39	12,38	0,54	0,04	2,64	100507	100507
2	Суп картофельный с горохом	250	8,99	2,33	24,15	153,63	0,24	6,24	0,00	2,60	40,33	114,40	38,56	2,07	0,08	4,13	110307-1	110308-1
3	Котлеты рубленые из птицы	100	13,40	9,80	16,30	207,00	0,07	1,08	42,00	1,75	18,79	120,74	14,25	1,29	0,10	3,60	120613	120614
4	Овощи запеченные	150	3,49	5,19	28,17	173,70	0,21	17,66	501,20	2,16	29,34	619,50	40,03	1,59	0,14	591,64	130111	130111
5	Напиток вишневый	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160231	160204
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		29,20	30,20	121,60	875,72	0,59	33,78	543,20	12,39	164,79	958,82	112,82	6,39	0,36	604,01		
Полдник																		
1	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0,13	0,01	22,40	92,54	0,01	5,60	0,00	0,03	6,26	3,08	1,68	0,15	0,00	0,00	160213	160213
2	Булочка с цукатами или Булочка с изюмом	50	5,75	3,35	28,60	167,55	0,06	0,11	8,64	0,52	32,11	51,71	8,37	0,54	0,06	3,06	190104 190105	190106
	Итого:		5,88	3,36	51,00	260,09	0,06	5,71	8,64	0,55	38,37	54,79	10,05	0,69	0,06	3,06		
Ужин																		
1	Печень тушеная (говяжья)	60	10,02	4,68	4,50	100,20	0,26	28,12	4091,76	0,77	172,69	298,79	15,47	5,90	1,87	11,23	120515	120516
2	Соус сметанный	30	0,48	1,68	1,38	22,92	0,01	0,07	22,50	0,11	118,00	13,90	2,12	0,08	0,02	1,44	140106	140107
3	Пюре картофельное	150	2,69	17,10	18,08	236,81	0,15	12,61	13,05	0,15	54,47	97,91	32,58	1,18	0,14	8,93	130101	130102
4	Напиток витаминный	200	0,46	0,15	29,11	125,00	0,02	52,00	0,04	0,34	11,80	11,68	4,72	0,54	0,03	0,00	160238	160238
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		17,84	33,24	83,58	710,93	0,50	92,80	4157,35	2,35	417,56	507,78	65,08	8,81	2,08	24,49		
Ужин 2																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	220	3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00	210103	210103
	Итого:		3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00		
	Итого за день		80,13	104,40	401,99	2885,73	1,71	157,11	4835,45	17,96	1214,44	2243,24	399,91	20,08	3,36	675,01		
	Итого за 7 дней		87,11	104,97	391,48	2840,44	2,01	110,90	1519,07	14,18	1374,31	2015,67	348,07	18,28	2,07	234,69		
День 8 (понедельник)																		
Завтрак 1																		
1	Каша манная молочная	250	6,99	14,11	35,49	296,80	0,09	1,02	40,50	0,63	216,53	188,84	30,87	0,61	0,24	15,75	120205	120206
2	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160107	160107
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
	Итого:		8,57	22,94	61,83	487,84	0,11	1,02	70,50	1,07	222,91	207,54	33,47	0,91	0,26	16,65		
Завтрак 2																		
1	Биоюгurt фруктовый питьевой	200	8,20	3,00	11,80	114,00	0,06	1,20	20,00	0,00	248,00	190,00	30,00	0,20	0,30	18,00	230104	230104
2	Булочка с шоколадом	50	5,65	4,00	27,10	167,00	0,06	0,10	6,91	0,59	29,51	52,72	8,05	0,54	0,06	3,06	190107	190109
	Итого:		13,85	7,00	38,90	281,00	0,12	1,30	26,91	0,59	277,51	242,72	38,05	0,74	0,36	21,06		
Обед																		
1	Салат из моркови с сахаром	100	1,18	7,08	9,28	106,75	0,05	4,55	0,00	3,44	24,66	50,19	34,58	0,65	0,06	4,55	100302	100302
2	Суп из овощей	250	3,63	7,13	9,93	116,78	0,12	20,30	12,50	5,71	171,01	74,75	29,71	1,09	0,10	6,55	110305	110306
3	Биточки рубленые куриные	100	12,40	6,90	10,20	152,50	0,08	1,29	48,50	1,31	42,32	146,87	17,86	1,37	0,13	5,70	120611	120612
4	Рис отварной	150	4,91	6,90	52,93	293,36	0,04	0,00	13,50	0,26	6,12	79,89	26,33	0,54	0,03	1,14	130301	130302
5	Напиток клубничный	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	20,16	0,00	0,07	2,88	2,40	1,68	0,26	0,01	0,00	160232	160232
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		26,23	29,39	143,39	942,99	0,36	46,30	74,50	11,65	306,38	437,69	120,36	5,02	0,35	19,94		
Полдник																		
1	Напиток молочный	200	3,00	3,20	16,90	108,80	0,02	0,60	15,00	0,00	121,00	91,00	14,00	0,10	0,13	9,00	160236	160236

2	Кекс с цукатами или Кекс творожный	50	3,25	8,75	27,20	200,55	0,04	0,03	30,01	0,54	12,73	37,75	5,82	0,54	0,06	2,97	170607 170606	170603
	Итого:		6,25	11,95	44,10	309,35	0,06	0,63	45,01	0,54	133,73	128,75	19,82	0,64	0,19	11,97		
Ужин																		
1	Тефтели рубленые из говядины	120	14,88	8,64	19,80	216,48	0,08	4,03	15,66	3,28	48,73	181,73	25,22	2,40	0,14	7,97	120519	120520
2	Рагу из овощей	150	2,85	3,45	16,35	107,85	0,12	11,60	0,00	3,53	27,06	70,95	32,65	1,08	0,09	5,57	130203	130204
3	Напиток фруктовый	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160117	160117
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
	Итого:		23,05	21,94	92,53	660,57	0,29	15,63	45,66	7,95	186,87	388,18	73,07	5,27	0,26	18,44		
Ужин 2																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	180	1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60	210102	210102
	Итого:		1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60		
	Итого за день		79,57	93,58	395,34	2759,15	1,01	172,87	262,58	22,14	1188,60	1446,28	308,16	13,12	1,47	91,66		
День 9 (вторник)																		
Завтрак 1																		
1	Омлет натуральный, запеченный	180	18,03	9,65	12,90	210,45	0,11	0,32	19,04	0,85	141,68	309,36	23,86	3,45	0,67	32,18	120301	120322
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,79	3,40	25,47	150,80	2,42	0,60	15,00	0,00	141,48	114,84	30,00	1,75	0,13	17,00	160103	160103
3	Изделие деликатесное из мяса (ветчина)	30	6,78	6,27	0,00	83,55	0,00	0,00	0,00	0,00	3,60	0,00	10,50	0,78	0,00	2,10	100101	100101
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
	Итого:		31,68	28,73	59,01	624,40	2,57	0,92	64,04	1,63	297,36	459,70	69,56	6,48	0,82	52,18		
Завтрак 2																		
1	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,00	230102	230102
2	Мармелад	36	0,04	0,00	28,58	115,56	0,00	0,00	0,00	0,00	1,44	0,36	0,72	0,14	0,00	0,00		
	Итого:		7,84	5,00	36,98	223,56	0,00	0,60	40,00	0,00	249,44	184,36	28,72	0,34	0,26	0,00		
Обед																		
1	Салат из свеклы и зеленого горошка	100	1,59	10,10	8,13	129,60	0,03	9,50	0,00	4,51	47,97	43,14	20,86	1,27	0,04	6,45	100402	100402
2	Суп крестьянский с крупой	250	3,31	4,49	10,31	94,11	0,06	15,66	7,50	2,46	139,43	74,10	21,96	0,80	0,06	3,65	110322	110323
3	Гуляш из мяса птицы	100	12,40	4,00	3,40	99,20	0,04	2,10	38,00	0,06	11,75	87,80	11,36	0,91	0,08	3,27	120601	120602
4	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,61	8,18	40,82	267,29	0,21	0,00	13,50	0,44	11,91	149,99	99,98	3,37	0,10	2,95	130309	130310
5	Напиток смородина	200	0,14	0,02	33,48	132,00	0,00	9,60	0,00	0,10	5,76	3,84	3,36	0,16	0,00	0,00	160229	160207
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
	Итого:		30,29	28,39	136,46	919,80	0,44	36,86	59,00	8,61	326,23	492,47	172,71	8,22	0,31	20,32		
Полдник																		
1	Брушкетта	50	5,85	3,10	18,25	124,30	0,06	1,37	33,29	0,66	39,81	99,71	11,52	0,73	0,07	2,08	230464	190216
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,00	0,05	0,00	0,00	160105	160105
	Итого:		5,85	3,10	34,23	188,14	0,06	1,37	33,29	0,66	43,76	105,47	11,52	0,77	0,07	2,08		
Ужин																		
1	Говядина отварная	100	21,10	2,30	1,80	112,30	0,09	0,00	0,00	0,62	15,79	291,78	34,21	4,20	0,23	10,85	120509	120510
2	Соус томатный	30	0,48	0,81	1,89	16,77	0,01	3,56	3,15	0,11	2,77	7,49	4,53	0,21	0,02	0,20	140101	140102
3	Изделия макаронные отварные	150	8,18	10,61	48,23	321,01	0,08	0,00	13,50	0,79	15,55	45,44	8,32	0,85	0,02	1,15	130401	130402
4	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00		
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		35,96	23,55	102,64	768,08	0,28	7,56	46,65	2,68	108,71	444,20	65,27	9,18	0,32	15,11		
Ужин 2																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	90	0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00	210106	210106
	Итого:		0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00		
	Итого за день		112,34	88,94	376,07	2758,17	3,39	81,51	242,98	13,76	1056,99	1701,50	357,68	25,09	1,80	89,69		
День 10 (среда)																		
Завтрак 1																		
1	Каша овсяная молочная	250	9,36	14,35	21,48	252,39	0,23	0,87	36,98	0,77	201,98	280,97	78,49	1,82	0,24	16,20	120209	120210
2	Чай с лимоном	200	0,04	0,00	16,10	65,20	0,00	1,60	0,00	0,01	5,55	6,65	0,48	0,07	0,00	0,00	160106	160106
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
4	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	20	4,64	5,90	0,00	72,80	0,01	0,14	52,00	0,10	44,00	108,00	7,00	0,20	0,06	0,00	100102	100102

5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
	Итого:		15,62	29,08	47,94	517,59	0,26	2,61	118,98	1,32	257,42	414,32	88,57	2,35	0,32	17,10		
Завтрак 2																		
1	Кефир	200	5,80	5,00	8,00	106,00	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20	0,34	18,00	230103	230103
2	Кекс с шоколадом	50	3,45	11,00	24,00	208,80	0,046	0,00	30,01	0,56	17,22	70,87	25,62	1,65	0,07	3,20	170604	170605
	Итого:		9,25	16,00	32,00	314,80	0,13	1,40	70,01	0,56	257,22	250,87	53,62	1,85	0,41	21,20		
Обед																		
1	Салат из моркови и свежих огурцов	100	1,81	7,44	11,80	121,79	0,09	7,29	0,00	3,31	23,38	61,01	26,92	0,85	0,06	4,14	100307-1	100307-1
2	Суп куриный	250	9,25	4,25	9,75	114,25	0,08	6,53	11,79	1,33	24,96	73,56	21,82	0,99	0,07	4,16	110303	110304
3	Рыба (филе) припущенная	120	23,42	0,88	0,00	101,02	0,13	1,46	14,64	1,32	514,61	747,09	44,05	0,75	0,10	197,64	120405	120405
4	Пюре картофельное	150	2,69	17,10	18,08	236,81	0,15	12,61	13,05	0,15	54,47	97,91	32,58	1,18	0,14	8,93	130101	130102
5	Напиток вишневый	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160231	160204
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
	Итого:		42,41	31,27	110,57	893,86	0,54	27,90	39,48	7,15	727,29	1113,17	140,58	5,53	0,40	218,87		
Полдник																		
1	Пирожок с яблоком или Пирожок с яблочным джемом	50	3,65	1,50	27,50	138,10	0,05	0,15	4,01	0,47	22,86	37,19	7,07	0,56	0,04	1,72	190204 190205	190206
2	Молоко	200	6,00	6,40	9,40	120,00	0,04	1,20	30,00	0,00	242,00	182,00	28,00	0,20	0,26	18,00	230105	230105
	Итого:		9,65	7,90	36,90	258,10	0,09	1,35	34,01	0,47	264,86	219,19	35,07	0,76	0,30	19,72		
Ужин																		
1	Голубцы ленивые	250	20,00	25,00	18,25	378,00	0,11	55,15	5,00	4,40	389,67	210,48	54,91	3,12	0,18	10,41	120542	120543
2	Напиток витаминный	200	0,46	0,15	29,11	125,00	0,02	52,00	0,04	0,34	11,80	11,68	4,72	0,54	0,03	0,00	160238	160238
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
4	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		24,66	34,78	77,88	729,00	0,20	107,15	35,04	5,70	462,07	307,66	69,83	4,78	0,24	13,31		
Ужин 2																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	180	0,72	0,54	18,54	84,60	0,04	9,00	0,00	0,72	34,20	28,80	21,60	4,14	0,05	1,80	210104	210104
	Итого:		0,72	0,54	18,54	84,60	0,04	9,00	0,00	0,72	34,20	28,80	21,60	4,14	0,05	1,80		
	Итого за день		102,30	119,57	323,83	2797,95	1,26	140,40	297,51	15,92	2003,06	2334,00	409,27	19,40	1,71	291,99		
День 11 (четверг)																		
Завтрак 1																		
1	Сырники	100	7,00	16,00	34,00	308,00	0,16	0,42	48,00	0,51	174,71	510,73	22,94	0,69	0,25	1,08	120313	120314
2	Соус ягодный	30	0,24	0,00	5,85	24,36	0,00	0,00	0,00	0,00	0,50	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	140203	140204
3	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160107	160107
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
	Итого:		8,82	24,83	66,19	523,40	0,18	0,42	78,00	0,95	181,59	529,43	25,54	1,05	0,27	1,98		
Завтрак 2																		
1	Биоюгурт фруктовый питьевой	200	8,20	3,00	11,80	114,00	0,06	1,20	20,00	0,00	248,00	190,00	30,00	0,20	0,30	18,00	230104	230104
2	Гемоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,20	0,60	15,14	70,80	0,01	0,00	20,00	0,00	2,00	6,60	0,40	0,12	0,04	0,00		
	Итого:		9,40	3,60	26,94	184,80	0,07	1,20	40,00	0,00	250,00	196,60	30,40	0,32	0,34	18,00		
Обед																		
1	Салат Осенний	100	1,78	5,26	12,58	105,10	0,08	9,50	0,00	2,37	26,65	56,13	26,47	1,06	0,07	5,75	100516	100516
3	Суп картофельный с фрикадельками	250	7,61	3,91	19,51	143,68	0,14	11,53	0,00	1,25	25,82	129,66	33,65	1,94	0,14	7,81	110311	110312
4	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	250	23,84	38,11	50,90	531,50	0,34	0,00	37,50	1,33	40,10	159,31	26,28	1,86	0,17	1,13	120529	120529
5	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	200	0,62	0,06	38,24	154,66	0,00	1,20	0,00	0,06	12,62	11,90	2,40	0,92	0,00	0,00	160237	160237
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		36,47	48,14	141,39	1033,74	0,60	22,23	37,50	5,53	159,89	423,80	96,39	6,64	0,39	16,68		
Полдник																		
1	Кекс столичный	50	3,55	10,50	25,65	211,30	0,04	0,00	30,05	0,57	15,87	44,38	7,12	0,72	0,07	2,97	170601	170602
2	Чай с молоком с сахаром	200	1,20	1,28	17,86	87,84	0,01	0,24	6,00	0,00	52,35	42,17	5,60	0,09	0,05	3,60	160108	160108
	Итого:		4,75	11,78	43,51	299,14	0,05	0,24	36,05	0,57	68,22	86,54	12,72	0,81	0,12	6,57		
Ужин																		
1	Рагу из мяса птицы	250	11,50	4,25	32,00	212,25	0,24	16,95	52,50	2,66	52,70	227,67	55,60	2,82	0,24	12,14	120609	120610
2	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00		
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112

4	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
	Итого:		18,82	14,30	92,60	576,65	0,35	20,95	82,50	4,00	177,30	377,17	78,80	7,36	0,29	17,04		
Ужин 2																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	220	3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00	210103	210103
	Итого:		3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00		
	Итого за день		81,56	103,75	416,84	2828,93	1,34	67,04	274,05	11,93	854,59	1675,13	336,24	17,50	1,51	60,27		
День 12 (пятница)																		
Завтрак 1																		
1	Каша пшеничная молочная	250	7,23	12,93	33,59	279,46	0,27	0,57	29,25	0,23	134,07	226,21	62,72	1,75	0,15	11,67	120201	120202
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,00	0,05	0,00	0,00	160105	160105
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
4	Печенье	20	1,50	1,96	14,88	83,40	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00		
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
	Итого:		10,31	23,72	74,81	553,90	0,31	0,57	61,25	1,37	149,71	268,68	69,32	2,47	0,18	12,57		
Завтрак 2																		
1	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,00	230102	230102
2	Булочка с шоколадом	50	5,65	4,00	27,10	167,00	0,06	0,10	6,91	0,59	29,51	52,72	8,05	0,54	0,06	3,06	190107	190109
	Итого:		13,45	9,00	35,50	275,00	0,06	0,70	46,91	0,59	277,51	236,72	36,05	0,74	0,32	3,06		
Обед																		
1	Сельдь с гарниром	100	4,04	5,76	13,89	123,76	0,11	8,50	2,01	1,99	30,50	116,98	24,15	1,00	0,10	9,25	100612	100612
2	Суп картофельный с горохом	250	8,99	2,33	24,15	153,63	0,24	6,24	0,00	2,60	40,33	114,40	38,56	2,07	0,08	4,13	110307-1	110308-1
3	Плов мясной	250	30,00	13,75	45,50	425,75	0,15	5,66	34,50	0,99	32,68	336,82	66,99	4,28	0,24	11,27	120550	120551
4	Напиток фруктовый	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160117	160117
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		47,15	23,23	129,96	918,18	0,56	20,40	36,51	6,43	163,39	651,80	139,90	8,50	0,44	26,65		
Полдник																		
1	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,90	3,84	23,66	144,43	0,02	0,72	18,00	0,00	145,68	109,20	16,80	0,17	0,16	10,80	160104	160104
2	Булочка	50	2,95	3,80	29,00	161,90	0,06	0,08	9,38	0,55	24,63	46,18	7,02	0,50	0,05	2,69	190102	190103
	Итого:		6,85	7,64	52,66	306,33	0,08	0,80	27,38	0,55	170,31	155,38	23,82	0,66	0,21	13,49		
Ужин																		
1	Тефтели рыбные	120	13,92	6,24	17,76	182,88	0,11	2,10	13,50	1,21	320,66	468,40	31,73	0,85	0,08	115,59	120403	120404
2	Соус томатный	30	0,48	0,81	1,89	16,77	0,01	3,56	3,15	0,11	2,77	7,49	4,53	0,21	0,02	0,20	140101	140102
3	Изделия макаронные отварные	150	8,18	10,61	48,23	321,01	0,08	0,00	13,50	0,79	15,55	45,44	8,32	0,85	0,02	1,15	130401	130402
4	Кисель абрикосовый	200	0,00	0,00	36,36	144,32	0,00	0,58	0,00	0,20	8,76	9,72	2,16	0,14	0,00	0,00	160228	160219
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		25,28	26,71	124,48	838,58	0,25	6,24	60,15	2,93	403,64	599,74	54,35	2,92	0,14	119,85		
Ужин 2																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	180	1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60	210102	210102
	Итого:		1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60		
	Итого за день		104,66	90,65	431,99	2969,38	1,33	136,70	232,20	12,22	1225,76	1953,73	346,84	15,85	1,34	179,22		
День 13 (суббота)																		
Завтрак 1																		
1	Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком (см. приложение №2)	250	9,25	7,75	50,90	311,00	0,29	1,48	80,00	1,00	352,00	657,00	28,00	1,32	0,41	118,00	120215	120215
2	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
4	Какао-напиток на молоке	200	9,40	8,50	10,83	160,46	0,02	0,54	13,50	0,01	114,50	108,10	29,60	1,02	0,13	8,10	160101	160102
	Итого:		20,23	25,08	72,09	598,66	0,33	2,02	123,50	1,45	472,40	783,80	60,20	2,60	0,55	127,00		
Завтрак 2																		
1	Кефир	200	5,80	5,00	8,00	106,00	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20	0,34	18,00	230103	230103
2	Пирожок с вишней или Пирожок с вишневым джемом	50	3,90	1,95	28,00	145,15	0,05	0,06	3,75	0,45	18,30	32,60	5,59	0,34	0,03	1,45	190213 190214	190215
	Итого:		9,70	6,95	36,00	251,15	0,13	1,46	43,75	0,45	258,30	212,60	33,59	0,54	0,37	19,45		
Обед																		
1	Салат из капусты с растительным маслом	100	1,64	10,08	9,63	136,84	0,03	25,67	0,00	4,52	161,50	31,90	17,28	0,60	0,04	3,02	100201	100201
2	Солянка	250	4,26	6,15	2,95	83,43	0,05	3,43	7,50	1,32	64,22	77,68	13,18	1,06	0,07	3,79	110205	110206

3	Печень тушеная (говяжья)	60	10,02	4,68	4,50	100,20	0,26	28,12	4091,76	0,77	172,69	298,79	15,47	5,90	1,87	11,23	120515	120516
4	Соус сметанный	30	0,48	1,68	1,38	22,92	0,01	0,07	22,50	0,11	118,00	13,90	2,12	0,08	0,02	1,44	140106	140107
5	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,61	8,18	40,82	267,29	0,21	0,00	13,50	0,44	11,91	149,99	99,98	3,37	0,10	2,95	130309	130310
6	Напиток морковный	200	0,87	0,08	20,93	89,14	0,04	9,00	0,00	0,26	20,08	35,30	24,10	0,50	0,05	3,20	160235	160235
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
Итого:			30,13	32,45	120,53	897,41	0,69	66,29	4135,26	8,48	657,80	741,16	187,33	13,22	2,17	29,62		
Полдник																		
1	Ватрушка с джемом	50	3,55	2,45	29,75	155,25	0,04	0,06	1,50	0,86	19,21	34,40	5,46	0,36	0,03	1,75	190301 190302	190303
2	Напиток молочный	200	3,00	3,20	16,90	108,80	0,02	0,60	15,00	0,00	121,00	91,00	14,00	0,10	0,13	9,00	160236	160236
Итого:			6,55	5,65	46,65	264,05	0,06	0,66	16,50	0,86	140,21	125,40	19,46	0,46	0,16	10,75		
Ужин																		
1	Шницель рубленый из говядины	100	12,00	10,40	6,00	165,60	0,08	0,00	0,00	2,07	14,92	171,84	20,96	2,47	0,13	5,60	120525	120526
2	Картофель отварной	150	2,91	10,89	20,44	191,33	0,18	15,00	9,00	0,18	25,62	88,13	34,67	1,38	0,12	7,77	130103	130104
3	Напиток смородина	200	0,14	0,02	33,48	132,00	0,00	9,60	0,00	0,10	5,76	3,84	3,36	0,16	0,00	0,00	160229	160207
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
Итого:			20,37	31,16	100,32	761,33	0,34	24,60	39,00	3,49	156,90	399,31	74,19	5,75	0,28	18,27		
Ужин 2																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	90	0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00	210106	210106
Итого:			0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00		
Итого за день			87,70	101,47	382,33	2806,80	1,61	129,23	4358,02	14,91	1717,11	2277,56	384,67	22,67	3,56	205,09		
День 14 (Воскресение)																		
Завтрак 1																		
1	Омлет натуральный, запеченный	180	18,03	9,65	12,90	210,45	0,11	0,32	19,04	0,85	141,68	309,36	23,86	3,45	0,67	32,18	120301	120322
2	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
3	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	20	4,64	5,90	0,00	72,80	0,01	0,14	52,00	0,10	44,00	108,00	7,00	0,20	0,06	0,00	100102	100102
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
5	Чай с молоком с сахаром	200	1,20	1,28	17,86	87,84	0,01	0,24	6,00	0,00	52,35	42,17	5,60	0,09	0,05	3,60	160108	160108
Итого:			26,95	26,24	51,40	550,69	0,17	0,70	107,04	1,73	248,62	495,03	41,66	4,24	0,80	36,68		
Завтрак 2																		
1	Биокефир фруктовый питьевой	200	8,20	3,00	11,80	114,00	0,06	1,20	20,00	0,00	248,00	190,00	30,00	0,20	0,30	18,00	230104	230104
2	Булочка с цукатами или Булочка с изюмом	50	5,75	3,35	28,60	167,55	0,06	0,11	8,64	0,52	32,11	51,71	8,37	0,54	0,06	3,06	190104 190105	190106
Итого:			13,95	6,35	40,40	281,55	0,12	1,31	28,64	0,52	280,11	241,71	38,37	0,74	0,36	21,06		
Обед																		
1	Салат из отварной свеклы с чесноком	100	2,59	7,22	8,73	104,74	0,02	9,45	0,01	3,18	38,73	42,08	20,99	1,33	0,04	6,65	100406	100406
2	Суп картофельный с фасолью	250	4,75	2,75	12,75	94,75	0,13	6,50	0,00	2,39	83,15	108,25	29,64	1,35	0,07	4,81	110309	110310
4	Голубцы ленивые	250	20,00	25,00	18,25	378,00	0,11	55,15	5,00	4,40	389,67	210,48	54,91	3,12	0,18	10,41	120542	120543
5	Напиток клубничный	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	20,16	0,00	0,07	2,88	2,40	1,68	0,26	0,01	0,00	160232	160232
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
Итого:			32,58	36,57	110,68	897,49	0,36	91,25	5,01	11,08	623,83	496,81	122,43	7,78	0,33	25,87		
Полдник																		
1	Молоко	200	6,00	6,40	9,40	120,00	0,04	1,20	30,00	0,00	242,00	182,00	28,00	0,20	0,26	18,00	230105	230105
2	Кекс с шоколадом	50	3,45	11,00	24,00	208,80	0,05	0,00	30,01	0,56	17,22	70,87	25,62	1,65	0,07	3,20	170604	170605
Итого:			9,45	17,40	33,40	328,80	0,09	1,20	60,01	0,56	259,22	252,87	53,62	1,85	0,33	21,20		
Ужин																		
1	Говядина отварная	100	21,10	2,30	1,80	112,30	0,09	0,00	0,00	0,62	15,79	291,78	34,21	4,20	0,23	10,85	120509	120510
2	Овощи запеченные	150	3,49	5,19	28,17	173,70	0,21	17,66	501,20	2,16	29,34	619,50	40,03	1,59	0,14	591,64	130111	130111
3	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00		
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
Итого:			31,91	17,54	90,57	650,40	0,41	21,66	531,20	4,12	169,73	1060,78	97,44	10,33	0,42	607,39		
Ужин 2																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	180	0,72	0,54	18,54	84,60	0,04	9,00	0,00	0,72	34,20	28,80	21,60	4,14	0,05	1,80	210104	210104
Итого:			0,72	0,54	18,54	84,60	0,04	9,00	0,00	0,72	34,20	28,80	21,60	4,14	0,05	1,80		

Итого за день		115,55	104,63	344,99	2793,52	1,17	125,11	731,90	18,72	1615,71	2576,00	375,12	29,08	2,30	714,00			
Итого за 7 дней		97,67	100,37	381,63	2816,27	1,59	123,12	914,18	15,66	1380,26	1994,88	359,71	20,39	1,96	233,13			
День 15(понедельник)																		
Завтрак 1																		
1	Каша манная молочная	250	6,99	14,11	35,49	296,80	0,09	1,02	40,50	0,63	216,53	188,84	30,87	0,61	0,24	15,75	120205	120206
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,79	3,40	25,47	150,80	2,42	0,60	15,00	0,00	141,48	114,84	30,00	1,75	0,13	17,00	160103	160103
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
Итого:		12,36	26,34	71,32	574,80	2,53	1,62	85,50	1,07	363,91	322,38	63,47	2,61	0,39	33,65			
Завтрак 2																		
1	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,00	230102	230102
2	Пирожок с яблоком или Пирожок с яблочным джемом	50	3,65	1,50	27,50	138,10	0,05	0,15	4,01	0,47	22,86	37,19	7,07	0,56	0,04	1,72	190204 190205	190206
Итого:		11,45	6,50	35,90	246,10	0,05	0,75	44,01	0,47	270,86	221,19	35,07	0,76	0,30	1,72			
Обед																		
1	Салат витаминный с растительным маслом	100	1,05	15,14	10,37	183,19	0,03	16,40	0,00	6,74	91,11	23,54	13,43	0,92	0,03	2,38	100504	100504
2	Суп из овощей	250	3,63	7,13	9,93	116,78	0,12	20,30	12,50	5,71	171,01	74,75	29,71	1,09	0,10	6,55	110305	110306
3	Бефстроганов	100	12,80	4,10	6,90	115,70	0,06	0,47	19,50	0,39	104,78	161,56	21,92	1,90	0,15	8,36	120505	120506
4	Изделия макаронные отварные	150	8,18	10,61	48,23	321,01	0,08	0,00	13,50	0,79	15,55	45,44	8,32	0,85	0,02	1,15	130401	130402
5	Напиток вишневый	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160231	160204
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
Итого:		28,28	37,77	126,20	957,87	0,33	37,17	45,50	14,15	437,63	372,08	80,97	5,67	0,32	20,44			
Полдник																		
1	Пирожок с рисом и яйцом	50	4,25	3,45	20,60	130,45	0,05	0,07	5,40	0,50	21,34	44,96	8,37	0,45	0,04	2,06	190207 190208	190209
2	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0,13	0,01	22,40	92,54	0,01	5,60	0,00	0,03	6,26	3,08	1,68	0,15	0,00	0,00	160213	160213
Итого:		4,38	3,46	43,00	222,99	0,06	5,67	5,40	0,53	27,60	48,04	10,05	0,60	0,04	2,06			
Ужин																		
1	Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины	80	11,44	4,24	10,48	125,84	0,05	0,00	0,01	1,93	16,27	123,56	14,69	1,80	0,12	7,04	120527	120528
2	Капуста тушеная	150	2,70	2,10	21,90	117,30	0,06	48,30	0,00	2,90	291,80	64,15	32,96	1,19	0,08	5,61	130201	130202
3	Напиток фруктовый	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160117	160117
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
Итого:		19,46	16,19	88,76	579,38	0,20	48,30	30,01	5,97	419,15	323,22	62,85	4,77	0,24	17,55			
Ужин 2																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	220	3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00	210103	210103
Итого:		3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00			
Итого за день		79,22	91,37	411,38	2792,34	3,26	115,50	210,42	23,07	1536,75	1348,51	344,81	15,73	1,39	75,42			
День 16 (вторник)																		
Завтрак 1																		
1	Запеканка из творога	100	6,30	23,00	25,80	335,40	0,15	0,46	56,00	0,38	198,14	539,24	23,10	0,57	0,27	1,33	120305	120306
2	Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	20	1,44	1,70	11,10	65,60	0,01	0,20	8,40	0,04	61,40	43,80	6,80	0,04	0,08	1,80	140201	140201
3	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,00	0,05	0,00	0,00	160105	160105
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
Итого:		9,32	33,53	63,24	592,04	0,19	0,66	94,40	0,86	269,39	607,51	32,50	0,92	0,36	4,03			
Завтрак 2																		
1	Кефир	200	5,80	5,00	8,00	106,00	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20	0,34	18,00	230103	230103
2	Булочка с шоколадом	50	5,65	4,00	27,10	167,00	0,06	0,10	6,91	0,59	29,51	52,72	8,05	0,54	0,06	3,06	190107	190109
Итого:		11,45	9,00	35,10	273,00	0,14	1,50	46,91	0,59	269,51	232,72	36,05	0,74	0,40	21,06			
Обед																		
1	Салат Мозаика	100	2,87	7,37	10,15	118,90	0,09	7,02	0,01	2,89	36,95	68,47	25,22	0,94	0,11	6,27	100515-1	100515-1
2	Суп картофельный с фрикадельками	250	7,61	3,91	19,51	143,68	0,14	11,53	0,00	1,25	25,82	129,66	33,65	1,94	0,14	7,81	110311	110312
3	Рыба (филе) припущенная	120	23,42	0,88	0,00	101,02	0,13	1,46	14,64	1,32	514,61	747,09	44,05	0,75	0,10	197,64	120405	120405
4	Пюре картофельное	150	2,69	17,10	18,08	236,81	0,15	12,61	13,05	0,15	54,47	97,91	32,58	1,18	0,14	8,93	130101	130102
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00		
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
Итого:		43,83	31,07	108,25	890,00	0,62	36,62	27,70	6,85	755,24	1190,73	158,70	9,33	0,53	224,64			

Поддник																		
1	Бутерброд сложный (колбаса п/к)	50	5,62	15,68	10,38	205,60	0,04	0,07	56,00	0,55	30,90	94,10	8,30	0,66	0,06	1,60	100104-1	100104-1
2	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160107	160107
Итого:			5,62	15,68	26,36	269,44	0,04	0,07	56,00	0,55	31,38	94,10	8,30	0,71	0,06	1,60		
Ужин																		
1	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	250	23,84	38,11	50,90	531,50	0,34	0,00	37,50	1,33	40,10	159,31	26,28	1,86	0,17	1,13	120529	120529
2	Напиток смородина	200	0,14	0,02	33,48	132,00	0,00	9,60	0,00	0,10	5,76	3,84	3,36	0,16	0,00	0,00	160229	160207
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
Итого:			26,68	47,18	104,62	837,10	0,38	9,60	67,50	2,05	101,76	231,85	37,24	2,90	0,19	4,03		
Ужин 2																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	90	0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00	210106	210106
Итого:			0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00		
Итого за день			97,62	136,64	344,33	2895,78	1,43	82,64	292,51	11,08	1458,78	2372,21	282,68	14,69	1,57	255,35		
День 17 (среда)																		
Завтрак 1																		
1	Омлет, смешанный с ветчиной	180	20,16	9,00	9,90	201,24	0,09	0,27	17,67	0,74	124,13	266,61	29,89	3,69	0,58	29,66	120303	120324
2	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
3	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,90	3,84	23,66	144,43	0,02	0,72	18,00	0,00	145,68	109,20	16,80	0,17	0,16	10,80	160104	160104
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
Итого:			25,64	21,67	43,92	472,87	0,14	0,99	65,67	1,18	275,71	394,51	49,29	4,12	0,75	41,36		
Завтрак 2																		
1	Биоюгurt фруктовый питьевой	200	8,20	3,00	11,80	114,00	0,06	1,20	20,00	0,00	248,00	190,00	30,00	0,20	0,30	18,00	230104	230104
2	Ватрушка с джемом	50	3,55	2,45	29,75	155,25	0,04	0,06	1,50	0,86	19,21	34,40	5,46	0,36	0,03	1,75	190301 190302	190303
Итого:			11,75	5,45	41,55	269,25	0,10	1,26	21,50	0,86	267,21	224,40	35,46	0,56	0,33	19,75		
Обед																		
1	Салат из свеклы с солеными огурцами	100	1,36	8,09	7,65	108,92	0,02	9,00	0,00	3,62	33,75	39,11	20,10	1,25	0,04	6,25	100403-1	100403-1
2	Суп с лапшой	250	6,00	2,75	15,50	110,75	0,05	1,50	3,40	3,66	15,20	33,59	8,88	0,61	0,03	1,10	110320	110321
3	Гуляш из мяса птицы	100	12,40	4,00	3,40	99,20	0,04	2,10	38,00	0,06	11,75	87,80	11,36	0,91	0,08	3,27	120601	120602
4	Рис отварной	150	4,91	6,90	52,93	293,36	0,04	0,00	13,50	0,26	6,12	79,89	26,33	0,54	0,03	1,14	130301	130302
5	Напиток клубничный	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	20,16	0,00	0,07	2,88	2,40	1,68	0,26	0,01	0,00	160232	160232
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
Итого:			29,90	23,34	150,42	932,23	0,24	32,76	54,90	8,70	179,10	376,39	83,55	5,29	0,20	15,76		
Поддник																		
1	Кекс с цукатами или Кекс творожный	50	3,25	8,75	27,20	200,55	0,04	0,03	30,01	0,54	12,73	37,75	5,82	0,54	0,06	2,97	170607 170606	170603
2	Молоко	200	6,00	6,40	9,40	120,00	0,04	1,20	30,00	0,00	242,00	182,00	28,00	0,20	0,26	18,00	230105	230105
Итого:			9,25	15,15	36,60	320,55	0,08	1,23	60,01	0,54	254,73	219,75	33,82	0,74	0,32	20,97		
Ужин																		
1	Котлеты рубленые из мяса (говядина)	100	12,20	9,60	11,30	180,40	0,07	0,00	0,00	2,03	14,97	153,23	18,82	2,21	0,11	4,90	120523	120524
2	Рагу из овощей	150	2,85	3,45	16,35	107,85	0,12	11,60	0,00	3,53	27,06	70,95	32,65	1,08	0,09	5,57	130203	130204
3	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	200	0,62	0,06	38,24	154,66	0,00	1,20	0,00	0,06	12,62	11,90	2,40	0,92	0,00	0,00	160237	160237
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
Итого:			20,99	22,96	106,29	715,31	0,27	12,80	30,00	6,75	165,25	371,58	69,07	5,96	0,23	15,37		
Ужин 2																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	140	0,56	0,56	13,72	65,80	0,04	14,00	0,00	0,28	22,40	15,40	12,60	3,08	0,03	2,80	210110	210110
Итого:			0,56	0,56	13,72	65,80	0,04	14,00	0,00	0,28	22,40	15,40	12,60	3,08	0,03	2,80		
Итого за день			98,09	89,13	392,50	2776,01	0,88	63,04	232,08	18,31	1164,40	1602,02	283,79	19,75	1,87	116,01		
День 18 (четверг)																		
Завтрак 1																		
1	Каша манная молочная	250	6,99	14,11	35,49	296,80	0,09	1,02	40,50	0,63	216,53	188,84	30,87	0,61	0,24	15,75	120205	120206
2	Какао-напиток на молоке	200	9,40	8,50	10,83	160,46	0,02	0,54	13,50	0,01	114,50	108,10	29,60	1,02	0,13	8,10	160101	160102
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
Итого:			17,97	31,44	56,68	584,46	0,13	1,56	84,00	1,08	336,93	315,64	63,07	1,88	0,38	24,75		

Завтрак 2																		
1	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,00	230102	230102
2	Пирожок с капустой и яйцом	50	4,25	2,45	21,45	124,85	0,06	4,56	3,76	0,95	49,29	46,68	8,68	0,55	0,05	2,81	190210 190211	190212
Итого:			12,05	7,45	29,85	232,85	0,06	5,16	43,76	0,95	297,29	230,68	36,68	0,75	0,31	2,81		
Обед																		
1	Салат картофельный с растительным маслом	100	1,71	7,32	13,14	125,70	0,10	8,91	0,00	3,18	18,23	51,68	20,05	0,82	0,06	4,33	100541	100541
2	Суп-пюре куриный	250	8,03	8,57	19,83	188,67	0,05	1,30	34,80	0,43	42,66	86,34	13,29	0,76	0,08	4,52	110407-1	110408-1
3	Азу из говядины	100	14,20	1,20	5,60	90,00	0,06	3,81	0,00	2,60	18,35	142,14	20,76	2,10	0,11	5,54	120503	120504
4	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,61	8,18	40,82	267,29	0,21	0,00	13,50	0,44	11,91	149,99	99,98	3,37	0,10	2,95	130309	130310
5	Кисель абрикосовый	200	0,00	0,00	36,36	144,32	0,00	0,58	0,00	0,20	8,76	9,72	2,16	0,14	0,00	0,00	160228	160219
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
Итого:			36,79	26,88	156,06	1013,57	0,52	14,60	48,30	7,89	209,31	573,47	171,44	8,91	0,39	21,34		
Полдник																		
1	Чай с молоком с сахаром	200	1,20	1,28	17,86	87,84	0,01	0,24	6,00	0,00	52,35	42,17	5,60	0,09	0,05	3,60	160108	160108
2	Булочка	50	2,95	3,80	29,00	161,90	0,06	0,08	9,38	0,55	24,63	46,18	7,02	0,50	0,05	2,69	190102	190103
Итого:			4,15	5,08	46,86	249,74	0,06	0,32	15,38	0,55	76,97	88,35	12,62	0,58	0,10	6,29		
Ужин																		
1	Говядина тушеная с черносливом	100	13,60	4,80	7,70	128,40	0,05	2,62	0,00	2,25	20,20	124,72	27,62	2,05	0,10	4,27	120513	120514
2	Картофель отварной	150	2,91	10,89	20,44	191,33	0,18	15,00	9,00	0,18	25,62	88,13	34,67	1,38	0,12	7,77	130103	130104
3	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00		
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
Итого:			23,83	25,74	88,74	684,13	0,33	21,62	39,00	3,77	170,42	362,35	85,49	7,97	0,28	16,94		
Ужин 2																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	180	1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60	210102	210102
Итого:			1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60		
Итого за день			96,41	96,95	392,77	2842,15	1,17	151,25	230,44	14,60	1152,12	1611,89	392,69	20,64	1,52	75,73		
День 19 (пятница)																		
Завтрак 1																		
1	Каша пшеничная молочная	250	7,23	12,93	33,59	279,46	0,27	0,57	29,25	0,23	134,07	226,21	62,72	1,75	0,15	11,67	120201	120202
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,00	0,05	0,00	0,00	160105	160105
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
4	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	20	4,64	5,90	0,00	72,80	0,01	0,14	52,00	0,10	44,00	108,00	7,00	0,20	0,06	0,00	100102	100102
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
Итого:			13,45	27,66	59,93	543,30	0,30	0,71	111,25	0,77	187,91	358,68	72,32	2,25	0,23	12,57		
Завтрак 2																		
1	Кефир	200	5,80	5,00	8,00	106,00	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20	0,34	18,00	230103	230103
2	Кекс столичный	50	3,55	10,50	25,65	211,30	0,04	0,00	30,05	0,57	15,87	44,38	7,12	0,72	0,07	2,97	170601	170602
Итого:			9,35	15,50	33,65	317,30	0,12	1,40	70,05	0,57	255,87	224,38	35,12	0,92	0,41	20,97		
Обед																		
1	Салат с ветчиной	100	3,39	6,77	12,18	123,51	0,10	8,85	0,00	2,31	32,74	51,86	21,99	0,97	0,06	4,75	100510	100510
2	Борщ с капустой и картофелем	250	2,71	4,38	10,58	95,25	0,06	14,88	7,50	1,29	112,47	53,34	24,09	1,12	0,06	5,73	110101	110102
3	Печень тушеная (говядья)	60	10,02	4,68	4,50	100,20	0,26	28,12	4091,76	0,77	172,69	298,79	15,47	5,90	1,87	11,23	120515	120516
4	Соус сметанный	30	0,48	1,68	1,38	22,92	0,01	0,07	22,50	0,11	118,00	13,90	2,12	0,08	0,02	1,44	140106	140107
5	Изделия макаронные отварные	150	8,18	10,61	48,23	321,01	0,08	0,00	13,50	0,79	15,55	45,44	8,32	0,85	0,02	1,15	130401	130402
6	Напиток вишневый	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160231	160204
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
Итого:			30,02	29,71	147,81	982,88	0,59	51,92	4135,26	6,33	561,33	596,92	87,18	10,68	2,06	28,30		
Полдник																		
1	Пирожок с клубникой или Пирожок с клубничным джемом	50	3,50	1,20	27,50	134,80	0,05	12,67	4,01	0,51	22,26	37,34	7,07	0,50	0,04	1,72	190201 190202	190203
2	Напиток молочный	200	3,00	3,20	16,90	108,80	0,02	0,60	15,00	0,00	121,00	91,00	14,00	0,10	0,13	9,00	160236	160236
Итого:			6,50	4,40	44,40	243,60	0,07	13,27	19,01	0,51	143,26	128,34	21,07	0,60	0,17	10,72		
Ужин																		
1	Плов куриный	250	14,00	1,00	54,00	281,00	0,13	6,79	61,25	5,45	34,30	252,96	55,84	2,40	0,18	7,08	120605	120606
2	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0,13	0,01	22,40	92,54	0,01	5,60	0,00	0,03	6,26	3,08	1,68	0,15	0,00	0,00	160213	160213

3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
4	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
	Итого:		19,45	10,86	116,80	645,94	0,23	12,39	91,25	6,61	151,16	391,54	72,72	4,29	0,22	11,98		
Ужин 2																		
1	Флоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	90	0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00	210106	210106
	Итого:		0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00		
	Итого за день		79,48	88,30	409,34	2767,23	1,36	113,89	4426,81	14,97	1331,03	1715,16	298,32	18,83	3,10	84,54		
День 20 (Суббота)																		
Завтрак 1																		
1	Запеканка из творога	100	6,30	23,00	25,80	335,40	0,15	0,46	56,00	0,38	198,14	539,24	23,10	0,57	0,27	1,33	120305	120306
2	Соус ягодный	30	0,24	0,00	5,85	24,36	0,00	0,00	0,00	0,00	0,50	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	140203	140204
3	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,79	3,40	25,47	150,80	2,42	0,60	15,00	0,00	141,48	114,84	30,00	1,75	0,13	17,00	160103	160103
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
	Итого:		11,91	35,23	67,48	637,76	2,59	1,06	101,00	0,82	346,02	672,78	55,70	2,63	0,41	19,23		
Завтрак 2																		
1	Биоюгурт фруктовый питьевой	200	8,20	3,00	11,80	114,00	0,06	1,20	20,00	0,00	248,00	190,00	30,00	0,20	0,30	18,00	230104	230104
2	Булочка с шоколадом	50	5,65	4,00	27,10	167,00	0,06	0,10	6,91	0,59	29,51	52,72	8,05	0,54	0,06	3,06	190107	190109
	Итого:		13,85	7,00	38,90	281,00	0,12	1,30	26,91	0,59	277,51	242,72	38,05	0,74	0,36	21,06		
Обед																		
1	Винегрет	100	1,60	10,19	9,10	134,87	0,06	8,32	0,00	4,54	38,19	47,33	20,74	0,89	0,05	4,77	100501	100501
2	Рассольник домашний	250	3,31	4,49	11,50	94,59	0,11	15,78	7,50	1,29	107,95	69,45	28,49	1,06	0,09	6,13	110203	110204
3	Тефтели рыбные	120	13,92	6,24	17,76	182,88	0,11	2,10	13,50	1,21	320,66	468,40	31,73	0,85	0,08	115,59	120403	120404
4	Пюре картофельное	150	2,69	17,10	18,08	236,81	0,15	12,61	13,05	0,15	54,47	97,91	32,58	1,18	0,14	8,93	130101	130102
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00		
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
	Итого:		28,75	39,81	116,95	938,75	0,55	42,82	34,05	8,44	644,67	830,70	136,74	8,49	0,40	139,41		
Полдник																		
1	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160107	160107
2	Печенье	20	1,50	1,96	14,88	83,40	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00		
	Итого:		1,50	1,96	30,86	147,24	0,02	0,00	2,00	0,70	6,28	18,00	4,00	0,47	0,01	0,00		
Ужин																		
1	Рагу из мяса птицы	250	11,50	4,25	32,00	212,25	0,24	16,95	52,50	2,66	52,70	227,67	55,60	2,82	0,24	12,14	120609	120610
2	Напиток фруктовый	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160117	160117
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
4	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
	Итого:		16,82	14,10	88,38	548,49	0,33	16,95	82,50	3,80	163,78	363,17	70,80	4,61	0,27	17,04		
Ужин 2																		
1	Флоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	220	3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00	210103	210103
	Итого:		3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00		
	Итого за день		76,14	99,20	388,78	2764,44	3,69	84,12	246,46	15,23	1455,85	2188,96	397,69	18,26	1,56	196,74		
День 21 (Воскресение)																		
Завтрак 1																		
1	Каша манная молочная	250	6,99	14,11	35,49	296,80	0,09	1,02	40,50	0,63	216,53	188,84	30,87	0,61	0,24	15,75	120205	120206
2	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
4	Чай с лимоном	200	0,04	0,00	16,10	65,20	0,00	1,60	0,00	0,01	5,55	6,65	0,48	0,07	0,00	0,00	160106	160106
	Итого:		8,60	22,95	61,95	489,20	0,11	2,62	70,50	1,08	227,97	214,19	33,95	0,94	0,26	16,65		
Завтрак 2																		
1	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,00	230102	230102
2	Булочка с цукатами или Булочка с изюмом	50	5,75	3,35	28,60	167,55	0,06	0,11	8,64	0,52	32,11	51,71	8,37	0,54	0,06	3,06	190104 190105	190106
	Итого:		13,55	8,35	37,00	275,55	0,06	0,71	48,64	0,52	280,11	235,71	36,37	0,74	0,32	3,06		
Обед																		
1	Салат Осенний	100	1,78	5,26	12,58	105,10	0,08	9,50	0,00	2,37	26,65	56,13	26,47	1,06	0,07	5,75	100516	100516
2	Солянка	250	4,26	6,15	2,95	83,43	0,05	3,43	7,50	1,32	64,22	77,68	13,18	1,06	0,07	3,79	110205	110206
3	Говядина тушеная с картофелем	250	17,75	4,75	17,00	181,75	0,21	16,81	0,00	4,30	36,58	206,56	48,97	3,12	0,21	11,57	120511	120512

4	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	200	0,62	0,06	38,24	154,66	0,00	1,20	0,00	0,06	12,62	11,90	2,40	0,92	0,00	0,00	160237	160237
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
7	Гемоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,20	0,60	15,14	70,80	0,01	0,00	20,00	0,00	2,00	6,60	0,40	0,12	0,04	0,00		
	Итого:		29,73	18,20	116,35	746,94	0,42	30,94	27,50	8,91	201,48	442,47	101,62	7,38	0,40	23,12		
Полдник																		
1	Молоко	200	6,00	6,40	9,40	120,00	0,04	1,20	30,00	0,00	242,00	182,00	28,00	0,20	0,26	18,00	230105	230105
2	Ватрушка с джемом	50	3,55	2,45	29,75	155,25	0,04	0,06	1,50	0,86	19,21	34,40	5,46	0,36	0,03	1,75	190301 190302	190303
	Итого:		9,55	8,85	39,15	275,25	0,08	1,26	31,50	0,86	261,21	216,40	33,46	0,56	0,29	19,75		
Ужин																		
1	Биточки рубленные куриные	100	12,40	6,90	10,20	152,50	0,08	1,29	48,50	1,31	42,32	146,87	17,86	1,37	0,13	5,70	120611	120612
2	Рис отварной	150	4,91	6,90	52,93	293,36	0,04	0,00	13,50	0,26	6,12	79,89	26,33	0,54	0,03	1,14	130301	130302
3	Напиток смородина	200	0,14	0,02	33,48	132,00	0,00	9,60	0,00	0,10	5,76	3,84	3,36	0,16	0,00	0,00	160229	160207
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
	Итого:		22,77	23,67	137,01	850,26	0,21	10,89	92,00	2,80	164,80	366,09	62,75	3,82	0,19	11,74		
Ужин 2																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	140	0,56	0,56	13,72	65,80	0,04	14,00	0,00	0,28	22,40	15,40	12,60	3,08	0,03	2,80	210110	210110
	Итого:		0,56	0,56	13,72	65,80	0,04	14,00	0,00	0,28	22,40	15,40	12,60	3,08	0,03	2,80		
	Итого за день		84,76	82,57	405,18	2703,00	0,92	60,42	270,15	14,45	1157,96	1490,26	280,75	16,52	1,49	77,11		
	Итого за 7 дней		87,39	97,74	392,04	2791,56	1,82	95,84	844,13	15,96	1322,41	1761,29	325,82	17,78	1,79	125,84		
День 22 (Понедельник)																		
Завтрак 1																		
1	Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные	98	11,17	17,84	1,27	210,70	0,04	0,00	0,00	0,39	25,48	128,38	15,68	1,76	0,09	6,86	120502	120502
2	Капуста тушеная	150	2,70	2,10	21,90	117,30	0,06	48,30	0,00	2,90	291,80	64,15	32,96	1,19	0,08	5,61	130201	130202
3	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,00	0,05	0,00	0,00	160105	160105
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
	Итого:		15,45	28,77	49,52	519,04	0,13	48,30	30,00	3,74	327,12	217,00	51,24	3,26	0,18	13,37		
Завтрак 2																		
1	Кефир	200	5,80	5,00	8,00	106,00	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20	0,34	18,00	230103	230103
2	Брускетта	50	5,85	3,10	18,25	124,30	0,06	1,37	33,29	0,66	39,81	99,71	11,52	0,73	0,07	2,08	230464	190216
	Итого:		11,65	8,10	26,25	230,30	0,14	2,77	73,29	0,66	279,81	279,71	39,52	0,93	0,41	20,08		
Обед																		
1	Салат из капусты белокачанной и свеклы	100	1,66	7,09	5,64	93,74	0,03	23,67	0,00	3,18	142,58	33,55	17,14	0,80	0,04	3,97	100207-1	100207-1
2	Суп-пюре овощной	240	3,60	6,00	14,40	126,00	0,06	9,98	10,80	0,22	77,64	59,96	19,59	0,60	0,07	5,23	110405	110406
3	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,07	0,41	7,35	37,47	0,02	0,00	0,00	0,24	3,36	12,01	1,86	0,17	0,00	0,00	180601	180601
4	Говядина отварная	100	21,10	2,30	1,80	112,30	0,09	0,00	0,00	0,62	15,79	291,78	34,21	4,20	0,23	10,85	120509	120510
5	Соус томатный	30	0,48	0,81	1,89	16,77	0,01	3,56	3,15	0,11	2,77	7,49	4,53	0,21	0,02	0,20	140101	140102
6	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,61	8,18	40,82	267,29	0,21	0,00	13,50	0,44	11,91	149,99	99,98	3,37	0,10	2,95	130309	130310
7	Напиток витаминный	200	0,46	0,15	29,11	125,00	0,02	52,00	0,04	0,34	11,80	11,68	4,72	0,54	0,03	0,00	160238	160238
8	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
9	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
	Итого:		41,22	26,55	141,32	976,17	0,53	89,21	27,49	6,19	375,25	700,05	197,23	11,61	0,52	27,20		
Полдник																		
1	Пирожок с вишней или Пирожок с вишневым джемом	50	3,90	1,95	28,00	145,15	0,05	0,06	3,75	0,45	18,30	32,60	5,59	0,34	0,03	1,45	190213 190214	190215
2	Какао-напиток на молоке	200	9,40	8,50	10,83	160,46	0,02	0,54	13,50	0,01	114,50	108,10	29,60	1,02	0,13	8,10	160101	160102
	Итого:		13,30	10,45	38,83	305,61	0,07	0,60	17,25	0,47	132,80	140,70	35,19	1,36	0,15	9,55		
Ужин																		
1	Котлеты рубленые из птицы	100	13,40	9,80	16,30	207,00	0,07	1,08	42,00	1,75	18,79	120,74	14,25	1,29	0,10	3,60	120613	120614
2	Изделия макаронные отварные	150	8,18	10,61	48,23	321,01	0,08	0,00	13,50	0,79	15,55	45,44	8,32	0,85	0,02	1,15	130401	130402
3	Напиток морковный	200	0,87	0,08	20,93	89,14	0,04	9,00	0,00	0,26	20,08	35,30	24,10	0,50	0,05	3,20	160235	160235
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		25,15	29,54	105,70	790,75	0,24	10,08	85,50	3,42	110,32	270,17	54,27	3,52	0,19	10,85		
Ужин 2																		

1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	90	0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00	210106	210106
	Итого:		0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00		
	Итого за день		107,50	103,58	368,37	2856,06	1,15	185,16	233,54	14,65	1256,80	1622,93	387,36	20,76	1,49	81,06		
День 23 (Вторник)																		
Завтрак 1																		
1	Сырники	100	7,00	16,00	34,00	308,00	0,16	0,42	48,00	0,51	174,71	510,73	22,94	0,69	0,25	1,08	120313	120314
2	Соус шоколадный	30	1,05	1,65	3,48	32,97	0,01	0,03	0,68	0,05	9,83	26,33	13,86	0,70	0,01	0,45	140209	140202
3	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160107	160107
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
	Итого:		9,63	26,48	63,82	532,01	0,19	0,45	78,68	1,00	190,92	555,75	39,40	1,70	0,28	2,43		
Завтрак 2																		
1	Бийогурт фруктовый питьевой	200	8,20	3,00	11,80	114,00	0,06	1,20	20,00	0,00	248,00	190,00	30,00	0,20	0,30	18,00	230104	230104
2	Зефир	20	0,16	0,02	16,02	65,20	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	2,40	1,20	0,28	0,00	0,00		
	Итого:		8,36	3,02	27,82	179,20	0,06	1,20	20,00	0,00	253,00	192,40	31,20	0,48	0,30	18,00		
Обед																		
1	Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата	100	1,76	7,33	13,39	126,73	0,10	9,75	0,00	3,21	19,07	52,63	21,86	0,82	0,07	4,70	100544	100544
2	Суп картофельный с фасолью	250	4,75	2,75	12,75	94,75	0,13	6,50	0,00	2,39	83,15	108,25	29,64	1,35	0,07	4,81	110309	110310
3	Шницель рубленый куриный	100	11,90	9,00	11,50	174,60	0,07	1,71	65,26	1,38	40,26	186,86	19,63	1,72	0,20	10,35	120615	120616
4	Рагу из овощей	150	2,85	3,45	16,35	107,85	0,12	11,60	0,00	3,53	27,06	70,95	32,65	1,08	0,09	5,57	130203	130204
5	Напиток яблочный	200	0,06	0,06	21,35	86,38	0,00	1,40	0,00	0,03	2,84	1,54	1,26	0,37	0,00	0,28	160217	160230
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
	Итого:		26,55	24,19	115,66	787,91	0,52	30,96	65,26	11,56	281,78	553,82	120,24	7,06	0,46	29,71		
Полдник																		
1	Булочка с шоколадом	50	5,65	4,00	27,10	167,00	0,06	0,10	6,91	0,59	29,51	52,72	8,05	0,54	0,06	3,06	190107	190109
2	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0,13	0,01	22,40	92,54	0,01	5,60	0,00	0,03	6,26	3,08	1,68	0,15	0,00	0,00	160213	160213
	Итого:		5,78	4,01	49,50	259,54	0,07	5,70	6,91	0,62	35,77	55,80	9,73	0,69	0,06	3,06		
Ужин																		
1	Бефстроганов	100	12,80	4,10	6,90	115,70	0,06	0,47	19,50	0,39	104,78	161,56	21,92	1,90	0,15	8,36	120505	120506
2	Пюре картофельное	150	2,69	17,10	18,08	236,81	0,15	12,61	13,05	0,15	54,47	97,91	32,58	1,18	0,14	8,93	130101	130102
3	Напиток фруктовый	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160117	160117
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
	Итого:		20,81	31,05	81,36	688,75	0,30	13,08	62,55	1,68	270,33	394,97	69,70	4,86	0,32	22,18		
Ужин 2																		
1	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	180	1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60	210102	210102
	Итого:		1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60		
	Итого за день		72,74	89,11	352,74	2524,81	1,21	159,38	233,40	15,22	1093,00	1794,15	293,66	15,33	1,48	78,98		
День 24 (Среда)																		
Завтрак 1																		
1	Каша овсяная молочная	250	9,36	14,35	21,48	252,39	0,23	0,87	36,98	0,77	201,98	280,97	78,49	1,82	0,24	16,20	120209	120210
2	Чай с молоком с сахаром	200	1,20	1,28	17,86	87,84	0,01	0,24	6,00	0,00	52,35	42,17	5,60	0,09	0,05	3,60	160108	160108
3	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	20	4,64	5,90	0,00	72,80	0,01	0,14	52,00	0,10	44,00	108,00	7,00	0,20	0,06	0,00	100102	100102
	Итого:		18,28	30,94	59,98	592,63	0,29	1,25	124,98	1,65	308,92	466,64	96,29	2,60	0,37	20,70		
Завтрак 2																		
1	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,00	230102	230102
2	Кекс столичный	50	3,55	10,50	25,65	211,30	0,04	0,00	30,05	0,57	15,87	44,38	7,12	0,72	0,07	2,97	170601	170602
	Итого:		11,35	15,50	34,05	319,30	0,04	0,60	70,05	0,57	263,87	228,38	35,12	0,92	0,33	2,97		
Обед																		
1	Сельдь с гарниром	100	4,04	5,76	13,89	123,76	0,11	8,50	2,01	1,99	30,50	116,98	24,15	1,00	0,10	9,25	100612	100612
2	Борщ сибирский с говядиной	250	6,16	5,44	7,70	91,50	0,09	13,86	7,51	2,06	153,38	127,68	34,74	2,11	0,10	8,06	110103	110104
3	Голубцы ленивые	250	20,00	25,00	18,25	378,00	0,11	55,15	5,00	4,40	389,67	210,48	54,91	3,12	0,18	10,41	120542	120543
4	Напиток клубничный	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	20,16	0,00	0,07	2,88	2,40	1,68	0,26	0,01	0,00	160232	160232
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102

6	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
	Итого:		35,44	37,80	110,78	913,26	0,40	97,66	14,51	9,56	685,82	591,14	130,68	8,22	0,42	31,71		
Полдник																		
1	Печенье	20	1,50	1,96	14,88	83,40	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00		
2	Напиток молочный	200	3,00	3,20	16,90	108,80	0,02	0,60	15,00	0,00	121,00	91,00	14,00	0,10	0,13	9,00	160236	160236
	Итого:		4,50	5,16	31,78	192,20	0,04	0,60	17,00	0,70	126,80	109,00	18,00	0,52	0,14	9,00		
Ужин																		
1	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	250	23,84	38,11	50,90	531,50	0,34	0,00	37,50	1,33	40,10	159,31	26,28	1,86	0,17	1,13	120529	120529
2	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00		
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		28,54	47,36	91,34	797,10	0,40	4,00	67,50	2,15	110,00	242,01	41,88	5,54	0,21	4,03		
Ужин 2																		
1	Флоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	220	3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00	210103	210103
	Итого:		3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00		
	Итого за день		101,41	137,86	374,13	3025,69	1,27	126,11	294,03	15,50	1513,01	1698,76	414,36	19,13	1,58	68,41		
День 25 (Четверг)																		
Завтрак 1																		
1	Омлет, смешанный с ветчиной	180	20,16	9,00	9,90	201,24	0,09	0,27	17,67	0,74	124,13	266,61	29,89	3,69	0,58	29,66	120303	120324
2	Чай с лимоном	200	0,04	0,00	16,10	65,20	0,00	1,60	0,00	0,01	5,55	6,65	0,48	0,07	0,00	0,00	160106	160106
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
5	Мармелад	18	0,02	0,00	14,29	57,78	0,00	0,00	0,00	0,00	0,72	0,18	0,36	0,07	0,00	0,00		
	Итого:		21,79	17,83	50,66	451,42	0,11	1,87	47,67	1,19	136,29	292,14	33,33	4,10	0,59	30,56		
Завтрак 2																		
1	Кефир	200	5,80	5,00	8,00	106,00	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20	0,34	18,00	230103	230103
2	Кекс с шоколадом	50	3,45	11,00	24,00	208,80	0,05	0,00	30,01	0,56	17,22	70,87	25,62	1,65	0,07	3,20	170604	170605
	Итого:		9,25	16,00	32,00	314,80	0,13	1,40	70,01	0,56	257,22	250,87	53,62	1,85	0,41	21,20		
Обед																		
1	Салат из отварной свеклы с чесноком	100	2,59	7,22	8,73	104,74	0,02	9,45	0,01	3,18	38,73	42,08	20,99	1,33	0,04	6,65	100406	100406
2	Суп с рисом и говядиной	250	3,50	1,25	10,00	65,25	0,06	4,43	0,00	2,44	17,79	83,88	22,54	1,10	0,06	3,53	110301	110302
4	Биточки рубленые куриные	100	12,40	6,90	10,20	152,50	0,08	1,29	48,50	1,31	42,32	146,87	17,86	1,37	0,13	5,70	120611	120612
5	Изделия макаронные отварные	150	8,18	10,61	48,23	321,01	0,08	0,00	13,50	0,79	15,55	45,44	8,32	0,85	0,02	1,15	130401	130402
6	Напиток морковный	200	0,87	0,08	20,93	89,14	0,04	9,00	0,00	0,26	20,08	35,30	24,10	0,50	0,05	3,20	160235	160235
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103
	Итого:		30,16	26,85	118,25	831,44	0,33	24,16	62,01	8,50	189,16	420,36	101,42	6,01	0,32	22,24		
Полдник																		
1	Булочка	50	2,95	3,80	29,00	161,90	0,06	0,08	9,38	0,55	24,63	46,18	7,02	0,50	0,05	2,69	190102	190103
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,90	3,84	23,66	144,43	0,02	0,72	18,00	0,00	145,68	109,20	16,80	0,17	0,16	10,80	160104	160104
	Итого:		6,85	7,64	52,66	306,33	0,08	0,80	27,38	0,55	170,31	155,38	23,82	0,66	0,21	13,49		
Ужин																		
1	Рагу из мяса птицы	250	11,50	4,25	32,00	212,25	0,24	16,95	52,50	2,66	52,70	227,67	55,60	2,82	0,24	12,14	120609	120610
2	Напиток смородина	200	0,14	0,02	33,48	132,00	0,00	9,60	0,00	0,10	5,76	3,84	3,36	0,16	0,00	0,00	160229	160207
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
4	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
	Итого:		16,96	14,12	105,88	616,65	0,33	26,55	82,50	3,90	169,06	367,01	74,16	4,72	0,27	17,04		
Ужин 2																		
1	Флоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	90	0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00	210106	210106
	Итого:		0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00		
	Итого за день		85,73	82,63	366,19	2554,84	1,03	88,98	289,57	14,87	953,54	1501,06	296,25	17,44	1,82	104,52		
День 26 (Пятница)																		
Завтрак 1																		
1	Запеканка из творога	100	6,30	23,00	25,80	335,40	0,15	0,46	56,00	0,38	198,14	539,24	23,10	0,57	0,27	1,33	120305	120306
2	Молоко стуженное с сахаром 8,5% жирности	20	1,44	1,70	11,10	65,60	0,01	0,20	8,40	0,04	61,40	43,80	6,80	0,04	0,08	1,80	140201	140201
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
4	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,79	3,40	25,47	150,80	2,42	0,60	15,00	0,00	141,48	114,84	30,00	1,75	0,13	17,00	160103	160103

Итого:			11,61	36,35	62,45	626,60	2,58	1,26	109,40	0,52	402,22	699,78	59,90	2,38	0,48	21,03			
Завтрак 2																			
1	Биойогурт фруктовый питьевой	200	8,20	3,00	11,80	114,00	0,06	1,20	20,00	0,00	248,00	190,00	30,00	0,20	0,30	18,00	230104	230104	
2	Пирожок с вишней или Пирожок с вишневым джемом	50	3,90	1,95	28,00	145,15	0,05	0,06	3,75	0,45	18,30	32,60	5,59	0,34	0,03	1,45	190213 190214	190215	
Итого:			12,10	4,95	39,80	259,15	0,11	1,26	23,75	0,45	266,30	222,60	35,59	0,54	0,33	19,45			
Обед																			
1	Салат витаминный с растительным маслом	100	1,05	15,14	10,37	183,19	0,03	16,40	0,00	6,74	91,11	23,54	13,43	0,92	0,03	2,38	100504	100504	
2	Уха Ростовская	250	9,25	3,50	8,75	103,50	0,14	15,31	3,13	2,76	129,84	217,10	33,49	1,17	0,09	46,81	110316	110317	
3	Гуляш из мяса птицы	100	12,40	4,00	3,40	99,20	0,04	2,10	38,00	0,06	11,75	87,80	11,36	0,91	0,08	3,27	120601	120602	
4	Картофель отварной	150	2,91	10,89	20,44	191,33	0,18	15,00	9,00	0,18	25,62	88,13	34,67	1,38	0,12	7,77	130103	130104	
5	Напиток витаминный	200	0,46	0,15	29,11	125,00	0,02	52,00	0,04	0,34	11,80	11,68	4,72	0,54	0,03	0,00	160238	160238	
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103	
Итого:			31,31	35,29	112,38	899,82	0,50	100,81	50,17	11,12	379,52	561,85	112,85	6,64	0,38	64,23			
Полдник																			
1	Кекс с цукатами или Кекс творожный	50	3,25	8,75	27,20	200,55	0,04	0,03	30,01	0,54	12,73	37,75	5,82	0,54	0,06	2,97	170607 170606	170603	
2	Фиточай (см. приложение №2)	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160107	160107	
Итого:			3,25	8,75	43,18	264,39	0,04	0,03	30,01	0,54	13,21	37,75	5,82	0,58	0,06	2,97			
Ужин																			
1	Азу из говядины	100	14,20	1,20	5,60	90,00	0,06	3,81	0,00	2,60	18,35	142,14	20,76	2,10	0,11	5,54	120503	120504	
2	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,61	8,18	40,82	267,29	0,21	0,00	13,50	0,44	11,91	149,99	99,98	3,37	0,10	2,95	130309	130310	
3	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	200	0,62	0,06	38,24	154,66	0,00	1,20	0,00	0,06	12,62	11,90	2,40	0,92	0,00	0,00	160237	160237	
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112	
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	
Итого:			26,63	19,07	115,18	737,95	0,34	5,01	43,50	4,06	103,48	389,53	133,34	7,51	0,24	11,39			
Ужин 2																			
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	180	1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60	210102	210102	
Итого:			1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60			
Итого за день			86,52	104,77	387,57	2865,31	3,64	216,37	256,83	17,06	1225,94	1952,91	370,90	18,20	1,55	122,67			
День 27 (Суббота)																			
Завтрак 1																			
1	Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком (см. приложение №2)	250	9,25	7,75	50,90	311,00	0,29	1,48	80,00	1,00	352,00	657,00	28,00	1,32	0,41	118,00	120215	120215	
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,00	0,05	0,00	0,00	160105	160105	
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112	
Итого:			10,83	16,58	77,24	502,04	0,31	1,48	110,00	1,44	361,85	681,47	30,60	1,63	0,43	118,90			
Завтрак 2																			
1	Ацидофилин	200	5,80	6,40	7,60	118,00	0,08	1,60	40,00	0,00	240,00	196,00	30,00	0,20	0,32	18,00	230101	230101	
2	Зефир	20	0,16	0,02	16,02	65,20	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	2,40	1,20	0,28	0,00	0,00			
Итого:			5,96	6,42	23,62	183,20	0,08	1,60	40,00	0,00	245,00	198,40	31,20	0,48	0,32	18,00			
Обед																			
1	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	100	0,70	12,08	2,20	120,20	0,03	8,80	0,00	5,37	21,16	37,39	12,38	0,54	0,04	2,64	100507	100507	
2	Суп картофельный с фасолью	250	4,75	2,75	12,75	94,75	0,13	6,50	0,00	2,39	83,15	108,25	29,64	1,35	0,07	4,81	110309	110310	
4	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	250	23,84	38,11	50,90	531,50	0,34	0,00	37,50	1,33	40,10	159,31	26,28	1,86	0,17	1,13	120529	120529	
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00			
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102	
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103	200103	
Итого:			33,91	53,94	106,21	937,25	0,56	19,30	37,50	9,80	213,11	385,75	83,89	7,40	0,31	10,58			
Полдник																			
1	Ватрушка с творогом	50	5,40	5,90	24,00	170,70	0,07	0,14	9,01	1,13	50,47	126,13	9,44	0,49	0,08	2,08	190304 190305	190306	
2	Молоко	200	6,00	6,40	9,40	120,00	0,04	1,20	30,00	0,00	242,00	182,00	28,00	0,20	0,26	18,00	230105	230105	
Итого:			11,40	12,30	33,40	290,70	0,11	1,34	39,01	1,13	292,47	308,13	37,44	0,69	0,34	20,08			
Ужин																			
1	Капуста тушеная с колбасными изделиями	250	11,00	21,00	32,25	362,00	0,15	62,66	0,00	5,75	393,04	137,89	47,63	2,20	0,15	9,38	120517	120518	
2	Напиток клубничный	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	20,16	0,00	0,07	2,88	2,40	1,68	0,26	0,01	0,00	160232	160232	

3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
4	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
	Итого:		16,32	30,85	103,27	756,80	0,24	82,82	30,00	6,96	506,52	275,79	64,51	4,20	0,20	14,28		
Ужин 2																		
1	Флоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	140	0,56	0,56	13,72	65,80	0,04	14,00	0,00	0,28	22,40	15,40	12,60	3,08	0,03	2,80	210110	210110
	Итого:		0,56	0,56	13,72	65,80	0,04	14,00	0,00	0,28	22,40	15,40	12,60	3,08	0,03	2,80		
	Итого за день		78,98	120,65	357,47	2735,79	1,35	120,54	256,51	19,61	1641,35	1864,95	260,24	17,49	1,63	184,63		
День 28 (Воскресение)																		
Завтрак 1																		
1	Омлет натуральный, запеченный	180	18,03	9,65	12,90	210,45	0,11	0,32	19,04	0,85	141,68	309,36	23,86	3,45	0,67	32,18	120301	120322
2	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	20	4,64	5,90	0,00	72,80	0,01	0,14	52,00	0,10	44,00	108,00	7,00	0,20	0,06	0,00	100102	100102
3	Чай с молоком с сахаром	200	1,20	1,28	17,86	87,84	0,01	0,24	6,00	0,00	52,35	42,17	5,60	0,09	0,05	3,60	160108	160108
4	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
	Итого:		26,95	26,24	51,40	550,69	0,17	0,70	107,04	1,73	248,62	495,03	41,66	4,24	0,80	36,68		
Завтрак 2																		
1	Ряженка	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,00	230102	230102
2	Булочка	50	2,95	3,80	29,00	161,90	0,06	0,08	9,38	0,55	24,63	46,18	7,02	0,50	0,05	2,69	190102	190103
	Итого:		10,75	8,80	37,40	269,90	0,06	0,68	49,38	0,55	272,63	230,18	35,02	0,70	0,31	2,69		
Обед																		
1	Салат из моркови с сахаром	100	1,18	7,08	9,28	106,75	0,05	4,55	0,00	3,44	24,66	50,19	34,58	0,65	0,06	4,55	100302	100302
2	Суп крестьянский с крупой	250	3,31	4,49	10,31	94,11	0,06	15,66	7,50	2,46	139,43	74,10	21,96	0,80	0,06	3,65	110322	110323
3	Говядина тушеная с черносливом	100	13,60	4,80	7,70	128,40	0,05	2,62	0,00	2,25	20,20	124,72	27,62	2,05	0,10	4,27	120513	120514
4	Овощи запеченные	150	3,49	5,19	28,17	173,70	0,21	17,66	501,20	2,16	29,34	619,50	40,03	1,59	0,14	591,64	130111	130111
5	Напиток фруктовый	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160117	160117
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
8	Мармелад	18	0,02	0,00	14,29	57,78	0,00	0,00	0,00	0,00	0,72	0,18	0,36	0,07	0,00	0,00		
	Итого:		26,84	23,16	126,05	822,18	0,46	40,48	508,70	11,36	324,23	1002,29	139,75	6,93	0,38	608,11		
Полдник																		
1	Напиток морковный	200	0,87	0,08	20,93	89,14	0,04	9,00	0,00	0,26	20,08	35,30	24,10	0,50	0,05	3,20	160235	160235
2	Булочка с цукатами или Булочка с изюмом	50	5,75	3,35	28,60	167,55	0,06	0,11	8,64	0,52	32,11	51,71	8,37	0,54	0,06	3,06	190104 190105	190106
	Итого:		6,62	3,43	49,53	256,69	0,10	9,11	8,64	0,78	52,19	87,01	32,47	1,04	0,10	6,26		
Ужин																		
1	Шницель рубленый куриный	100	11,90	9,00	11,50	174,60	0,07	1,71	65,26	1,38	40,26	186,86	19,63	1,72	0,20	10,35	120615	120616
2	Рагу из овощей	150	2,85	3,45	16,35	107,85	0,12	11,60	0,00	3,53	27,06	70,95	32,65	1,08	0,09	5,57	130203	130204
3	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0,13	0,01	22,40	92,54	0,01	5,60	0,00	0,03	6,26	3,08	1,68	0,15	0,00	0,00	160213	160213
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113	140112
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103	200103
	Итого:		20,20	22,31	90,65	647,39	0,28	18,91	95,26	6,07	184,18	396,39	69,16	4,70	0,32	20,82		
Ужин 2																		
1	Флоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	180	0,72	0,54	18,54	84,60	0,04	9,00	0,00	0,72	34,20	28,80	21,60	4,14	0,05	1,80	210104	210104
	Итого:		0,72	0,54	18,54	84,60	0,04	9,00	0,00	0,72	34,20	28,80	21,60	4,14	0,05	1,80		
	Итого за день		92,07	84,48	373,58	2631,45	1,09	78,87	769,02	21,21	1116,05	2239,70	339,67	21,74	1,98	676,36		
	Итого за 7 дней		89,28	103,30	368,58	2741,99	1,53	139,34	333,27	16,87	1257,10	1810,63	337,49	18,58	1,65	188,09		
	Итого за 28 дня		90,8	102,6	382,4	2807,0	1,7	117,3	902,5	16,0	1336,2	1897,3	342,9	18,7	1,9	195,4		

Приложения к примерному двадцати восьми дневному меню для организации питания детей (в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7, 7-11, 11-18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015 гг.

Изменение №2
(исключая, меню для детей-сирот и детей,
оставшихся без попечения родителей).
С продлением срока использования меню,
в последующие года

Распределение плодов и ягод по дням цикличного меню

Распределение плодов и ягод по дням циклического меню

Наименование плода	Выход, гр.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
Яблоко*	140		X			X												X				X						X	
Груша*	180										X				X														X
Мандарин*	90	X					X			X				X			X			X			X			X			
Апельсин*	180			X					X				X						X					X			X		
Киви*	90																												
Банан*	220				X			X				X				X						X			X				

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

Развёрнутое пояснение по блюдам

1.Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком

- Овсяные хлопья
- Многозерновые хлопья
- Мюсли
- Хлопья кукурузные
- Подушечки

2.Фиточай

- Фиточай цветочный
- Фиточай цветочно-плодовый
- Фиточай цветочно-плодово-травяной

3.Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте

Наименование напитка	Выход	2	4
Кисель фруктовый (ягодный) мультифрукт*	200	X	
Кисель фруктовый (ягодный) яблочно-вишневый*	200		X

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

Замены блюд при организации питания в общеобразовательных учреждениях

День	Прием пищи	Возрастная группа	Заменяемое блюдо	Вариант замены
1	Завтрак	11-18, 7-11	Каша овсяная молочная	Блинчики в ассортименте собственного производства или промышленного
1	Завтрак 2	11-18, 7-11	Ватрушка с джемом	Выпечка в ассортименте или кондитерское изделия
1	Завтрак 2	3-7	Ватрушка с повидлом	Выпечка в ассортименте или кондитерское изделия
1	Ужин	11-18, 7-11, 3-7	Рыба (филе) припущенная	Тефтели рыбные Соус томатный
2	Завтрак	11-18, 7-11	Соус шоколадный	Соус ягодный или джем в ассортименте
2	Завтрак	3-7	Соус шоколадный	Повидло
2	Завтрак	11-18, 7-11, 3-7	Сырники	Запеканка из творога
2	Обед	11-18, 7-11, 3-7	Котлеты рубленые из птицы	Котлеты куриные с ветчиной
3	Завтрак 2	11-18, 7-11	Пирожок с клубничным повидлом или с клубничным джемом	Выпечка в ассортименте или кондитерское изделия
3	Обед	11-18, 7-11	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	Поджарка из свинины Изделия макаронные отварные

3	Обед	11-18, 7-11, 3-7	Салат с ветчиной	Консервы овощные "Дары лета"
3	Обед	3-7	Говядина тушеная с картофелем	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным
4	Завтрак	11-18, 7-11	Каша пшенная молочная	Блинчики в ассортименте собственного производства или промышленного
4	Завтрак 2	11-18, 7-11	Брушкетта	Выпечка в ассортименте или кондитерское изделия
4	Ужин	11-18, 7-11, 3-7	Котлеты рубленые из фарша рыбного	Рыба (филе) припущенная
5	Обед	11-18, 7-11, 3-7	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	Салат из зеленого горошка
5	Обед	11-18, 7-11, 3-7	Напиток морковный	Напиток из плодов сухих (изюм)
6	Обед	11-18, 7-11, 3-7	Салат из капусты, сладкого перца и растительного масла	Салат овощной с фасолью или Консервы овощные "Дары лета"
6	Обед	11-18, 7-11, 3-7	Бульон куриный Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую	Щи из свежей капусты
6	Полдник	11-18, 7-11, 3-7	Биоогурт фруктовый	Творог детский
6	Ужин	11-18, 7-11	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	Поджарка из свинины Изделия макаронные отварные
6	Ужин	3-7	Говядина тушеная с картофелем	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным

7	Обед	11-18, 7-11, 3-7	Котлеты рубленые из птицы	Котлеты куриные с ветчиной
7	Обед	11-18, 7-11, 3-7	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	Винегрет
9	Полдник	11-18, 7-11	Брушкетта	Выпечка в ассортименте или кондитерское изделия
10	Завтрак	11-18, 7-11	Каша овсяная молочная	Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком
10	Завтрак 2	11-18, 7-11, 3-7	Кекс с шоколадом	Выпечка в ассортименте или кондитерское изделия
10	Обед	11-18, 7-11, 3-7	Салат из моркови и свежих огурцов	Салат Мозайка
10	Обед	11-18, 7-11, 3-7	Рыба (филе) припущенная	Котлеты рубленые из фарша рыбного
10	Полдник	11-18, 7-11	Пирожок с яблоком или Пирожок с яблочным джемом	Крендель сахарный
10	Полдник	3-7	Пирожок с яблочным повидлом	Крендель сахарный
10	Ужин	11-18, 7-11, 3-7	Голубцы ленивые	Курица по-тайски Рис отварной
11	Завтрак	11-18, 7-11, 3-7	Сырники	Запеканка из творога
11	Завтрак	11-18, 7-11	Соус ягодный	Соус шоколадный или повидло в ассортименте

11	Обед	11-18, 7-11, 3-7	Суп картофельный с фрикадельками	Щи из свежей капусты
11	Обед	11-18, 7-11	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	Поджарка из свинины Изделия макаронные отварные
11	Обед	3-7	Говядина тушеная с картофелем	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом
12	Завтрак	11-18, 7-11	Каша пшенная молочная	Блинчики в ассортименте собственного производства или промышленного
12	Обед	11-18, 7-11	Плов мясной	Курица в сырном соусе Рис отварной
12	Ужин	11-18, 7-11, 3-7	Тефтели рыбные	Рыба (филе) припущенная
13	Обед	11-18, 7-11, 3-7	Напиток морковный	Напиток из плодов сухих (изюм)
13	Полдник	11-18, 7-11	Ватрушка с джемом	Выпечка в ассортименте или кондитерское изделия
13	Полдник	3-7	Ватрушка с повидлом	Выпечка в ассортименте или кондитерское изделия
14	Завтрак	11-18, 7-11, 3-7	Омлет натуральный, запеченный	Каша рисовая молочная
14	Обед	11-18, 7-11, 3-7	Голубцы ленивые	Плов мясной
15	Завтрак	11-18, 7-11	Каша манная молочная	Блинчики в ассортименте собственного производства или промышленного

15	Завтрак 2	11-18, 7-11	Пирожок с яблоком или Пирожок с яблочным джемом	Крендель сахарный
15	Завтрак 2	3-7	Пирожок с яблочным повидлом	Крендель сахарный
15	Полдник	11-18, 7-11, 3-7	Пирожок с рисом и яйцом	Выпечка в ассортименте или кондитерское изделия
15	Ужин	11-18, 7-11, 3-7	Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины	Тефтели с рисом
16	Обед	11-18, 7-11, 3-7	Рыба (филе) припущенная	Тефтели рыбные Соус томатный
16	Ужин	11-18, 7-11	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	Поджарка из свинины Изделия макаронные отварные
16	Ужин	3-7	Говядина тушеная с картофелем	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным
17	Обед	3-7	Напиток морковный	Напиток из плодов сухих (изюм)
18	Завтрак	11-18, 7-11	Каша манная молочная	Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком
18	Завтрак 2	11-18, 7-11, 3-7	Пирожок с капустой и яйцом	Выпечка в ассортименте или кондитерское изделия
18	Ужин	11-18, 7-11	Говядина тушеная с черносливом	Говядина тушеная
19	Обед	11-18, 7-11, 3-7	Салат с ветчиной	Салат из отварной моркови с сыром или Консервы овощные "Дары лета"

19	Полдник	11-18, 7-11	Пирожок с клубничным повидлом или с клубничным джемом	Выпечка в ассортименте или кондитерское изделия
20	Завтрак	11-18, 7-11	Соус ягодный	Соус шоколадный или повидло в ассортименте
20	Обед	11-18, 7-11, 3-7	Тефтели рыбные	Рыба (филе) припущенная
21	Завтрак	11-18, 7-11	Каша манная молочная	Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком
22	Завтрак	11-18, 7-11, 3-7	Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные	Изделия колбасные вареные (сосиски) для школьного питания отварные
22	Завтрак 2	11-18, 7-11	Брушкетта	Выпечка в ассортименте или кондитерское изделия
22	Полдник	11-18, 7-11, 3-7	Пирожок с вишневым повидлом или с вишневым джемом	Выпечка в ассортименте или кондитерское изделия
22	Ужин	11-18, 7-11, 3-7	Котлеты рубленые из птицы	Котлета куриная с ветчиной
22	Ужин	11-18, 7-11, 3-7	Напиток морковный	Напиток из плодов сухих (изюм)
23	Завтрак	11-18, 7-11, 3-7	Сырники	Запеканка из творога
23	Завтрак	11-18, 7-11	Соус шоколадный	Соус ягодный или джем в ассортименте
23	Обед	11-18, 7-11, 3-7	Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата	Салат с ветчиной

24	Завтрак	11-18, 7-11	Каша овсяная молочная	Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком
24	Обед	11-18, 7-11, 3-7	Голубцы ленивые	Соус карбонара Изделия макаронные отварные
24	Ужин	11-18, 7-11	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	Поджарка из свинины Изделия макаронные отварные
24	Ужин	3-7	Говядина тушеная с картофелем	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом
25	Обед	11-18, 7-11, 3-7	Суп с рисом и говядиной	Суп крестьянский с крупой
25	Обед	11-18, 7-11, 3-7	Напиток морковный	Напиток из плодов сухих (изюм)
26	Завтрак 2	11-18, 7-11, 3-7	Пирожок с вишневым повидлом или с вишневым джемом	Выпечка в ассортименте или кондитерское изделия
27	Обед	11-18, 7-11	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	Говядина с овощами Каша гречневая рассыпчатая
27	Обед	3-7	Говядина тушеная с картофелем	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом
27	Обед	11-18, 7-11, 3-7	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	Салат Мозайка
28	Обед	11-18, 7-11, 3-7	Суп крестьянский с крупой	Борщ с капустой и картофелем
28	Обед	11-18, 7-11	Говядина тушеная с черносливом	Говядина тушеная

28	Полдник	11-18, 7-11, 3-7	Напиток морковный	Напиток из плодов сухих (изюм)
----	---------	------------------	-------------------	--------------------------------

Приложения №4

Наименование сока	Выход	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
Сок яблочный*	200			X													X												
Сок апельсиновый*	200						X																						
Сок яблочно-персиковый*	200											X							X										
Сок мультифрукт*	200																											X	
Сок яблочно-вишневый*	200														X						X								
Сок яблочный-виноградный*	200									X															X				

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

Приложение №5

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

День	Прием пищи	Заменяемый салат	Сезонный салат
4	Обед	Салат витаминный с растительным маслом	Салат Мозайка
8	Обед	Салат из моркови с сахаром	Салат из отварной моркови с сыром
13	Обед	Салат из капусты с растительным маслом	Салат с ветчиной
15	Обед	Салат витаминный с растительным маслом	Салат Осенний
22	Обед	Салат из капусты белокочанной и свеклы	Салат Мозайка
26	Обед	Салат витаминный с маслом растительным	Салат из зеленого горошка
28	Обед	Салат из моркови с сахаром	Салат из отварной моркови с сыром

Пояснительная записка к двадцати восьми дневному рациону для организации питания детей (в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7, 7-11, 11-18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы

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 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организациях" СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания».

В меню входят такие блюда, как «Брушкетта» - 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 соленый, колбаски (сосиски), говядина, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, томатная паста, соль, петрушка, укроп; и др.

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, Технологической инструкцией по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95), Письма Минэкономразвития и торговли РФ № 139-14/412 от 21.10.04 «О действующей нормативной, технологической документации в общественном питании», ГОСТа Р 53996-2010, ГОСТа Р 50763-2007, ГОСТа Р 53105-2008,. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- М: Хлебпродинформ, 1996, 1997 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983 г. и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного изготовления по утвержденным техническим условиям, инструкциям. 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 рецептур на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс, 2013; Сборник рецептур на продукцию на продукцию диетического питания для предприятия общественного питания / Под ред М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2013.; 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», СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организациях".

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.)»

- Упаковку с продукцией аккуратно вскрывают на пищеблоках школьно-базовых столовых. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85°C 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.)

- Упаковку с продукцией аккуратно вскрывают на пищеблоках столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85°C 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.)»

- 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», СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организациях". 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.

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 отдельное 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°C . 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 говяжьей), 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 потрошенных 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 $+12^{\circ}\text{C}$, 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.

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.

Крупы 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°C, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220 - 280°C, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше °C;
- 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°C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90°C. 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°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C.

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°C. 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 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.

Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
Первые блюда (супы молочные)	Первые блюда (супы молочные), приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, запах, цвет, внешний вид. Супы, приготовленные на молоке, могут содержать изделия макаронные, крупы, овощи. Изделия макаронные, крупы должны иметь свойственную им форму, легко отделяться друг от друга. Зерна круп набухшие, непереваренные, не слипшиеся. Овощи нарезаны кубиками, соломкой, дольками, шинкованные или другой формы. Изделия макаронные не слипшиеся, непереваренные. Супы 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.
Первые блюда (супы сладкие)	Первые блюда (супы сладкие) представляют собой отвар фруктовый, в котором находятся фрукты, ягоды (свежие или сушеные) вареные в целом виде или нарезанные кусочками, дольками. Супы сладкие имеют жидкую желеобразную консистенцию, не имеют посторонних привкуса и запаха. К супам сладким подают отдельно гарниры: крупу рисовую отварную, изделия макаронные отварные, хлопья пшеничные или кукурузные, клецки, вареники, пудинг рисовый или манный и др.
Вторые блюда (горячие) из мяса, субпродуктов (язык, печень), рыбы, птицы	<p>Вторые блюда (горячие) могут быть представлены блюдами из мяса, субпродуктов (язык, печень), рыбы, птицы, которые могут быть отварными, запеченными, тушеными и др.</p> <p>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 панированными или без панировки. Вторые блюда из мяса, птицы, рыбы могут быть с соусом или без него.</p> <p>Горячие вторые блюда, приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, цвет, запах, консистенцию, внешний вид; кусковые и формованные изделия должны быть недеформированными.</p> <p>Готовые вторые блюда из мяса, птицы, рыбы не должны иметь посторонних привкуса и запаха.</p>
Вторые горячие блюда (гарниры) из	Вторые горячие блюда (гарниры) могут быть представлены блюдами из картофеля, овощей, круп, бобовых, изделий макаронных, яиц, творога и др.,

Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
картофеля, овощей, круп, бобовых, изделий макаронных, яиц, творога и др.	<p>которые могут быть отварными, припущенными, тушеными, запеченными, с соусом или без него.</p> <p>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.</p>
Третьи блюда (компоты, кисели), желе, муссы и другие сладкие блюда	<p>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.</p> <p>Кисели имеют жидкую или густую желеобразную консистенцию, приготовлены, могут быть из фруктов, ягод или молока.</p> <p>Желе имеют прочную желеобразную консистенцию.</p> <p>Готовые третьи блюда и другие сладкие блюда не должны иметь посторонних привкуса и запаха.</p>
Мучные блюда (блины, вареники, оладьи, пирожки с начинками печеные, ватрушки), изделия булочные	<p>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.</p> <p>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.</p>
Готовые изделия промышленного производства, предназначенные для дошкольного и школьного питания	<p>Готовые изделия промышленного производства, предназначенные для дошкольного и школьного питания, должны соответствовать требованиям технических условий на них.</p> <p>В случае наличия индивидуальной упаковки – она не должна иметь повреждений, загрязнений и др.</p> <p>Готовые изделия промышленного производства не должны иметь посторонних привкуса и запаха, иметь признаки несвежести и другие, несвойственные им, органолептические показатели.</p>

Среднесуточное потребление продуктов по меню для организации питания детей (в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7, 7-11, 11-18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменение №2 (исключая, меню для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей). С продлением срока использования меню, в последующие года.

Наименование сырья	Среднесуточное потребление, г		
	3-7	7-11	11-18
Дрожжи сухие	0,26	0,29	0,29
Какао	1,25	3,56	3,64
Кофейный напиток	1,95		
Картофель	83,65	124,82	163,08
Колбасные изделия	6,65	10,88	11,93
Кондитерские изделия	32,47	33,64	33,64
Крахмал картофельный	3,60	3,14	3,14
Крупы (злаки), бобовые	27,13	48,79	60,95
Макаронные изделия	6,48	24,12	30,15
Масло растительное	9,59	14,94	20,34
Масло сливочное	30,55	35,29	37,64
Молоко	361,28	226,22	248,82
Кисломолочные продукты		203,57	203,57
Мука пшеничная	39,83	44,61	45,52
Мясо	57,73	103,52	124,17
Овощи свежие	87,26	139,19	186,29
Птица	24,07	39,52	43,65
Рыба	14,51	22,49	28,06
Сахар-песок	61,10	69,19	70,86
Сметана	4,63	6,21	8,20
Сок фруктовый	77,79	84,29	84,29
Соль	2,23	3,58	4,38
Сыр	3,57	6,41	6,41
Творог	14,02	20,36	22,93
Фрукты (плоды) свежие	162,56	163,75	165,11
Фрукты (плоды) сухие	4,36	5,60	5,77
Хлеб пшеничный	75,23	99,47	112,41
Хлеб ржано-пшеничный	42,86	48,57	62,86
Чай, включая фиточай	0,89	0,99	0,99
Яйцо куриное	16,06	29,86	34,11

Технологические карты к меню

«Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7, 7-11, 11-18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015 гг.

Изменение №2
(исключая, меню для детей-сирот и детей,
оставшихся без попечения родителей).
С продлением срока использования меню,
в последующие года

**Технологические карты к меню
интернаты 3-7 лет**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Булочка с изюмом**

Номер рецептуры: № 773; 190104

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	52,2	52,2
Молоко	35	35
Сахар-песок	4	4
Масло сливочное	4	4
Яйцо*	7	7
Дрожжи сухие <i>или</i>	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	2	2
Изюм	5,1	5
Соль	0,3	0,3
Масса полуфабриката:		110
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Яйцо*	2	2
Выход:		100

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
8,04	6,47	45,56	272,65	0,21

Технология приготовления:

Изюм перебирают, промывают и замачивают в кипятке. Тесто готовится безопасным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°C молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, предварительно подготовленное яйцо, подготовленный изюм, всыпают 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 будет легко отделяться от стенок емкости, закрывают крышкой и ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°C. 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.

Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой. Разделку теста производят вручную.

Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным маслом листы, ставят для расстойки на 35-45 минут в теплое место. Поверхность изделий смазывают яйцом и выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 220-240°C в течение 15-20 мин. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: 20 ±5°C

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110307-1
 Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с горохом**

Номер рецептуры: № 139; 110307-1

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20
или Картофель свежий продовольственный	28,6	20
Горох колотый	8,1	8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,8	4
Масло растительное	2	2
Бульон (или вода)	70	70
Соль	0,2	0,2
Выход:		100
Масса супа и сухариков (ТК№180601) в г на порцию супа с сухариками: массой 200 г.		190/10*
массой 250 г.		240/10*

В числителе дроби указана масса супа картофельного, в знаменателе – масса сухариков (*рекомендовано 10 г 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 100гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
2,15	2,25	7,82	60,26	2,6

Технология приготовления:

Для приготовления блюда используется бульон (или вода), полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают.

Очищенные овощи моют проточной водой в течение 5 минут. Подготовленный картофель нарезают крупными кубиками, очищенную морковь, лук – мелкими кубиками. Морковь и лук припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин.

Горох перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых): на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Воду сливают.

Подготовленный горох закладывают в бульон (или воду), доводят до кипения 90-110°C, добавляют картофель, припущенную морковь и варят до готовности.

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.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

110309

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп картофельный с фасолью

Номер рецептуры: № 139; 110309

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20
или Картофель свежий продовольственный	28,57	20
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,76	4
Масло растительное	2	2
Бульон (или вода)	70	70
Соль	0,1	0,1
Фасоль продовольственная	5,1	5
Выход:		100

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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
1,56	2,19	6,21	51,32	2,6

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

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.

Остальные очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук репчатый шинкуют. Измельченные морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды(или бульона) с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин. Фасоль перебирают, 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. Подготовленную фасоль закладывают в кипящий процеженный бульон (или воду), доводят до кипения 90-110°С, добавляют картофель, припущенные лук, морковь и варят до готовности. В конце варки добавляют соль.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

110311

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с фрикадельками

Номер рецептуры: № 137; 110311

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	40	40
или Картофель свежий продовольственный	57,1	40
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,76	4
Томатная паста	1	1
Масло растительное	1	1
Бульон (или вода)	70	70
Соль	0,1	0,1
Выход:		100
Масса супа и фрикаделек мясных готовых (ТК№120530 или ТК№120531) в г на порцию супа с фрикадельками: массой 200 г.		164/36*
массой 250 г.		214/36*

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

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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
0,96	1,17	7,31	43,85	5,05

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

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.

Остальные очищенные овощи промывают под проточной водой в течение 5 минут. Картофель нарезают кубиками, брусочками или дольками. Нашинкованные морковь, лук, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин. Томатную пасту припускают в небольшом количестве воды без добавления масла растительного в течение 5 мин. В кипящий бульон или воду 90-110°С кладут картофель нарезанный, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют припущенную томатную пасту, соль.

Фрикадельки мясные варят отдельно в воде до готовности в течение 10-15 мин и хранят их до отпуска в бульоне не более одного часа.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120504

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): **Азу из говядины**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Азу из говядины охлажденное	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):	14,20
Жиры (г):	1,20
Углеводы (г):	5,60
Энергетическая ценность (ккал):	90,00

Ca (мг):	18,35
Mg (мг):	20,76
Fe (мг):	2,10
C (мг):	3,81
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовое азу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гостроемкость с готовым азу 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 _____

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

Номер рецептуры: № 698; 230101

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Ацидофилин	107,5	100
Выход:		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
2,90	3,20	3,80	59,00	0,80

Примечание: допускается выдача ацидофилина емкостью 0,2 л в упаковке

Технология приготовления:

Ёмкости с ацидофилином протирают. Непосредственно перед употреблением вскрывают и разливают по стаканам. Ацидофилин поступивший в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи: не ниже 15°C

Срок реализации: не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120505Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бефстроганов**

Номер рецептуры: № 423; 120505

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная или	65,8	64,8
Говядина крупный кусок замороженная	72	64,8
Вода (для варки бульона)	200	200
Масса говядины отварной:		40
Морковь очищенная или Морковь столовая свежая	5 6,3	5 5
Бульон мясной	20	20
Соль	0,5	0,5
Молоко	30	30
Мука пшеничная	4	4
Сметана 15%	9	9
Масло сливочное	2	2
Масса соуса:		65
Масса полуфабриката:		105
Выход:		100

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
13,80	14,39	4,98	203,91	0,47

Технология приготовления:

Морковь промывают под проточной водой не менее 5 минут, очищают, отваривают и протирают. Подготовленную говядину промывают, нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Отварное мясо охлаждают и нарезают брусочками.

Соус: Просеивают муку, подсушивают при непрерывном помешивании, не допуская пригорания, до слегка кремового цвета. В охлажденную муку до 60-70°C вливаем бульон и вымешиваем до образования однородной массы, затем добавляем молоко и сметану (согласно рецептуре) - готовим соус.

Подготовленное мясо закладывают в подготовленную емкость, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), очищенную вареную протертую морковь, масло сливочное и соус, перемешивают и тушат при слабом кипении при температуре 100-120°C в течение 10-15 мин.

Температура подачи: 60-65°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления.**Технолог** _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Биойогурт фруктовый питьевой**
Номер рецептуры: № 698; 230104
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	
	Брутто, г	Нетто, г
Биойогурт фруктовый питьевой	103,1	100
Выход:		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
4,10	1,50	5,90	57,0	0,6

Примечание: допускается выдача биойогурта емкостью 0,2 л в упаковке

Технология приготовления:

Упаковку с биойогуртом протирают. Непосредственно перед употреблением вскрывают и разливают по стаканам. Биойогурт поступивший в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи: Не ниже 15°C

Срок реализации: не более 1-ого часа

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120611**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Биточки рубленые куриные**

Номер рецептуры: № 500; 120611

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	
	Брутто, г	Нетто, г
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	65,7 69,9	65 65
Хлеб из муки пшеничной	25	25
Молоко	20	20
Соль	0,5	0,5
Масса полуфабриката:		110
Масло растительное	2	2
Выход:		100

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
16,52	15,32	13,79	250,18	1,29

Технология приготовления:

Подготовленную мякоть птицы без кожи нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку. Измельченное мясо птицы соединяют с замоченным в молоке хлебом пшеничным, добавляют соль, хорошо перемешивают, еще раз пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, формируют биточки, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 110-130°C в течение 15-20 мин.

Температура подачи: 60-65°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления.**Технолог** _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 110101

Наименование изделия: **Борщ с капустой и картофелем**

Номер рецептуры: № 110; 110101

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	16	16
или Свекла столовая свежая	21,3	16
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	8	8
или Капуста белокочанная	10	8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	8	8
или Картофель свежий	11,4	8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,8	4
Томатная паста	1,2	1,2
Масло растительное	1	1
Сахар-песок	1	1
Бульон (или вода)	80	80
Соль	0,2	0,2
Сметана 15%	3	3
Кислота лимонная	0,01	0,01
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,82	1,52	5,06	37,22	5,95

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

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.

Остальные очищенные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут.

Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу нарезают соломкой и тушат в закрытой посуде с добавлением томат-пасты, масла растительного (2/3 от рецептурной нормы), лимонной кислоты и небольшого количества воды(или бульона). Подготовленный картофель нарезают брусочками. Нашинкованные морковь и лук репчатый припускают в масле растительном (1/3 от рецептурной нормы) с добавлением воды(или бульона) в течение 10 -15 минут.

В кипящий бульон (или воду) 90-110°С закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут свеклу тушеную, припущенные морковь, лук репчатый и варят до готовности.

За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар-песок.

Готовый борщ заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Борщ сибирский с говядиной

Номер рецептуры: № 111; 110103

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная	8,2	8,1
Вода (для варки бульона)	90	90
Масса говядины отварной:		5
Свекла свежая очищенная полуфабрикат или Свекла столовая свежая	20 26,7	20 20
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	7 8,8	7 7
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	4 5,7	4 4
Фасоль продовольственная	3,04	3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	3 3,8	3 3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	3	3
Томатная паста	3,6	3
Масло растительное	1,2	1,2
Чеснок	1,6	1,6
Сахар-песок	0,5	0,5
Бульон мясной (или вода)	1	1
Соль	75	75
Кислота лимонная	0,2	0,2
Сметана 15%	0,01	0,01
Выход:	3	100

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):	Пищевая ценность			Витамин С, (мг.)
	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
4,14	3,47	6,09	67,26	5,54

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.

Подготовленное мясо нарезают кубиками закладывают в горячую воду, доводят до кипения 90-110°С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо снова закладывают в бульон, доводят до кипения. Очищенные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу нарезают соломкой и тушат до готовности с добавлением масла растительного, лимонной кислоты и томат-пасты. Фасоль перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 литра на 1 кг бобовых) на 5-8 часов, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до полуготовности. Подготовленный картофель нарезают брусочками. Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в масле растительном с добавлением бульона (или воды) в течение 10 минут.

В кипящий бульон (или воду) 90-110°С закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут свеклу тушеную, припущенные морковь, лук репчатый и варят до готовности. Фасоль откидывают, предварительно сваренную до полуготовности, кладут в борщ за 10-15 минут до окончания варки.

За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар-песок, подготовленный и мелкоизмельченный чеснок.

Готовый борщ заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог: _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Булочка "Городская"**

Номер рецептуры: № 13004; 190102

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	57,2	57,2
Молоко	25	25
Яйцо*	9	9
Сахар-песок	8	8
Дрожжи сухие или	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	2	2
Соль	0,3	0,3
Ванилин	0,03	0,03
Масло сливочное	5	5
Масса полуфабриката:		114
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:		100

* Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
8,17	7,02	49,3	292,74	0,15

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопарным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°C молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, предварительно подготовленные яйца, всыпают 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 будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость закрывают крышкой и ставят для брожения в помещение с температурой 35-40°C. 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.

Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой. Разделку теста производят вручную.

Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным кондитерские листы (противень), ставят для расстойки на 35-45 минут. Поверхность изделий смазывают яйцом, делают крестообразный надрез, посыпают сахаром-песком и выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) до готовности в течение 10-15 минут при температуре 200-240°C. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: 20 ±5°C

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Булочка "Любимая"**

Номер рецептуры: № 13005; 190107

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	63,2	63,2
Молоко	32	32
Яйцо*	10	10
Сахар-песок	5	5
Дрожжи сухие <i>или</i>	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	2	2
Соль	0,25	0,25
Масло сливочное	3	3
Масса полуфабриката:		114
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:		100

меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
9,14	5,78	50,81	291,62	0,19

Технология приготовления:

Тесто готовят безопасным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°C молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, предварительно подготовленные яйца, всыпают 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 будет легко отделяться от стенок емкости, закрывают крышкой и ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°C. 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.

Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой. Разделку теста производят вручную. Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным кондитерские листы (противень), ставят для расстойки на 40-50 мин. Поверхность изделий смазывают яйцом и выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 220-240°C в течение 15-20 мин до готовности. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: 20 ±5°C

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**110501**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бульон куриный**

Номер рецептуры: № 107; 110501

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Бульон куриный	100	100
Выход:		100

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):	Пищевая ценность			Витамин С, (мг.)
	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
1,35	0,00	0,00	5,40	2,00

Технология приготовления:

Филе птицы (по раскладке для второго блюда) размораживают, промывают в проточной воде, нарезают кусочками, закладывают в горячую воду, доводят до кипения 90-110°С, снимают с поверхности бульона пену, добавляют соль, и варят в закрытой посуде до готовности. Готовый бульон процеживают, кипятят и хранят не более двух часов. Отварное мясо птицы используют для приготовления вторых блюд.

Температура подачи: 60-65°С**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления**Технолог:** _____

Технологическая карта

Технологическая карта №

100105

Наименование изделия:

Бутерброд с ветчиной

Номер рецептуры: № 6; 100105

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб из муки пшеничной	50	50
Ветчина	51,5	50
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
15,05	11,90	25,70	270,25	0,00

Технология приготовления:

Изделия деликатесные очищают от шпагата, удаляют оболочку. Очищенную ветчину нарезают поперек батона, полученные круги разрезают на порции. Нарезанную ветчину хранят в холодильнике не более 40 минут при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. На ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см укладывают подготовленную ветчину, стараясь покрыть всю поверхность ломтика хлеба.

Температура подачи:

не ниже $+15^{\circ}\text{C}$

Срок реализации:

не более 1-го часа с момента приготовления.

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

100106-1

Наименование изделия:

Бутерброд сложный

Номер рецептуры: № 12011; 100106-1

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб из муки пшеничной	40	40
Ветчина	20,6	20
Сыр полутвердый	21,5	20
Масло сливочное	20	20
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
12,32	27,74	20,72	382,9	0,14

Технология приготовления:

С ветчины удаляют шпагат, оболочку. Ветчину предназначенную для бутербродов, нарезают не ранее, чем за 30-40 минут до отпуска и хранят при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Очищенную колбасу нарезают поперек батона на порции. Упаковку с сыром аккуратно вскрывают (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Сыр зачищают и нарезают на порции. На ломтик белого хлеба укладывают сливочное масло, нарезанные ветчину и сыр.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

не более 30 минут

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**190301-1**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ватрушка с повидлом**

Номер рецептуры: № 741; 190301-1

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	45	45
Молоко	20	20
Сахар-песок	5	5
Соль	0,3	0,3
Яйцо*	5	5
Дрожжи сухие <i>или</i>	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	2	2
Масло растительное	2	2
Масса теста:		76
Повидло (джем, варенье)	34	34
Масса полуфабриката:		110
Масло растительное	0,3	0,3
Выход:		100

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
6,36	4,18	43,93	239,2	0,66

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопасным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°C молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, предварительно подготовленные яйца, 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, закрывают крышкой и ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°C. 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.

Приготовленное дрожжевое тесто для ватрушек выкладывают на стол, посыпанный мукой, отрезают от него кусок массой 1 – 1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски, из которых формуют шарики. Укладывают шарики швом вниз на кондитерский лист (противень), смазанный маслом растительным, дают неполную расстойку, а затем делают в них углубление, которое заполняют джемом или повидлом. После полной расстойки края ватрушки смазывают яйцом. Ватрушки выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 220-240°C в течение 15-20 мин до готовности. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: 20±5°C**Срок реализации:** не более 16 часов с момента приготовления.**Технолог** _____

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Ватрушка с творогом

Номер рецептуры: № 741; 190304

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	49,3	49,3
Молоко	20	20
Сахар-песок	5	5
Соль	0,33	0,33
Яйцо*	5	5
Дрожжи сухие <i>или</i>	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	2	2
Масло растительное	2	2
Масса теста:		78
Творог 9 % жирн.	30,3	30
Яйцо*	3	3
Сахар-песок	3,6	3,6
Масса полуфабриката:		116
Масло растительное	1,2	1,2
Выход:		100

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	Пищевая ценность			Витамин С, (мг.)
	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
12,40	8,11	45,59	304,75	0,27

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопасным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°C молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, предварительно подготовленное яйцо, 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 и закрывают крышкой и ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°C. 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.

Для приготовления фарша творожного, творог протирают затем добавляют яйцо, сахар и тщательно перемешивают.

Приготовленное дрожжевое тесто для ватрушек выкладывают на стол посыпанный мукой, отрезают от него кусок массой 1 – 1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски, из которых формируют шарики. Укладывают шарики швом вниз на кондитерский лист (противень), смазанный маслом растительным, дают неполную расстойку, затем делают в них углубление, которое заполняют творожным фаршем. После полной расстойки края ватрушки смазывают яйцом. Ватрушки выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 220-240°C в течение 15-20 мин до образования румяной корочки на твороге. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: 20±5°C

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 100501

Наименование изделия: **Винегрет**

Номер рецептуры: № 71; 100501

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	27,8	27,8
или Картофель свежий продовольственный	39,7	27,8
Масса картофеля отварного:	-	27
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	25,4	25,4
или Свекла столовая свежая	33,9	25,4
Кислота лимонная	0,01	0,01
Масса свеклы отварной:	-	24
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10
или Морковь столовая свежая	12,5	10
Масса моркови отварной:	-	10
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	11,1	10
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	10	10
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10
или Лук репчатый свежий	11,9	10
Масло растительное	10	10
Соль	0,3	0,3
Выход:	-	100

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,6	10,19	9,1	134,87	8,32

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий 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. Остальные подготовленные овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин. Овощи отваривают (при варке свеклы добавляют лимонную кислоту). Вареные охлажденные картофель, морковь, свеклу нарезают мелкими кубиками, огурцы консервированные (без уксуса) нарезают мелкими кубиками, лук репчатый шинкуют и бланшируют. Горошек зеленый консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, дают стечь отвару и охлаждают до температуры 8-10°С. Подготовленные ингредиенты соединяют, непосредственно перед раздачей добавляют соль, масло растительное и перемешивают.

Температура подачи: не ниже +15°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов(при температуре хранения 4± 2° С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120509Наименование кулинарного изделия (блюда): **Говядина отварная**

Номер рецептуры: № 411; 120509

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная или	157,4	155
Говядина крупный кусок замороженная	172,2	155
Соль	0,5	0,5
Выход готового продукта		100

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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
28,83	24,8	0,00	337,9	0,00

Технология приготовления:

Подготовленное мясо промывают, зачищают, нарезают на куски массой от 1 до 1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), закрывают крышкой, доводят до кипения 90-110°C, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в течение 2-2,5 часов. За 15-20 мин до готовности мяса в бульон добавляют соль. Готовое отварное мясо на разрезе должно иметь равномерный серый цвет. Готовое отварное мясо нарезают поперек волокон на порцию, нарезанные порционные куски мяса заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения 90-110°C и варят в течение 5-7 мин.

Температура подачи: 60-65°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления.**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 230252

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Говядина с овощами**

Номер рецептуры: № 436; 230252

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная	49,1 53,8	48,4 48,4
Масса отварной говядины		30
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	54 77,1	54 54
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	3,9 4,6	3,9 3,9
Морковь очищенная или Морковь столовая свежая	18 22,5	18 18
Перец свежий сладкий	13,3	10
Масло растительное	10	10
Томат паста	4	4
Соль	2	2
Бульон мясной(или вода)	61,5	61,5
Чеснок продовольственный свежий	1,2	1
Сахар песок	2	2
Выход:		100

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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
14,37	18,51	35,6	381,7	34,38

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий 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. Подготовленную говядину нарезают поперек волокон на брусочки длиной 3-4 см и отваривают при умеренном кипении 40 минут до мягкого состояния. Остальные овощи промывают под проточной водой в течении 5 минут. Подготовленные овощи нарезают : картофель, лук репчатый дольками , морковь, перец свежий - брусочками длиной 3-4 см. толщиной 0,5 см., На сковороду наливают масло растительное и припускают в нем давленый чеснок 20 секунд , затем вынимают его, добавляют бульон(или воду) , закладывают морковь , припускают при закрытой крышке 5 минут , добавляют картофель и лук репчатый , припускают 3 минуты , добавляют бульона(или воду) и перец свежий ,томат пасту разведенную бульоном(или водой) с солью и сахаром , припускают при закрытой крышке 4 минуты и снимают с огня .

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120511**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Говядина тушеная с картофелем

Номер рецептуры: № 436; 120511

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная или	24,67	24,3
Говядина крупный кусок замороженная	27	24,3
Масса говядины отварной:		15
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	54,3	54,3
или Картофель свежий продовольственный	77,57	54,3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	7,1	7,1
или Лук репчатый свежий	8,45	7,1
Масло растительное	3,5	3,5
Томатная паста	1,3	1,3
Соль	0,5	0,5
Бульон мясной	30	30
Выход:		100

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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
6,17	7,62	9,68	130,49	6,73

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.

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 (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Вареное мясо охлаждают и нарезают на куски .

Очищенный лук промывают проточной водой в течение 5 минут, нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве бульона (1/10 от нормы) с добавлением масла растительного в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пасту и еще припускают в течение 5 минут.

Подготовленный картофель нарезают кубиками, закладывают в бульон и варят до полуготовности, затем кладут нарезанное кусочками мясо отварное и припущенный с томатом лук (продукты должны быть покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат при температуре 100-120°С в течение 15-20 до готовности..

В конце варки вводят соль (1/2 часть от рецептурной нормы).

Температура подачи: 60-65°С**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120513-1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Говядина тушеная**

Номер рецептуры: № 441; 120513-1

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная <i>или</i> Говядина крупный кусок замороженная	57,56 63,0	56,7 56,7
Вода (для варки бульона)	200	200
Масса говядины отварной:		35
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	10 11,9	10 10
Томатная паста	2,8	2,8
Соль	0,5	0,5
Масло растительное	4	4
Бульон мясной	65	65
Масса соуса:		65
Выход:		100

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	Пищевая ценность			Витамин С, (мг.)
	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
11,70	13,09	1,35	166,52	2,26

Технология приготовления:

Овощи очищенные промывают в проточной воде не менее 5 минут. Подготовленную говядину нарезают на куски массой нетто 1-1,5кг, закладывают в горячую воду и доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Вареное мясо охлаждают, нарезают на куски. Очищенный лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла растительного в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 3-5 мин. Нарезанное на куски мясо отварное укладывают в посуду, добавляют припущенные лук репчатый и томат-пасту, соль (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают бульоном, накрывают крышкой и тушат при слабом кипении при температуре 100-120°C в течение 10 минут.

Температура подачи: 60-65°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления.**Технолог**

Технологическая карта

Технологическая карта №

120542

Наименование изделия:

Голубцы ленивые

Номер рецептуры: № 486; 120542

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная	25,38	25
или Говядина крупный кусок замороженная	27,78	25
Масса говядины отварной:		18,12
	72	72
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	90	72
Крупа Рисовая	8,16	8
Масло растительное	3,5	3,5
Томат-паста	1	1
Сметана 15%	2	2
Бульон мясной (или вода)	12	12
Соль	1,2	1,2
Выход:	-	100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,63	7,95	9,91	137,03	22,06

Технология приготовления:

Подготовленное мясо котлетное нарезают на куски массой нетто 1,0-1,5 кг, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Отварное мясо нарезают на куски, измельчают и припускают. Рисовую крупу перебирают, промывают и варят до полуготовности (в соотношении 1:6) без последующей промывки. Припущенное мясо соединяют с отваренным рисом, добавляют соль и перемешивают.

У белокочанной капусты снимают 3-4 наружных листа и повторно промывают. Подготовленную белокочанную капусту нарезают мелкой соломкой, закладывают в кипящую 90-110°C подсоленную воду, варят до полуготовности, перекалывают и дают стечь отвару.

Подготовленную капусту соединяют с мясом и рисом, перемешивают, добавляют бульон, масло растительное, томат-пасту и тушат 15-20 минут при температуре 100-120°C. В конце тушения добавляют сметану и доводят блюдо до кипения.

Температура подачи:

60-65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов после приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120601**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Гуляш из мяса птицы**

Номер рецептуры: № 437; 120601

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	
	Брутто, г	Нетто, г
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или	50,5	50,0
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	53,8	50,0
Вода(для варки бульона)	200	200
Масса птицы отварной:		40
Масло сливочное	1	1
Мука пшеничная	1,3	1,3
Томатная паста	2	2
Бульон из курицы	65	65
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	2	2
или Морковь столовая свежая	2,5	2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2
или Лук репчатый свежий	2,4	2
Соль	0,5	0,5
Масса соуса:		65
Выход:		100

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
11,98	10,05	1,60	134,38	2,1

Технология приготовления:

Подготовленный бескостный п/ф птицы, промывают проточной водой, нарезают на куски, закладывают в кипящую воду и доводят до кипения 90-110°C, снимая с поверхности образовавшуюся пену. Далее варят до готовности при умеренном кипении. Бульон сливают, процеживают. Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут, нарезают кубиком и припускают.

Для приготовления соуса томатного: муку слегка подсушивают при температуре 150-160°C, периодически помешивая до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 60-70°C. Добавляют бульон (или воду), вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся горячий бульон, масло сливочное и варят при слабом кипении, помешивая, в течение 20-30 минут. Готовый соус соединяют с припущенными вместе с томат-пастой, овощами и варят в течение 25-30 минут. В конце варки добавляют соль.

Отварное филе птицы заливают соусом, доводят до кипения и тушат при температуре 100-120°C в течение 7-10 минут.

Температура подачи: 60-65°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления.**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120507Наименование кулинарного изделия (блюда): **Гуляш**

Номер рецептуры: № 437; 120507

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная	65,8 72	64,8 64,8
Вода (для варки бульона)	200	200
Масса говядины отварной:		40
Соль	1	1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	5 6	5 5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	5 6,3	5 5
Томатная паста	1,6	1,6
Масло сливочное	3	3
Мука пшеничная	4	4
Бульон мясной	61	61
Масса соуса:		65
Выход:		100

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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
13,54	12,91	3,88	182,5	1,47

Технология приготовления:

Овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Подготовленное мясо нарезают на куски, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают кубиками. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 5-10 мин.

Соус: Просеивают муку, подсушивают при непрерывном помешивании, не допуская пригорания, до слегка кремового цвета. В охлажденную муку до 60-70°C вливаем бульон и вымешиваем до образования однородной массы, затем добавляем томат-пасту (согласно рецептуре) - готовим соус. Нарезанное кубиками вареное мясо укладывают в посуду, добавляют к нему припущенные морковь и лук репчатый, соль (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают соусом, перемешивают и тушат в закрытой посуде при слабом кипении при температуре 100-120°C в течение 10-20 мин.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120305**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Запеканка из творога

Номер рецептуры: № 366; 120305

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог 9 % жирн.	90,9	90
Крупа манная	10	10
Сахар-песок	7	7
Яйцо*	3	3
Масло сливочное	3	3
Соль	0,3	0,3
Сухари панировочные	2	2
Вода	20	20
Сметана 15%	2	2
Масса полуфабриката:		117
Выход:		100

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
17,96	11,43	20,14	255,22	0,46

Технология приготовления:

Манную крупу просеивают. Подготовленную крупу медленно всыпают в горячую воду, постоянно помешивая (заваривают из расчета воды к крупе манной 2:1). Протертый творог смешивают с крупой манной, предварительно подготовленным яйцом, сахаром, солью. Полученную массу тщательно перемешивают и выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом сливочным и посыпанный панировочными сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 220-280°C в течение 20-30 мин до готовности.

Температура подачи:

60-65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления.

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120527

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

Номер рецептуры: № 456; 120527

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная или	55,8	55
Говядина крупный кусок замороженная	61,1	55
Хлеб из муки пшеничной	20	20
Вода	19	19
Соль	0,5	0,5
Масса котлетной массы:		93
Яйцо*	15	15
Ветчина	5,2	5
Масса фарша:		20
Вес котлетной массы с яйцом и ветчиной		112
Сухари панировочные	10	10
Масса полуфабриката		120
Масло растительное	4	4
Выход:		100

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

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	Пищевая ценность			Витамин С, (мг.)
	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
16,02	16,69	17,64	285,24	0,00

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 формируют в виде лепешки, на середину кладут фарш (рубленные вареные яйца и мелко нарезанную 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°C в течение 20-25 мин.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

100101

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Изделие деликатесное из мяса (ветчина)**

Номер рецептуры: № 100; 100101

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Ветчина	103,1	100
Выход:	-	100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
22,6	20,9	0,0	278,5	0

Технология приготовления:

Изделия деликатесные(ветчину) очищают от шпаката, удаляют оболочку. Очищенную ветчину нарезают поперек батона на порции. Нарезанную ветчину хранят в холодильнике не более 30-40 мин. При температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$

Температура подачи: не ниже 15°C

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120501

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Изделия колбасные вареные (сосиски)
для школьного питания отварные**

Номер рецептуры: № 413; 120501

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Колбаски (сосиски) детские	102,04	100
Выход:		100

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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
11,0	23,9	0,4	261,0	0,00

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: 60-65°С

Срок реализации: не более 30 минут с момента отваривания.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**130401**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Изделия макаронные отварные**

Номер рецептуры: № 332; 130401

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макароны гр.А <фигурные>	33,3	33,3
Соль	1	1
Масло сливочное	3	3
Выход:		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
3,69	2,91	23,50	134,99	0

Технология приготовления:

Перед варкой длинные макароны ломают на части. Варят изделия макаронные в большом количестве кипящей подсоленной воды 90-110°C (в соотношении 1:6) без последующей промывки, в течение 20 - 30 мин. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения. Сваренные изделия макаронные откидывают, после стекания воды перекладывают в емкость и заправляют маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: 60-65°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента их изготовления.**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120215

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Изделия фигурные и хлопья из круп сладкие,
с молоком**

Номер рецептуры: № 04005; 120215

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Сухие завтраки из круп сладкие	20	20
Молоко	80	80
Выход:		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
3,70	3,10	20,36	124,40	0,59

Технология приготовления:

Молоко прокипятить 90-110°C, остудить до температуры 70°C. Залить готовый завтрак молоком непосредственно перед подачей.

Температура подачи:

45±5°C

Срок реализации:

не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**160101**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Какао на молоке**

Номер рецептуры: № 693; 160101

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	2	2
Вода	55	55
Сахар	8	8
Молоко	45	45
Выход:		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
1,84	1,74	10,31	64,7	0,27

Технология приготовления:

Какао порошок кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, оставшийся кипяток и доводят до кипения 90-110°C.

Температура подачи: 60-65°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления.**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**130201**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Капуста тушеная**

Номер рецептуры: № 214; 130201

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	100 125	100 100
Масло растительное	4	4
Томатная паста	2	2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	10 12,5	10 10
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	8 9,5	8 8
Соль	0,25	0,25
Сахар-песок	1	1
Вода	30	30
Выход:		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	Пищевая ценность			Витамин С, (мг.)
	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
2,14	4,12	7,43	76,77	32,20

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют, очищают. Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Нарезанную соломкой капусту белокочанную свежую кладут в котел, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), масло растительное, томат-пасту, припущенную в небольшом количестве воды в течение 5-7 мин, и тушат при периодическом помешивании до полуготовности.

Подготовленные морковь, лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин, затем их добавляют к капусте и тушат при температуре 100-120°C до готовности. За 5 мин до готовности к капусте добавляют соль, сахар и вновь доводят до готовности.

Если капуста свежая горчит, ее перед тушением бланшируют в течение 3-5 мин.

Температура подачи: 60-65°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента их изготовления.**Технолог** _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Капуста, тушенная с колбасными изделиями**

Номер рецептуры: № 534; 120517

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	78 97,5	78 78
Вода	15	15
Масло растительное	4,8	4,8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4,5 5,6	4,5 4,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4,5 5,4	4,5 4,5
Томатная паста	2,2	2,2
Сахар-песок	2,2	2,2
Колбаски (сосиски) детские	15,3	15
Соль	0,6	0,6
Выход:		100

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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
3,28	8,47	7,02	118,58	25,07

Технология приготовления:

Овощи промывают в проточной воде в течении 5 минут. У белокочанной капусты снимают 3-4 наружных листа и повторно промывают. Капусту белокочанную нарезают соломкой, кладут в котел слоем не более 30 см, добавляют воду оставляют томатную пасту, припущенную с маслом растительным, и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Подготовленные морковь и лук нарезают соломкой и припускают.

Затем добавляют к капусте припущенные овощи, нарезанные кружочками колбасные изделия и тушат при температуре 100-120°C в течение 20-25 мин до готовности.

За 5 минут до готовности капусту заправляют сахаром и солью.

Температура подачи: 60-65°C

Срок реализации: не более 3-х часов с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**130103**Наименование кулинарного изделия (блюда) **Картофель отварной**

Номер рецептуры: № 203; 130103

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	100	100
или Картофель свежий продовольственный	142,86	100
Масло сливочное	2	2
Соль	0,5	0,5
Выход:		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
2,02	2,05	16,32	91,96	10,00

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 2-3 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

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 5-7 мин на поверхности с минимальным нагревом. При варке картофеля рассыпчатого воду следует сливать, примерно, через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром образующемся в котле. Варить картофель следует небольшими партиями по мере спроса. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют отварной картофель.

Температура подачи: 60-65°С**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента их изготовления.**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**130309**

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: № 255; 130309

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Гречневая	34	33,3
Вода	67,5	67,5
Соль	0,3	0,3
Масло сливочное	3	3
Выход:		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
4,22	3,57	19,04	125,00	0,00

Технология приготовления:

Крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду 90-110°C. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая и дают каше упреть; за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Для упревания каши гречневой из ядрицы быстрорастваривающейся требуется 1-1,5 часа. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу гречневую.

Температура подачи:

60-65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента их изготовления.

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120205**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша манная молочная**

Номер рецептуры: № 311; 120205

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Манная	15,4	15,4
Молоко	68	68
Вода	20	20
Сахар-песок	3	3
Вода	10	10
Масло сливочное	2	2
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
3,64	3,98	17,08	119,01	0,41

Технология приготовления:

Крупу манную не промывают, просеивают, засыпают в кипящее молоко с водой 90-110°C, добавляют соль, сахар и варят при непрерывном помешивании в течение 20 мин.

Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Температура подачи: 60-65°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента их изготовления.**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120209**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша овсяная молочная**

Номер рецептуры: № 302; 120209

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Геркулес	18	18
Молоко	58	58
Соль	0,3	0,3
Сахар-песок	3	3
Вода	20	20
Масло сливочное	2	2
Выход:		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
3,97	4,62	16,86	125,09	0,35

Технология приготовления:

Хлопья овсяные не промывают, просеивают и перебирают, засыпают в кипящее молоко с водой 90-110°C, добавляют соль и сахар-песок и варят при периодическом помешивании до готовности.

Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу.

Температура подачи: 60-65°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента их изготовления.**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120201**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша пшеничная молочная**

Номер рецептуры: № 302; 120201

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	38	38
Сахар-песок	2,5	2,5
Крупа Пшено шлифованное	23,8	23,8
Масло сливочное	2	2
Вода	40	40
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
3,89	3,65	20,09	128,96	0,23

Технология приготовления:

Перед варкой крупу перебирают и промывают теплой, а потом горячей водой. Крупу пшеничную сначала варят в кипящей воде 90-110°C в течение 10 мин, затем лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар-песок и варят кашу до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Температура подачи: 60-65°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента их изготовления.**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120203**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша рисовая молочная**

Номер рецептуры: № 303; 120203

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Рисовая	22,7	22,2
Молоко	50	50
Соль	0,3	0,3
Сахар-песок	3	3
Вода	30	30
Масло сливочное	2	2
Выход:		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
3,07	3,47	22,68	130,86	0,30

Технология приготовления:

Перед варкой крупу перебирают и промывают сначала в теплой, затем горячей водой.

Крупу рисовую сначала варят в кипящей воде 90-110°C (в соотношении 1:6) без последующей промывки, в течение 20-30 мин, затем лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар-песок и варят кашу до готовности.

Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу.

Температура подачи: 60- 65°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента их изготовления.**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**170601**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кекс Столичный**

Номер рецептуры: № 793; 170601

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	39	39
Сахар-песок	25	25
Масло сливочное	20	20
Яйцо*	18	18
Соль	0,09	0,09
Изюм	5,1	5
Натрий двууглекислый (сода пищевая)	0,1	0,1
Масса полуфабриката:		110
Масло растительное	0,5	0,5
Выход:		100

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
6,77	19,60	55,81	426,42	0,00

Технология приготовления:

Размягченное сливочное масло взбивают в течении 7 мин., добавляют сахар-песок и взбивают еще 5 мин., постепенно добавляют предварительно подготовленное яйцо, 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, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 205-215°C в течение 25-30 мин до готовности.

Выпеченные и охлажденные кексы посыпают сахарной пудрой.

Температура подачи: 20±5°C**Срок реализации:** не более 16 часов с момента приготовления**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**170606**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кекс Творожный**

Номер рецептуры: № 794; 170606

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	40	40
Сахар-песок	20	20
Масло сливочное	20	20
Яйцо*	18	18
Соль	0,09	0,09
Творог 9% жирности	10,1	10
Натрий двууглекислый (сода пищевая)	0,1	0,1
Масса полуфабриката:		115
Масло растительное	0,4	0,4
Выход:		100

* Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
8,57	20,39	49,82	416,55	0,05

Технология приготовления:

Размягченное сливочное масло взбивают в течении 7 мин., добавляют сахар-песок и взбивают еще 5 мин., постепенно добавляют предварительно подготовленное яйцо, к взбитой массе добавляют подготовленный творог, соду и соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом, выпекают при температуре 205-215°C в течение 25-30мин до готовности.

Выпеченные и охлажденные кексы посыпают сахарной пудрой.

Температура подачи: 20 ±5°C**Срок реализации:** не более 16 часов с момента приготовления.**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**170604**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кекс с шоколадом**

Номер рецептуры: № 793; 170604

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	39,5	39,5
Сахар-песок	26,8	26,8
Масло сливочное	20	20
Соль	0,09	0,09
Яйцо*	20	20
Какао порошок	10	10
Натрий двууглекислый (сода пищевая)	0,7	0,7
Масса полуфабриката:		115
Масло растительное	0,4	0,4
Выход:		100

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
9,40	21,21	55,70	452,36	0,00

Технология приготовления:

Размягченное сливочное масло взбивают в течении 7 мин., добавляют сахар песок и взбивают еще 5 мин., постепенно добавляют предварительно подготовленное яйцо. К взбитой массе добавляют, соду, соль, тщательно перемешивают, добавляют муку, смешанную с какао, и замешивают тесто.

Тесто раскладывают в формы предварительно смазанные маслом растительным, выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 205-215°C в течение 25-30 мин до готовности. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: 20 ±5°C**Срок реализации:** не более 16 часов с момента приготовления.**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**230103**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кефир**

Номер рецептуры: № 698; 230103

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Кефир	103,1	100
Выход:		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
2,90	2,50	4,00	53,0	0,7

Примечание: допускается выдать кефир емкостью 0,2 л в упаковке

Технология приготовления:

Ёмкости с кефиром протирают. Непосредственно перед употреблением вскрывают и разливают по стаканам. Кефир поступивший в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи:

Не ниже 15°C

Срок реализации:

не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта № 160219

Наименование изделия: **Кисель абрикосовый**

Номер рецептуры: № 642; 160219

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	120	120
Курага	5	5
Крахмал картофельный	2,5	2,5
Сахар-песок	5	5
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,26	0,02	9,6	39,38	0,2

Технология приготовления:

Курагу перебирают и тщательно промывают под проточной водой, заливают горячей водой (1/3 от рецептурной нормы) и проваривают при слабом кипении 90-110°C 10-15 минут, протирают. Воду (2/3 от рецептурной нормы) доводят до кипения 90-110°C, добавляют сахар-песок, соединяют с протертой курагой и при помешивании вливают разведенный крахмал, доводят до кипения. Готовый напиток охлаждают до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог: _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160228

Наименование изделия: **Кисель абрикосовый**

Номер рецептуры: № 642; 160228

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	110	110
Повидло абрикосовое (или джем, или варенье)	12	12
Крахмал картофельный	2,5	2,5
Сахар-песок	8	8
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,00	0,00	18,18	72,16	0,29

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, а при использовании варенья протирают плоды или ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). Добавляют сахар, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Охлаждают до температуры подачи. Допускается отпускать вместе с плодами.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120617**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Котлеты куриные с ветчиной

Номер рецептуры: № 501; 120617

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	
	Брутто, г	Нетто, г
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или	58,6	58
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	62,4	58
Хлеб из муки пшеничной	22	22
Вода	26	26
Соль	0,5	0,5
Ветчина	5,2	5
Масса котлетной массы		110
Масло растительное	5	5
Выход:		100

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
15,31	17,35	11,31	254,56	1,04

Технология приготовления:

Подготовленную мякоть птицы без кожи нарезают на кусочки и мелко измельчают. Ветчину предварительно очищенную от оболочки нарезают мелкими кубиками. Измельченное мясо птицы соединяют с замоченным в воде пшеничным хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают, повторно измельчают и добавляют мелко нарезанную ветчину, перемешивают и выбивают. Из готовой массы формируют котлеты, укладывают на предварительно смазанный маслом растительным противень и запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 250-280°С в течение 20-25 мин до готовности.

Температура подачи:

60-65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления.

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120523**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты рубленые из мяса (говядина)**

Номер рецептуры: № 451; 120523

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная или	71,8	70
Говядина крупный кусок замороженная	77,8	70
Хлеб из муки пшеничной	25	25
Вода	25,9	25,9
Соль	0,8	0,8
Масса полуфабриката:		120
Масло растительное	3	3
Выход:		100

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
14,90	14,92	12,85	245,07	0,00

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку и смешивают с размоченным в воде хлебом пшеничным, снова пропускают через мясорубку и добавляют соль, тщательно перемешивают и хорошо выбивают, и формируют котлеты, которые укладывают на противень, предварительно смазанный маслом растительным. Запекают в пароконвектомате в режиме жар-пар при температуре 250-280°C в течение 20-25 мин до готовности.

Температура подачи: 60-65°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления.**Технолог**

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120613**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Котлеты рубленые из птицы

Номер рецептуры: № 498; 120613

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или	60,6	60
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	64,5	60
Хлеб из муки пшеничной	25	25
Вода	30	30
Соль	0,9	0,9
Масса котлетной массы		115
Масло растительное	3	3
Выход:		100

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
14,84	14,76	12,85	235,27	1,08

Технология приготовления:

Подготовленную мякоть птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо птицы соединяют с замоченным в воде хлебом пшеничным, добавляют соль, хорошо перемешивают, еще раз пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу разделяют на котлеты, укладывают на предварительно смазанный маслом растительным противень и запекают в пароконвектомате в режиме жар-пар при температуре 250-280°C в течение 20-25 мин до готовности.

Температура подачи:

60-65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления.

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120401**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты рубленные из фарша рыбного**

Номер рецептуры: № 388; 120401

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе б/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	80	76
Хлеб из муки пшеничной	15	15
Молоко	10	10
Яйцо*	2	2
Соль	0,5	0,5
Масса фарша:		103
Сухари панировочные	10	10
Масса полуфабриката:		113
Масло растительное	2	2
Выход:		100

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

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
15,09	3,98	15,44	158,36	0,82

Технология приготовления:

Филе рыбное без кожи и костей размораживают, промывают, дают стечь воде, нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом пшеничном, добавляют соль, предварительно подготовленное яйцо, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты, панируют в сухарях и запекают в пароконвектомате в режиме жар-пар при температуре 250-280°C в течение 20-25 мин.

Температура подачи: 60-65°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления.**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120637**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Курица в сырном соусе с рисом

Номер рецептуры: № 437; 120637

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	
	Брутто, г	Нетто, г
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или		
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	35,4	35
Масло сливочное	37,6	35
Масло сливочное	3	3
Крупа рисовая	23,9	23,4
Сыр полутвердый	7,5	7
Соль	0,8	0,8
Сметана 15%	9	9
Выход:		100

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
9,88	12,56	17,66	223,72	0,72

Технология приготовления:

Подготовленное филе птицы нарезают кусочками весом 10-15 г. Нарезанное кусочками мясо посыпают солью и припускают, в течение 10-15 минут с . Мясо заправляют сметаной, доводят до кипения 90-110°C и тушат в течении 10 минут, затем посыпают натертым и предварительно подготовленным сыром и тушат до полного расплавления сыра.

Рис отварной: Крупу рисовую перебирают, промывают сначала в холодной, затем в горячей воде. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду 90-110°C (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. Масло сливочное растапливается и доводится до кипения. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом сливочным прокипяченным, перемешивают и прогревают.

Температура подачи:

60-65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления.

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120636**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Курица по-гайски с рисом

Номер рецептуры: № 492; 120636

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или		
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	35,4 37,6	35 35
Масло сливочное	3	3
Крупа рисовая	23,9	23,4
Масло растительное	2	2
Лук репчатый очищенный или Лук репчатый свежий	4,7 5,6	4,7 4,7
Морковь очищенная или Морковь столовая свежая	5,3 6,6	5,3 5,3
Томатная паста	3	3
Соль	0,8	0,8
Выход:		100

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 1

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
8,94	11,24	22,75	228,11	3,19

Технология приготовления:

Подготовленное филе птицы нарезают кусочками весом 10-15 г. Мелко нарезанные морковь и лук припускают с добавлением масла растительного и томат-пасты. Нарезанное кусочками мясо посыпают солью и припускают в течение 10-15 минут, добавляют припущенные овощи с томат-пастой. Мясо и овощи заливают водой, доводят до кипения 90-110°C и тушат в течении 10-15 минут.

Рис отварной: Крупу рисовую перебирают, промывают сначала в холодной, затем в горячей воде.

Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду 90-110°C (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. Масло сливочное растапливается и доводится до кипения. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом сливочным прокипяченным, перемешивают и прогревают. Отпускают курицу с гарниром из риса отварного.

Температура подачи:

60-65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления.

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140113Наименование кулинарного изделия (блюда): **Масло коровье сладкосливочное несоленое**

Номер рецептуры: № 96; 140113

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	100	100
Выход:		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
0,8	82,5	0,8	748,0	0

Технология приготовления:С упаковок масла снимают наружное покрытие и порционируют и хранят его при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.**Температура подачи:** не ниже 15°C **Срок реализации:** не более 1-го часа**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140112

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Масло коровье сладкосливочное несоленое***

Номер рецептуры: № 96; 140112

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	100	100
Выход:		100

*Масло коровье сладкосливочное несоленое (порционное)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
0,8	82,5	0,8	748	0

Технология приготовления:

Масло сливочное подают в индивидуальной упаковке. Хранят его при температуре $4 \pm 2^\circ\text{C}$.

Температура подачи: не ниже 15°C

Срок реализации: не более 1-го часа

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 140110

Наименование изделия: **Масло сливочное прокипяченное**

Номер рецептуры: № 96; 140110

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное*	100	100
Выход:		100

*Допускается замена на порционное масло

Химический состав данного блюда на 100гр :

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,8	82,5	0,8	748	0

Технология приготовления:

Масло сливочное растапливают и доводят до кипения 105-115°C, подают к блюду.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 140201

Наименование изделия: **Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности**

Номер рецептуры: № 09004; 140201

Наименование сборника рецептов: 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	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко сгущенное	100	100
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100гр :

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
7,2	8,5	55,5	328	1

Технология приготовления:

Консервные банки промывают, вытирают насухо, вскрывают. Молоко сгущенное порционируют из банки

Температура подачи: 20±5°С.

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №230105

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

Номер рецептуры: № 697; 230105

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко ультрапастеризованное	105,3	100
Выход:		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
3,00	3,20	4,70	60,0	0,6

Примечание: допускается выдача молока емкостью 0,2 л в упаковке.

Технология приготовления:

Упаковку с молоком протирают. Переливают в емкость, кипятят в течение 1-2 минут, охлаждают и разливают по стаканам. Напиток поступивший в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи: Не ниже 15°C

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160231

Наименование изделия: **Напиток вишневый**

Номер рецептуры: № 702; 160231

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Повидло вишня (или джем, или варенье)	12	12
Сахар-песок	8	8
Вода	95	95
Выход:		100

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,00	0,00	15,31	61,20	0,00

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, а при использовании варенья протирают плоды или ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). Добавляют сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. Затем охлаждают до температуры подачи. Допускается отпускать вместе с ягодами.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160204

Наименование изделия: **Напиток вишневый**

Номер рецептуры: № 702; 160204

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Вишня б/з	6	6
Сахар-песок	8	8
Вода	95	95
Выход:		100

Химический состав данного блюда: 100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,05	0,01	8,63	35,04	0,90

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. В горячую воду с сахаром закладывают вишню не размораживая и варят при слабом кипении 5 мин. Затем охлаждают до температуры подачи.

Допускается отпускать вместе с ягодами.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160103

Наименование изделия: **Кофейный напиток злаковый на молоке**

Номер рецептуры: № 692; 160103

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток	4	4
Вода	60	60
Сахар-песок	8	8
Молоко	50	50
Выход:		100

Химический состав данного блюда 100гр.

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,90	1,70	12,73	75,4	0,3

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают порошок напитка кофейного, доводят до кипения, отстаивают в течение 3-5 мин, процеживают, добавляют горячее молоко, сахар, тщательно перемешивают и доводят до кипения 90-110°C.

Готовый напиток кофейный разливают в стаканы или чашки.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160104

Наименование изделия: **Кофейный напиток из цикория с молоком**

Номер рецептуры: № 692; 160104

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	60	60
Напиток из цикория	1,6	1,6
Сахар-песок	8	8
Вода	40	40
Выход:		100

Химический состав данного блюда 100гр.

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,95	1,92	11,83	72,21	0,36

Технология приготовления:

Смесь молока и воды довести до кипения 90-110°C, добавить сахар-песок и цикорий растворимый и вновь довести до кипения.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160207

Наименование изделия: **Напиток смородина**

Номер рецептуры: № 702; 160207

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Смородина б/з	6	6
Сахар-песок	8	8
Вода	90	90
Выход:		100

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,06	0,00	0,02	8,43	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. В горячую воду с сахаром закладывают смородину не размораживая и варят при слабом кипении 5 мин. Затем охлаждают до температуры подачи.

Допускается отпускать вместе с ягодами.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160229

Наименование изделия: **Напиток смородина**

Номер рецептуры: № 702; 160229

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Повидло (джем, варенье)	12	12
Сахар-песок	8	8
Вода	95	95
Выход:		100

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,07	0,01	16,74	66	4,8

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, а при использовании варенья протирают плоды или ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). Добавляют сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. Затем охлаждают до температуры подачи.

отпускать вместе с ягодами.

Допускается

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160230

Наименование изделия: **Напиток яблочный**

Номер рецептуры: № 638; 160230

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Повидло яблочное (или джем, или варенье)	12	12
Сахар-песок	8	8
Вода	110	110
Выход:		100

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,05	0,00	15,79	61,92	0,06

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, затем процеживают, а при использовании варенья одновременно процеживают и протирают плоды. В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. Затем охлаждают до температуры подачи.

Допускается отпускать вместе с фруктами.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160217

Наименование изделия: **Напиток яблочный**

Номер рецептуры: № 638; 160217

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	7,61	7
Сахар-песок	10	10
Вода	90	90
Кислота лимонная	0,01	0,01
Выход:		100

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,03	0,03	10,68	43,19	0,7

Технология приготовления:

Яблоки тщательно промывают, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду закладывают сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. В горячую воду с сахаром закладывают нарезанные яблоки и варят при слабом кипении в течение 5 мин. Затем охлаждают до температуры подачи.

Допускается отпускать вместе с фруктами.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 130111

Наименование изделия: **Овощи запеченные**

Номер рецептуры: № 486; 130111

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1 часть 1996-1997 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	112,7	112,7
или Картофель свежий продовольственный	161	112,7
Масло растительное	3	3
Соль	0,3	0,3
Лук репчатый свежий очищенный	5	5
или Лук репчатый свежий	6	5
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,32	3,46	18,78	115,8	11,77

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. Лук промывают под проточной водой. Картофель нарезают кубиками или дольками, припускают при температуре 90-110°С в течение 10-15 минут. Лук репчатый шинкуют. Подготовленные овощи запекают при температуре 150-160°С с добавлением масла растительного.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Омлет, смешанный с ветчиной**

Номер рецептуры: № 344; 120303

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо*	65	65
Молоко	25	25
Соль	0,3	0,3
Масса омлетной смеси:		90
Ветчина	15,5	15
Масло сливочное	2	2
Выход:		100

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

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
12,41	13,06	1,65	173,79	0,15

Технология приготовления:

К предварительно подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивают!). Масло сливочное растапливают и доводят до кипения. Ветчину предварительно очищают от оболочки и нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Подготовленную ветчину смешивают с омлетной смесью, Приготовленную смесь 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°C в течение 8-10 мин. Готовый омлет нарезают на порции.

Температура подачи: 60-65°C

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120301**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Омлет натуральный, запеченный

Номер рецептуры: № 340; 120301

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо*	75	75
Молоко	30	30
Соль	0,3	0,3
Масса омлетной смеси:		105
Масло сливочное(для смазывания противня)	2	2
Выход:		100

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

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
10,44	11,24	1,95	150,71	0,18

Технология приготовления:

К предварительно подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая!). Масло сливочное растапливают и доводят до кипения. Приготовленную смесь 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°C в течение 8-10 мин. Готовый омлет натуральный нарезают на порции.

Температура подачи:

60-65°C

Срок реализации:

не более 2 часов с момента приготовления.

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120234-1**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Паста Карбонара

Номер рецептуры: № 334; 120234-1

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Макароньы гр.А <фигурные>	20	20
Масло растительное	2	2
Соль	0,6	0,6
Сыр полутвердый	7,5	7
Ветчина	15,5	15
Молоко	20	20
Яйца*	15	15
Чеснок	0,3	0,2
Выход:		100

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета *Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
9,84	9,84	15,20	188,68	0,19

Технология приготовления:

Макароньы закладывают в кипящую подсоленную воду 90-110°С (в соотношении 1:6) без последующей промывки, варят 20-30 мин, откидывают. Чеснок очищают, промывают, измельчают, соединяют с маслом растительным и припускают, добавляют ветчину, очищенную от оболочки и нарезанную мелкой соломкой, затем добавляют макароньы, тщательно перемешивают. Вливают соус и на медленном огне готовят до загустения 7-8 минут.

Для соуса: Взбить молоко с яйцами, добавить предварительно очищенный от оболочки и натертый сыр.

Температура подачи:

60-65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления.

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным**

Номер рецептуры: № 335; 120529

Наименование сборника рецептов: Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей подростков школьного возраста в организованных коллективах Москва 2006г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Пельмени детские	80	80
Вода питьевая	350	350
Соль	0,5	0,5
Масло сливочное	5	5
Выход:		100

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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
9,54	15,25	20,36	212,60	0,00

Технология приготовления:

Пельмени детские из полуфабриката промышленного приготовления замороженные закладывают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 литра воды), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении 5-7 минут. по окончании варки, воду слить или достать пельмени шумовкой из воды. Заправить прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи: 60-65°C

Сроки реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120515**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Печень тушеная (говяжья)

Номер рецептуры: № 408; 120515

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1 часть, 1996-1997 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья замороженная	171,08	142
Масло сливочное	1,2	1,2
Соль	1	1
Выход:		100

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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
25,43	6,24	0,01	189,32	46,86

Технология приготовления:

Печень размораживают и промывают. Из печени тщательно вырезают сосудистый пучок, желчные протоки, удаляют пленку. Печень нарезают брусочками, заливают кипятком и припускают в небольшом количестве воды в течение 5 мин при помешивании. Воду сливают. Печень тушить на сливочном масле при температуре 100-120°C в течение 15-25 мин до готовности.

Температура подачи:

60-65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления.

Технолог

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	50	50
Молоко	20	20
Сахар-песок	5	5
Соль	0,25	0,25
Масло сливочное	1,5	1,5
Дрожжи сухие <i>или</i>	0,4	0,4
Дрожжи прессованные	1,6	1,6
Масса теста:		77
Повидло вишневое (или джем, или варенье)	30	30
или Вишня б/з	23	23
Масса фарша:		30
Яйцо*	1	1
Масса полуфабриката:		107
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:		100

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	Пищевая ценность			Витамин С, (мг.)
	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
6,19	2,95	59,24	288,07	0,12

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопасным способом. В подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°C 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 помещении с температурой 35-40°C. 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,посыпанные сахаром-в этом случае берем 1/3 из рецептурного количества)(при использовании варенья с косточками-косточки удаляют) и зачищают 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°C в течение 15-20мин. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: 20±5°C

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Пирожок с капустой и яйцом

Номер рецептуры: № 738; 190210

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	51,7	51,7
Сахар-песок	3,4	3,4
Масло сливочное	1,5	1,5
Соль	0,3	0,3
Молоко	20	20
Дрожжи сухие <i>или</i>	0,4	0,4
Дрожжи прессованные	1,6	1,6
Масса теста:		77
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	30	30
<i>или</i> Капуста белокочанная свежая	37,5	30
Яйцо*	9	9
Масло растительное	2	2
Соль	0,1	0,1
Масса фарша:		34
Яйцо*	1	1
Масса полуфабриката:		111
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:		100

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
8,06	6,04	42,00	254,68	9,12

Технология приготовления:

Тесто готовят безопасным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°C 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 растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости. Ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°C. 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. Для приготовления фарша капустного свежую очищенную капусту мелко шинкуют, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного до готовности. В конце припускания добавляют соль и перемешивают. Подготовленные яйца в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды на 10 штук яиц) и варят после закипания в течение 8-10 мин. Для облегчения очистки скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Готовую капусту охлаждают и соединяют с мелко нарубленными яйцами, сваренными вкрутую, перемешивают. Если капуста белокочанная горчит, ее предварительно бланшируют в воде в течение 3-5 минут, откидывают. Не допускается хранение фаршей, а также оставлять их на следующий день. Фарши готовят по мере спроса. Тесто дрожжевое, приготовленное безопасным способом, 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 фарш капустный и зашпиговывают 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°C в течение 15-20 мин. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: 20 ±5°C

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

Технолог

Номер рецептуры: № 738; 190207

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	51,7	51,7
Молоко	22	22
Сахар-песок	3,4	3,4
Соль	0,3	0,3
Дрожжи сухие <i>или</i>	0,4	0,4
Дрожжи прессованные	1,6	1,6
Масло сливочное	1,5	1,5
Масса теста:		78
Крупа Рисовая	9,18	9
Масло сливочное	1	1
Соль	0,1	0,1
Масса фарша:		30
Яйцо*	5	5
Масса полуфабриката:		110
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:		100

* Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
7,58	4,41	47,68	259,10	0,13

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопасным способом. В подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°C 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.

Емкость закрывают крышкой и ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°C. 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.

Для приготовления фарша рисового с яйцом: подготовленные яйца в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды на 10 штук яиц) и варят после закипания в течение 10 мин. Для облегчения очистки скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Крупу рисовую перебирают, моют, закладывают в подсоленную кипящую воду (в соотношении 1:6) без последующей промывки и варят до готовности, откидывают, добавляют масло сливочное прокипяченное, мелко нарубленные сваренные вкрутую яйца, соль, осторожно перемешивают. Не допускается хранение фаршей, а также оставлять их на следующий день. Фарши готовят по мере спроса. Готовое дрожжевое тесто выкладывают на посыпанный мукой 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 фарш рисовый с яйцом 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°C в течение 15-20 мин. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: 20 ±5°C

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**190204**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок яблочный**

Номер рецептуры: № 738; 190204

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	51,7	51,7
Молоко	23,4	23,4
Сахар-песок	3,4	3,4
Соль	0,3	0,3
Масло сливочное	1,5	1,5
Дрожжи сухие <i>или</i>	0,4	0,4
Дрожжи прессованные	1,6	1,6
Масса теста:		78
Повидло яблочное (джем, варенье)	30	30
или Яблоки свежие	36,5	31,6
Масса фарша:		32
Яйцо*	2	2
Масса полуфабриката:		112
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:		100

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
6,72	3,20	60,19	292,78	0,29

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопарным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°C 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. Емкость закрывают крышкой ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°C. 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 посыпанный мукой 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 яблочное (или фарш яблочный) 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°C в течение 15-20 мин. Готовое изделие охлаждают.

Фарш яблочный: Для приготовления фарша яблочного, яблоки тщательно промывают, удаляют кожу и семенные гнезда, нарезают ломтиками или кубиками, присыпают сахаром, перемешивают. Не допускается хранение фаршей фруктовых, а также оставлять их на следующий день. Фарши фруктовые готовят по мере спроса

Температура подачи: 20 ±5°C**Срок реализации:** не более 16 часов с момента приготовления.**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120605

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

Номер рецептуры: № 492; 120605

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные <i>или</i>	35,4	35
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	37,6	35
Масло растительное	4,6	4,6
Лук репчатый очищенный или	4,7	4,7
Лук репчатый свежий	5,6	4,7
Морковь очищенная или	5,3	5,3
Морковь столовая свежая	6,6	5,3
Томатная паста	3	3
Крупа рисовая	23,9	23,4
Вода	54	54
Соль	0,8	0,8
Выход:		100

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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
9,48	11,28	19,57	209,42	2,72

Технология приготовления:

Подготовленное филе птицы нарезают кусочками весом 10-15 г. Мелко нарезанные морковь и лук припускают с томат-пастой. Нарезанное кусочками мясо посыпают солью и припускают в течение 10-15 минут, добавляют припущенные овощи с томат-пастой. Мясо и овощи заливают водой, доводят до кипения 90-110°C, затем кладут промытую рисовую крупу и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, ставят томиться на 25-40 мин с температурой 100-120°C Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120550

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

Номер рецептуры: № 443; 120550

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная или	48,7	48
Говядина крупный кусок замороженная	53,3	48
Масло сливочное	4,6	4,6
Лук репчатый очищенный или Лук репчатый свежий	4,7	4,7
	5,6	4,7
Морковь очищенная или Морковь столовая свежая	5,3	5,3
	6,6	5,3
Томатная паста	3,4	3,4
Крупа рисовая	23,9	23,4
Вода	54	54
Соль	0,8	0,8
Выход:		100

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:

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
10,9	11,72	19,69	224,22	2,27

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают кусочками весом 10-15 г. Очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Мелко нарезанные морковь и лук припускают с томат-пастой. Нарезанное кусочками мясо посыпают солью и припускают в течение 15-20 минут, затем добавляют припущенные овощи с томат-пастой. Мясо и овощи заливают водой, доводят до кипения 90-110°C, затем кладут промытую рисовую крупу и варят до готовности. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120560

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Поджарка из свинины**

Номер рецептуры: № 376; 120560

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свинина охлажденная или	119,4	117,6
Свинина замороженная	130,7	117,6
Соль	0,8	0,8
Вода	12	12
Томат паста	5	5
Масса готовой свинины:		80
Лук репчатый очищенный	40	40
или Лук репчатый свежий	47,6	40
Масло растительное	5	5
Масса готового лука:		20
Выход:		100

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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
15,32	37,10	3,9	467,5	0,86

Технология приготовления:

Подготовленный лук очищают и припускают. Мясо, нарезанное брусочками, посыпают солью и тушат до готовности, с добавлением масла растительного, при температуре 120-140°C. За 2-3 мин до готовности положить припущенный лук и пассерованную томатную пасту разведенную водой. Перемешивают и тушат в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 минут.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта №

120318

Наименование изделия:

Пудинг из творога запеченный

Номер рецептуры: № 362; 120318

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог 9 % жирн.	83,8	83
Крупа Манная	8	8
Сахар-песок	5	5
Яйцо*	5	5
Соль	0,3	0,3
Масло сливочное	2	2
Ванилин	0,01	0,01
Сухари панировочные	2,5	2,5
Сметана 15%	2,5	2,5
Вода	10	10
Масса полуфабриката:		118
Выход:		100

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
16,82	10,29	16,77	226,92	0,43

Технология приготовления:

В горячей воде растворяют ванилин и всыпают тонкой струйкой крупу манную и, помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют яичный желток, растертый с сахаром-песком, соль, охлажденную заваренную крупу манную, размягченное масло сливочное (1/2 от рецептурной нормы). Массу тщательно перемешивают. Белок взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают слоем толщиной 3-5 см на политые маслом сливочным и посыпанные сухарями противни (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате 20-30 минут при температуре 220-280°C. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порции.

Температура подачи:

60-65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130101Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пюре картофельное**

Номер рецептуры: № 520; 130101

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	83	83
или Картофель свежий продовольственный	118,57	83
Молоко	18	18
Масло сливочное	2	2
Соль	0,5	0,5
Выход:		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
2,22	2,56	14,39	89,67	8,41

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.

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. Затем сливают воду, картофель подсушивают, горячий картофель протирают, добавляют в 2-3 приема кипяченое молоко. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения, заправляют пюре картофельное и тщательно перемешивают.

Температура подачи: 60-65°С**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента их изготовления.**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120609**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рагу из мяса птицы**

Номер рецептуры: № 489; 120609

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
П/ф из птицы (курица или индейка) бескостные охлажденные или П/ф из птицы (курица или индейка) бескостные замороженные	30,3	30
Соль	1	1
Масса птицы отварной:		25
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	46 65,7	46 46
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	10 12,5	10 10
Томатная паста	1,2	1,2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	6 7,1	6 6
Мука пшеничная	5	5
Масло растительное	2	2
Вода (бульон куриный)	30	30
Масса гарнира и соуса готовых:		75
Выход готового продукта		100

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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
8,62	7,79	12,4	148,68	6,78

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.

Подготовленное филе птицы закладывают в горячую воду, быстро доводят до кипения 90-110°С, снимают с поверхности бульона пену, добавляют соль, и варят в закрытой посуде до готовности, охлаждают, нарезают кусочками весом 15-20 г, соединяют с припущенной томат-пастой и тушат в течение 5-10 мин. Соединяют с припущенной томат-пастой и тушат в течение 5-10 мин. Очищенные морковь и лук промывают в проточной воде в течение 5 минут. Картофель нарезают кубиками. Подготовленные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды (или бульона) и масла растительного 5-10 минут при температуре 90-110°С. Подготовленные овощи соединяют с птицей и тушат в закрытой посуде при температуре 100-120°С в течение 15-20 минут.

Температура подачи: 60-65°С**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления.**Технолог** _____

Технологическая карта

Технологическая карта №

130203

Наименование изделия:

Рагу из овощей

Номер рецептуры: № 486; 130203

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1 часть 1996-1997 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	45	45
или Картофель свежий продовольственный	64,29	45
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	20	20
или Морковь столовая свежая	25	20
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10
или Лук репчатый свежий	11,9	10
Вода	30	30
Масло растительное	4	4
Масса припущенных овощей:		75
Масло растительное	0,9	0,9
Томатная паста	2,4	2,4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	2,4	2,4
или Морковь столовая свежая	3	2,4
Мука пшеничная	1	1
Сахар-песок	0,8	0,8
Вода	23	23
Масса готового соуса красного основного:		30
Чеснок	0,4	0,3
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,73	5,15	11,69	99,87	7,73

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. Морковь и лук промывают под проточной водой в течение 5 минут. Картофель нарезают кубиками или дольками, припускают при температуре 90-110°С в течение 10-15 минут. Подготовленную морковь нарезают кубиками или дольками, лук репчатый шинкуют. Подготовленные овощи припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного. Картофель и овощи припущенные соединяют, добавляют соус красный основной и тушат в течение 10-15 минут. За 5-10 минут до готовности добавляют (предварительно подготовленный) чеснок свежий, растертый с солью (1/2 от рецептурной нормы) и тушат до готовности.

Для приготовления соуса красного основного: очищенную морковь нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут, затем вводят томат-пасту и при слабом кипении 90-110°С припускают еще 10-15 минут. Муку пшеничную просеивают и подсушивают, периодически помешивая, до приобретения светло-желтого цвета охлаждают до температуры 70-80°С и разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящую воду, затем добавляют припущенные с томат-пастой овощи и при слабом кипении варят в течение 20-30 минут. В конце варки добавляют соль (1/2 от рецептурной нормы), сахарный песок. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110203
 Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рассольник Домашний**

Номер рецептуры: № 131; 110203

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	8 10	8 8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	30 42,9	30 30
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Огурцы консервированные	6	6
Масло растительное	1	1
Бульон (или вода)	70	70
Соль	0,1	0,1
Сметана 15%	3	3
Выход:		100

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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
1,01	1,6	6,11	43,01	6,31

Технология приготовления:

Для приготовления блюда используется бульон (или вода), полученные при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают.

Остальные очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Морковь, лук мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона (или воды) с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин. Огурцы соленые режут тонкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды в течение 15 мин. Капусту свежую шинкуют. Подготовленный картофель нарезают брусочками.

В кипящий бульон (или воду) 90-110°C кладут капусту нашинкованную, доводят до кипения, закладывают нарезанный картофель, а через 5-10 мин припущенные овощи: морковь, лук, огурцы соленые. За 5-7 мин до готовности добавляют соль и варят рассольник до готовности. Готовый рассольник заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят его до кипения.

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.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110201
 Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рассольник Ленинградский**

Номер рецептуры: № 132; 110201

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	30	30
Крупа перловая	42,86	30
	2	2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4	4
	5	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	2	2
	2,38	2
Огурцы консервированные (без учета заливки)	6	6
Масло растительное	1	1
Бульон (или вода)	75	75
Соль	0,1	0,1
Сметана 15%	3	3
Выход:		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
1,03	1,61	6,91	46,25	3,71

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь, лук мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона (или воды) с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин.

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу перловую после промывания закладывают в кипящую воду 90-110°C, варят до полуготовности, отвар сливают.

Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. Огурцы соленые нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды(или бульона) в течение 15 мин.

В кипящий бульон (или воду) кладут подготовленную крупу, доводят до кипения 90-110°C, закладывают картофель, через 15-20 мин после закипания добавляют припущенные морковь, лук, огурцы соленые. За 5-7 мин до окончания варки рассольника добавляют соль, перемешивают. Готовый рассольник заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят его до кипения.

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.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**130301**Наименование кулинарного изделия (блюда) **Рис отварной**
Номер рецептуры: № 511; 130301

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Рисовая	35,7	35,0
Масло сливочное	3,0	3,0
Вода	210,0	210,0
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
2,47	2,83	27.32	138,99	0,00

Технология приготовления:

Крупу рисовую перебирают, промывают сначала в холодной, затем в горячей воде. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду 90-110°C (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. Масло сливочное растапливается и доводится до кипения. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом сливочным прокипяченным, перемешивают.

Температура подачи: 60-65°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента их изготовления.**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120405**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рыба (филе) припущенная**

Номер рецептуры: № 371; 120405

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе н/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	128,4	122
Соль	0,5	0,5
Выход:		100

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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
19,52	0,73	0,0	84,18	1,22

Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбное без костей промывают, нарезают порционные куски, делают несколько надрезов и укладывают в лотки или гастроемкости с высокими бортами в один ряд кожей вверх, подливают воду (0,3 л жидкости на 1 кг рыбы) так, чтобы жидкость покрыла рыбу на 1/4 объема, добавляют соль и припускают рыбу в закрытой посуде (на плите, в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 110-130 С в течение 10-15 мин

Температура подачи: 60-65°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления.**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**230102**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	
	Брутто, г	Нетто, г
Ряженка	103,1	100
Выход:		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
3,90	2,50	4,20	54,0	0,3

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 ниже 15°C**Срок реализации:** не более 1-ого часа с момента нарушения герметичности упаковки**Технолог**

Технологическая карта

Технологическая карта № **100504**
 Наименование изделия: **Салат витаминный с растительным маслом**

Номер рецептуры: № 40;100504

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	44	44
или Капуста белокочанная свежая	55	44
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10
или Морковь столовая свежая	12,5	10
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	2	2
Или Лук репчатый свежий	2,4	2
Яблоки свежие	27,2	25
Сахар-песок	5	5
Лимонная кислота	0,01	0,01
Соль	0,3	0,3
Масло растительное	15	15
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,05	15,14	10,37	183,19	16,4

Технология приготовления:

Овощи тщательно промывают в проточной воде в течение 5 мин. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в проточной воде в течение 5 мин. Подготовленную сырую морковь натирают, капусту нарезают тонкой соломкой. Капусту кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока. Лук шинкуют. Яблоки тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают ломтиком или соломкой, посыпают лимонной кислотой. Подготовленные продукты соединяют, добавляют сахар, перемешивают, заправляют растительным маслом непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не ниже +15°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из капусты белокочанной и свеклы**

Номер рецептуры: № 61; 100207-1

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	70	70
или Капуста белокочанная свежая	87,5	70
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	26,7	26,7
или Свекла столовая свежая	35,6	26,7
Масса свеклы отварной:		25
Масло растительное	7	7
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

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):	Пищевая ценность			Витамин С, (мг.)
	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
1,66	7,09	5,64	93,74	23,67

Технология приготовления:

Капусту промывают в проточной воде в течение 5 мин. Удаляют 3-4 наружных листа , повторно промывают в течение 5мин, шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока.

Подготовленную свеклу отваривают до готовности (при варке свеклы добавляют лимонную кислоту) охлаждают, нарезают мелкой соломкой или натирают. Подготовленные овощи соединяют, перемешивают, перед подачей заправляют маслом растительным.

Температура подачи: не ниже +15°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов(при температуре хранения 4± 2° С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из зеленого горошка

Номер рецептуры: №112 ; 100543

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1983г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Лук репчатый свежий	17,9	15
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	15	15
Яйца*	20	20
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	50	50
Соль	0,5	0,5
Масло растительное	15	15
Выход:		100

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

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
4,3	17,42	4,62	192,4	6,5

Технология приготовления:

Горошек зеленый консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, затем откидывают и дают стечь отвару и охлаждают до температуры 8-10°C. Лук очищают и промывают под проточной водой в течение 5 минут, затем шинкуют и бланшируют. Сваренный вкрутую яйца рубят. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не ниже +15 °С.

Срок реализации:

незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

100202-1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из капусты, сладкого перца и растительного масла**

Номер рецептуры: № 01011; 100202-1

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	70	70
или Капуста белокочанная свежая	87,5	70
Перец сладкий свежий	6,7	5
Огурцы свежие	20	19
Масло растительное	7	7
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
1,48	7,09	4,01	95,19	32,9

Технология приготовления:

Капусту промывают в проточной воде в течение 5 мин, удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в проточной воде в течение 5 мин, шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока. Перец моют, удаляют плодоножку вместе с семенами, затем его нарезают соломкой. Огурцы свежие моют, удаляют место крепления плодоножки и шинкуют соломкой. Подготовленные овощи соединяют, аккуратно перемешивают, перед подачей заправляют маслом растительным.

Температура подачи: не ниже +15°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов(при температуре хранения 4± 2° С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта № 100307-1

Наименование изделия: **Салат из моркови и свежих огурцов**

Номер рецептуры: №39,100307-1

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур на продукцию для обучающихся во всех общеобразовательных учреждениях 2011 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий продовольственный или Картофель свежий очищенный полуфабрикат	62,6	43,8
	43,8	43,8
Масса отварного картофеля	39	39
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	5	5
Морковь столовая свежая продовольственная или Морковь столовая свежая очищенная полуфабрикат	31,6	25,3
	25,3	25,3
Масса отварной моркови	24,9	24,9
Огурцы свежие	21,1	20
Масло растительное	7	7
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,81	7,44	11,8	121,79	7,29

Технология приготовления:

Примечание: Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, залить горячей водой, довести до кипения 90-110°С и варить в течение 5-7 мин. Затем воду сливают, вновь заливают горячей водой и варят до готовности. Подготовленные овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин. Картофель, промывают и варят при слабом кипении и закрытой крышке, затем воду сливают. Овощи охлаждают, очищают, нарезают кубиками. Морковь нарезают соломкой. Банки с консервированной кукурузой протирают и открывают, затем высыпают в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3-5 мин. Сок сливают, кукурузу охлаждают. Подготовленные огурцы нарезают ломтиками. Вареный картофель, морковь смешивают с кукурузой и огурцами. Непосредственно перед подачей, солят, заправляют растительным маслом.

Температура подачи: не ниже +15°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4± 2° С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из моркови с сахаром**

Номер рецептуры: № 01071; 100302

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	91	91
или Морковь столовая свежая	113,8	91
Сахар-песок	3	3
Масло растительное	7	7
Выход:		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	Пищевая ценность			Витамин С, (мг.)
	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
1,18	7,08	9,28	106,75	4,55

Технология приготовления:

Морковь сырую очищенную промывают проточной водой в течение 5 минут, нарезают или натирают соломкой, добавляют сахар, заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не ниже +15°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов(при температуре хранения 4± 2° С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

100544

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат из отварного картофеля свежего огурца и зеленого салата

Номер рецептуры: № 73; 100544

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1983г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	80	80
Картофель свежий продовольственный	114,3	80
Огурцы свежие	10,5	10
Салат свежий	6,9	5
Масло растительное	7	7
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

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

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,76	7,33	13,39	126,73	9,75

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий 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.

Остальные овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин. Картофель варят в кожуре(при использовании очищенных полуфабрикатов-без кожуры) при слабом кипении и закрытой крышке, затем воду сливают. Картофель охлаждают, очищают, нарезают кубиками. У салата срезают место крепления стеблей. У огурцов удаляют место прикрепление плодоножки. Подготовленный салат нарезают соломкой, огурцы нарезают ломтиками. Овощи соединяют, добавляют соль, аккуратно перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи:

не ниже +15°С

Срок реализации:

незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта № 100308

Наименование изделия: **Салат из отварной моркови с сыром**

Номер рецептуры: № 01023; 100308

Наименование сборника рецептов: 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	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	81	81
или Морковь столовая свежая	101,3	81
Масса моркови отварной:	-	31
Сыр полутвердый	10,8	10
Масло растительное	10	10
Соль	0,3	0,3
Выход:	-	100

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,37	13,02	5,59	154,65	4,12

Технология приготовления:

Морковь предварительно промывают в проточной воде в течение 5 минут. Подготовленную морковь погружают в кипяток и варят при слабом кипении до готовности, затем сливают воду и охлаждают, нарезают кубиками. Сыр зачищают от верхней пленки, натирают. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не ниже +15°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов(при температуре хранения 4± 2° С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 100406

Наименование изделия: **Салат из отварной свеклы с чесноком**

Номер рецептуры: № 51; 100406

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	92,5	92,5
или Свекла столовая свежая	123,3	92,5
Кислота лимонная	0,01	0,01
Масса вареной свеклы:	-	91
Масло растительное	7	7
Соль	0,3	0,3
Чеснок	2,7	2
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,59	7,22	8,73	104,74	9,45

Технология приготовления:

Подготовленную сырую свеклу тщательно промывают, отваривают (при варке свеклы добавляют лимонную кислоту) до готовности. Свеклу отварную охлаждают до температуры 8-10°С, нарезают соломкой (или натирают), соединяют с чесноком (чеснок очищают и протирают), солят, перемешивают и заправляют растительным маслом непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не ниже +15°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов(при температуре хранения 4± 2° С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 100507

Наименование изделия:

Салат из свежих огурцов с растительным маслом

Номер рецептуры: № 16; 100507

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие	92,6	88
Масло растительное	12	12
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,70	12,08	2,2	120,2	8,8

Технология приготовления:

Огурцы промывают в проточной воде в течение 5 мин, отрезают место крепления плодоножки, нарезают кружочками. Непосредственно перед раздачей огурцы солят, заправляют растительным маслом и аккуратно перемешивают.

Температура подачи: не ниже +15 °С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свеклы и зеленого горошка**

Номер рецептуры: № 51; 100402

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	85	85
или Свекла столовая свежая	113,3	85
Масса вареной свеклы:		80
Кислота лимонная	0,01	0,01
Горошек консервированный (без учета заливки)	10	10
Масло растительное	10	10
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

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):	Пищевая ценность			Витамин С, (мг.)
	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
1,59	10,1	8,13	129,6	9,5

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу тщательно промывают, отваривают до готовности (при варки свеклы добавить лимонную кислоту). Свеклу отварную охлаждают, нарезают мелкими кубиками. Горошек зеленый консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, дают стечь отвару и охлаждают, соединяют со свеклой и перемешивают. Непосредственно перед раздачей салат заправляют маслом растительным и солью.

Температура подачи: не ниже +15 °С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свеклы с солеными огурцами**

Номер рецептуры: № 51; 100403-1

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная	85	85
полуфабрикат	113,3	85
или Свекла столовая свежая		
Кислота лимонная	0,01	0,01
Огурцы консервированные	11,1	10
Масло растительное	8	8
Выход:		100

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):	Пищевая ценность			Витамин С, (мг.)
	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
1,36	8,09	7,65	108,92	9,00

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу промывают в проточной воде в течение 5 минут, отваривают до готовности (при варке свеклы добавить лимонную кислоту). Огурцы соленые, вареную очищенную свеклу нарезают соломкой или натирают. Непосредственно перед отпуском заправляют растительным маслом и аккуратно перемешивают.

Температура подачи: не ниже +15°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4± 2° С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

100541

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат картофельный с растительным маслом**

Номер рецептуры: № 52; 100541

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1983г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	75	75
Картофель свежий продовольственный	107,1	75
Огурцы консервированные	11,3	10,2
Лук репчатый очищенный	9	9
Лук репчатый свежий	10,7	9
Масло растительное	7	7
Соль	0,5	0,5
Выход:		100

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

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,71	7,32	13,14	125,7	8,91

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий 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.

Очищенный лук промывают в проточной воде в течение 5 мин. Картофель варят в кожуре(а при использовании очищенных полуфабрикатов-без кожуры) при слабом кипении и закрытой крышке, затем воду сливают. Картофель охлаждают, очищают, нарезают кубиками. Лук нарезают мелким кубиком, бланшируют кипятком. У огурцов удаляют место прикрепление плодоножки, нарезают ломтиками. Овощи соединяют, добавляют соль, аккуратно перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи: не ниже +15°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат Мозанка**

Номер рецептуры: № 52; 100515-1

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	45	45
или Картофель свежий продовольственный	64,3	45
Масса отварного картофеля		44
Горошек зеленый консервы (без учета заливки)	10	10
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	30,3	30,3
или Морковь столовая свежая	37,9	30,3
Масса отварной моркови		30
	10	10
Яйцо*		
Соль	0,3	0,3
Масло растительное	6	6
Выход:		100

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

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
2,87	7,37	10,15	118,9	7,02

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий 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.

Остальные подготовленные овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин. Картофель, морковь и варят при слабом кипении и закрытой крышке, затем воду сливают. Овощи охлаждают, очищают, нарезают кубиками. Банки с консервированным зеленым горошком протирают и открывают. Зеленый горошек высыпают в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3-5 мин. Сок сливают, горошек охлаждают. Яйца вареные мелко нарезают. Вареный картофель, морковь смешивают с зеленым горошком и яйцом. Непосредственно перед подачей, солят, заправляют растительным маслом.

Температура подачи: не ниже +15°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов(при температуре хранения 4± 2° С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 100516

Наименование изделия: **Салат Осенний**

Номер рецептуры: № 71; 100516

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	50	50
или Картофель свежий продовольственный	71,4	50
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5	5
или Лук репчатый свежий	6	5
Масло растительное	5	5
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	30	30
или Свекла столовая свежая	40	30
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	20	20
или Морковь столовая свежая*	25	20
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

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

* С 1 марта морковь допускается нарезка кубиком

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,78	5,26	12,58	105,1	9,5

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий 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.

Остальные подготовленные овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин.

Картофель, свеклу отваривают. Вареные охлажденные овощи картофель, свеклу нарезают кубиком, а морковь и лук шинкуют, лук репчатый ошпаривают. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не ниже +15°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов(при температуре хранения 4± 2° С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 100510

Наименование изделия: **Салат с ветчиной**

Номер рецептуры: № 85; 100510

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания, 2002 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий	65	65
	92,9	65
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	10	10
	11,9	10
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	10	10
Ветчина	7,2	7
Огурцы консервированные (без уксуса), (без учета заливки)	7,8	7
Соль	0,5	0,5
Масло растительное	5	5
Выход		100

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,39	6,77	12,18	123,51	8,85

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий 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. Подготовленный картофель отваривают при слабом кипении в кожуре (при использовании очищенных полуфабрикатов-без кожуры), остужают, очищают и нарезают мелким кубиком. Очищенный лук, ветчину, огурцы консервированные нарезают мелким кубиком, лук ошпаривают. Горошек кипятят в собственном соку, сливают и добавляют в салат. Непосредственно перед подачей заправляют растительным маслом, солью и аккуратно перемешивают.

Температура подачи: не ниже +15°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4± 2° С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 100612
 Наименование изделия: **Сельдь с гарниром**
 Номер рецептуры 55;100612
 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	
	Брутто, г	Нетто, г
Сельдь с/с	10,2	10
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий	85 121,4	85 85
Яйцо*	5	5
Масло растительное	4	4
Выход:		100

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

* Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,04	5,76	13,89	123,76	8,5

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий 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.

Филе сельди и подготовленное яйцо нарезать кубиком. Подготовленный картофель варят в кожуре при слабой кипении (при использовании очищенных полуфабрикатов-без кожуры), охладить и нарезать мелким кубиком.

Непосредственно перед подачей заправить растительным маслом и аккуратно перемешать ингредиенты.

Температура подачи: не ниже +15°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4± 2° С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160223

Наименование изделия: **Сок фруктовый**

Номер рецептуры: № 407; 160223

Наименование сборника рецептов: Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей подростков школьного возраста в организованных коллективах Москва 2006г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сок в ассортименте	100	100
Выход:		100

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,00	0,10	10,10	46,00	2,00

Технология приготовления:

Ёмкости с соком протирают. Непосредственно перед употреблением вскрывают и разливают по стаканам. Сок поступивший в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи: не ниже +15°C
не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки

Срок реализации:

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

110205

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

Вариант 2

Номер рецептуры: № 157; 110205

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30
или Картофель свежий	50	30
Говядина крупный кусок охлажденная	8,2	8,1
или Говядина крупный кусок замороженная	9,0	8,1
Вода (для варки бульона)	100	100
Масса отварного мяса	5	5
Колбаски (сосиски) детские	5,1	5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,8	4
Огурцы консервированные (без учета заливки)	6	6
Масло растительное	1	1
Бульон мясной (или вода)	82	82
Сметана 15%	2	2
Томатная паста	0,8	0,8
Выход:		100

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):	Пищевая ценность			Витамин С, (мг.)
	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
3,98	3,92	5,58	69,27	4,07

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.

Подготовленное мясо нарезают кубиками закладывают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110°С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо снова закладывают в бульон, доводят до кипения 90-110°С. Подготовленный картофель нарезают кубиком. Сосиски очищают от искусственной оболочки (оболочку натуральную не удаляют), нарезают кубиком, закладывают в кипящую воду 90-110°С и варят при слабом кипении 5-10 мин. Подготовленные огурцы нарезают кубиком, припускают в небольшом количестве воды(или бульона). Лук репчатый шинкуют, припускают в небольшом количестве воды(или бульона) с добавлением томатной пасты.

В кипящий бульон или воду закладывают припущенный лук, огурцы, подготовленные мясные продукты и варят 5-10 мин.

Солянку заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

110205

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

Номер рецептуры: № 157; 110205

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная	8,2	8,1
или Говядина крупный кусок замороженная	9,0	8,1
Вода (для варки бульона)	100	100
Масса отварного мяса	5	5
Колбаски (сосиски) детские	5,1	5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	7	7
или Лук репчатый свежий	8,3	7
Огурцы консервированные (без учета заливки)	6	6
Масло растительное	1	1
Бульон мясной (или вода)	82	82
Сметана 15%	3	3
Томатная паста	0,8	0,8
Выход:		100

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):	Пищевая ценность			Витамин С, (мг.)
	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
3,46	3,96	0,99	49,02	1,37

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают кубиками закладывают в горячую воду, доводят до кипения 90-110°С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо снова закладывают в бульон, доводят до кипения. Сосиски промывают, удаляют искусственную оболочку (оболочку натуральную не удаляют), закладывают в кипящую воду 90-110°С и варят при слабом кипении 5-10 мин. Подготовленные огурцы припускают. Лук репчатый шинкуют и припускают с добавлением томатной пасты.

В кипящий бульон закладывают припущенные лук с томат-пастой, припущенные огурцы, подготовленные мясные продукты и варят 5-10 мин.

Солянку заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог: _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 140106

Наименование изделия: **Соус сметанный**

Номер рецептуры: № 600; 140106

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Сметана 15%	60	60
Масло сливочное	5	5
Мука Пшеничная	10	10
Вода (Бульон мясной)	50	50
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100гр :

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,34	13,26	9,79	168	0,24

Технология приготовления:

Для приготовления соуса сметанного: муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла), охлаждают, перетирают с маслом сливочным, добавляют к сметане с прокипяченной и охлажденной водой (или бульоном), доведенной до кипения 90-110°C, размешивают, заправляют солью, варят, при постоянном помешивании, в течение 3-5 мин, процеживают и вновь, помешивая, доводят до кипения.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №140101

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

Номер рецептуры: № 587; 140101

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода или Бульон	70	70
Масло сливочное	2,5	2,5
Мука Пшеничная	3	3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4	4
	5	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4,76	4
	4	4
Томатная паста	25	25
Масло сливочное	1	1
Сахар-песок	1	1
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	Пищевая ценность			Витамин С, (мг.)
	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
1,66	2,94	8,48	68,73	11,85

Технология приготовления:

Овощи промывают в проточной воде в течении 5 минут, мелко шинкуют соломкой и припускают в небольшом количестве воды(или бульона) с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 15-20 мин.

Муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета, периодически помешивая, охлаждают до температуры 60-70 °С, добавляют 1/4 часть прокипяченной и охлажденной воды(или бульона), вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшуюся воду (или бульон), масло сливочное и варят при слабом кипении 90-110°С, помешивая, в течение 20-30 мин. Готовый соус соединяют с припущенными овощами и томатом-пастой и варят в течение 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения 90-110°С.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 140209

Наименование изделия: **Соус шоколадный**

Номер рецептуры: № 616; 140209

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	10	10
Сахар-песок	30	30
Молоко	15	15
Вода	45	45
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100г :

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,96	2,11	8,72	71,3	0,09

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром. Молоко смешивают с кипяченной водой и еще раз доводят до кипения. При непрерывном помешивании вводят какао-порошок с сахаром, затем варят при температуре 90-110°C, помешивая, в течение 10-20 мин.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 140203

Наименование изделия: **Соус ягодный**

Номер рецептуры: № 618; 140203

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Клубника (земляника)или малина или вишня	40	40
Вода	30	30
Сахар-песок	55	55
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100гр :

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,02	0,15	57,75	231,45	0

Технология приготовления:

Клубнику (землянику) или малину, или вишню замороженную, присыпают сахаром, затем варят при температуре 90-110°C, помешивая, в течение 10-20 мин.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп из овощей

Номер рецептуры: № 135; 110305

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	105	15
очищенная полуфабрикат или Капуста свежая продовольственная	18,8	15
Картофель свежий очищенный	30	30
полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	42,9	30
Морковь столовая очищенная		
полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Лук репчатый свежий очищенный	4	4
полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4,8	4
Сметана 15%	5	5
Масло растительное	5	5
Бульон (или вода)	75	75
Соль	0,2	0,2
Выход:		100

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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
1,16	5,89	6,43	83,39	8,12

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 блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут.

Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды(или бульона) с добавлением масла растительного в течение 5-10 минут. Подготовленную капусту шинкуют.

Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. В кипящий бульон (или воду) 90-110°С закладывают нашинкованную капусту, подготовленный картофель, варят 10-15 минут. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенные овощи, соль. Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог: _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с рыбой

Номер рецептуры: № 133; 110314

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Лосось консервированный	16	16
Картофель свежий очищенный	30	30
полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	42,86	30
Морковь столовая очищенная	6,4	6,4
полуфабрикат или Морковь столовая свежая	8	6,4
Лук репчатый свежий очищенный	4,2	4,2
полуфабрикат или Лук репчатый свежий	5	4,2
Масло растительное	1	1
Вода	75	75
Соль	0,1	0,1
Выход:		100

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):	Пищевая ценность			Витамин С, (мг.)
	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
4,09	2,06	5,68	57,81	3,74

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. Остальные очищенные овощи промывают проточной водой не менее 5 минут. Подготовленный картофель нарезают кубиками. Морковь и лук мелко шинкуют и припускают с в небольшим количестве воды с добавлением масла растительного. В кипящую воду закладывают картофель и припущенные овощи, варят 10-15 минут, затем в кипящий бульон добавляют подготовленные консервы рыбные, соль и продолжают варить 10-15 минут.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №
Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп крестьянский с крупой

110322

Номер рецептуры: № 134; 110322

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	16	16
или Капуста белокочанная свежая	20	16
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	8	8
или Картофель свежий продовольственный	11,4	8
Крупа Перловая	4	4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5
или Морковь столовая свежая	6,3	5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,8	4
Масло растительное	2	2
Бульон (или вода)	75	75
Соль	0,2	0,2
Сметана 15%	3	3
Выход:		100

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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
1,05	2,55	5,54	49,47	6,26

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Перловую крупу перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг крупы) и варят до полуготовности, отвар сливают. Подготовленные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут и нарезают шашечками. Картофель нарезают брусочками или дольками. Морковь, лук шинкуют и припускают в небольшом количестве воды (или бульона) с добавлением масла растительного в течение 10-20 мин.

В кипящий бульон (или воду) 90-110°С кладут подготовленную крупу, капусту белокочанную свежую, картофель и варят после закипания до готовности. За 5-7 мин до окончания варки кладут припущенные овощи. Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят до кипения.

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.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №
Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп куриный

110303

Номер рецептуры: № 147; 110303

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	
	Брутто, г	Нетто, г
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или	6,4	6,3
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	6,8	6,3
Вода (для варки бульона)	80	80
Масса птицы отварной:		5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	13	13
или Картофель свежий продовольственный	18,6	13
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	8	8
или Морковь столовая свежая	10	8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	8	8
или Лук репчатый свежий	9,5	8
Масло растительное	1	1
Соль	0,5	0,5
Макаронны гр.А <вермишель яичная>	2	2
Бульон куриный (или вода)	67	67
Выход:		100

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):	Пищевая ценность			Витамин С, (мг.)
	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
2,96	2,27	4,73	46,80	2,61

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.

Подготовленное мясо птицы нарезают кубиками закладывают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110°С, 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 90-110°С. Остальные очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Подготовленные морковь, лук репчатый, шинкуют и припускают в небольшом количестве воды(или бульона), с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин. В кипящий бульон (или воду) закладывают нарезанный брусочком картофель и доводят до полуготовности. Добавляют припущенные овощи, макаронные изделия и за 5 минут до окончания варки в суп добавляют соль.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

110320

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

Номер рецептуры: № 148; 110320

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макароньы гр.А <вермишель яичная>	8	8
Масса вареной лапши		20
Лук репчатый свежий	4	4
очищенный полуфабрикат <i>или</i> Лук репчатый свежий	4,76	4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
<i>или</i> Морковь столовая свежая	5	4
Масло растительное	3	3
Соль	0,5	0,5
Бульон (или вода)	95	95
Выход:		100

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):	Пищевая ценность			Витамин С, (мг.)
	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
1,01	3,18	6,20	57,37	0,60

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда . Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды(или бульона) с добавлением масла растительного в течение 5-10 минут. В кипящий бульон(или воду) 90-110°С кладут припущенный лук и морковь и варят с момента закипания 5-8 мин., после чего добавляют макаронные изделия и варят до готовности. За 5 минут до окончания варки в суп добавляют соль.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог: _____

Номер рецептуры: № 151; 110301

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная или	8,2	8,1
Говядина крупный кусок замороженная	9	8,1
Вода (для варки бульона)	90	90
Масса говядины отварной:		5
Крупа рисовая	5,1	5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	7,5	7,5
или Картофель свежий продовольственный	10,7	7,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5
или Морковь столовая свежая	6,3	5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5	5
или Лук репчатый свежий	6	5
Томатная паста	0,6	0,6
Масло растительное	2	2
Бульон мясной (или вода)	75	75
Соль	0,5	0,5
Выход:		100

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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
2,17	3,39	5,99	62,48	1,77

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.

Подготовленное мясо нарезают кубиками закладывают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110°С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо снова закладывают в бульон, доводят до кипения. Остальные очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Подготовленные морковь, лук репчатый, мелко шинкуют и припускают на растительном масле в небольшом количестве бульона (или воды), добавляют томат-пасту. Припускают в течение 10-15 мин. Подготовленную крупу рисовую перебирают, промывают и заливают горячим бульоном (или водой), доводят до кипения и варят 20-30 мин, затем добавляют припущенные овощи, нарезанный картофель брусочкам и варят до готовности в течение 15-20 мин. В конце варки добавляют соль и доводят до кипения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

110407-1

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

Номер рецептуры: № 173; 110407-1

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	
	Брутто, г	Нетто, г
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	10	10
Вода (для варки бульона)	100	100
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	2 2,5	2 2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	2 2,38	2 2
Мука пшеничная	3	3
Масло сливочное	2	2
Молоко	10	10
Бульон куриный (или вода)	80	80
Соль	0,2	0,2
Масса супа и сухариков (ТК№180601) в г на порцию супа с сухариками: массой 200 г. массой 250 г.	190/10* 240/10*	
Выход:		100

В числителе дроби указана масса суп-пюре в знаменателе – масса сухариков (*рекомендовано 10 г 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 100гр

Белки (г):	Пищевая ценность			Витамин С, (мг.)
	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
3,93	3,86	2,89	56,30	0,54

Технология приготовления:

Подготовленное мясо птицы закладывают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110°C, удаляют пену и варят до готовности при слабом кипении. Готовую птицу достают из бульона, охлаждают. Бульон процеживают. Мякоть птицы мелко измельчают и протирают.

Подготовленные морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды (или бульона) с добавлением масла сливочного в течение 10 мин, затем к овощам добавляют протертое мясо птицы и припускают в небольшом количестве бульона (или воды) до готовности, протирают.

Приготовление белого соуса: Муку пшеничную просеивают, слегка подсушивают на сковороде, добавляют к ней небольшое количество бульона или воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 мин, после чего протертые мясо птицы и овощи соединяют с мукой, разводят водой (или бульоном) и проваривают. Готовый суп-пюре заправляют смесью молока кипяченого и масла сливочного прокипяченного. В конце варки добавляют соль, доводят до кипения 90-110°C при помешивании.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

110405

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

Номер рецептуры: № 168; 110405

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	8	8
или Капуста белокочанная свежая	10	8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	10	10
или Картофель свежий продовольственный	14,3	10
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	6	6
или Морковь столовая свежая	7,5	6
Масло сливочное	1	1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,8	4
Мука Пшеничная	2	2
Молоко	10	10
Бульон (или вода)	75	75
Соль	0,1	0,1
Выход:		100

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):	Пищевая ценность			Витамин С, (мг.)
	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
1,00	1,23	4,62	33,84	4,16

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда .

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. Остальные очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в проточной воде в течение 5 минут. Капусту шинкуют соломкой, картофель режут брусочками, морковь и лук шинкуют соломкой. Капусту помещают в кипящий бульон(или воду) и варят в течение 5-10 минут, затем добавляют картофель. Лук, морковь припускают в небольшом количестве воды(или бульона) с добавлением масла сливочного(1/2 от рецептурной нормы) и за 5-10 минут до окончания варки картофеля и капусты добавляют припущенные лук и морковь. Затем все овощи протирают в горячем виде.

Приготовление белого соуса: Муку пшеничную просеивают, слегка подсушивают на сковороде до светло-кремового цвета, охлаждают до температуры 60-70°С. Добавляют к ней небольшое количество воды или бульона, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 минут. После чего протертые овощи соединяют с белым соусом, заливают бульоном или водой и проваривают 15 минут. Готовый суп заправляют прокипяченным молоком и прокипяченным маслом сливочным (1/2 от рецептурной нормы). За 5 мин до окончания варки добавляют соль, перемешивают. Вновь доводят до кипения 90-110°С.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

100102

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Сыр полутвердый для детского
(дошкольного и школьного) питания с
жирностью до 45%**

Номер рецептуры: № 97; 100102

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Сыр полутвердый	107,5	100
Выход:	-	100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
23,2	29,5	0,0	364,0	0,7

Технология приготовления:

С упаковок сыра снимают наружное покрытие и порционируют. Подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят его при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Температура подачи: не ниже 15°C

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120313**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сырники**

Номер рецептуры: № 358; 120313

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог 9 % жирн.	84,8	84
Мука пшеничная	20	20
Яйцо*	3	3
Соль	0,3	0,3
Сахар-песок	10	10
Масса полуфабриката:		116
Масло сливочное	2	2
Выход:		100

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
17,68	9,82	28,21	271,69	0,42

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют просеянную муку (2/3 части от рецептурной нормы), предварительно 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 форму круглых биточков толщиной 1,5 см, укладывают на противень, политый маслом сливочным (предварительно растопленным и доведенным до кипения). Изделия сбрызгивают растопленным сливочным маслом, запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 180-200 °С в течение 8-10 мин до готовности и образования румяной корочки на поверхности сырников. Допускается подача сырников с соусом.

Температура подачи: 60-65°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления.**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120519**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Тефтели рубленные из говядины

Номер рецептуры: № 461; 120519

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная или	57,9	57
Говядина крупный кусок замороженная	63,3	57
Хлеб из муки пшеничной	12	12
Молоко	15	15
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	32,7	32,7
или Лук репчатый свежий	38,9	32,7
Масло сливочное	3,6	3,6
Соль	1,1	1,1
Масса полуфабриката:		120
Масло растительное	5	5
Выход:		100

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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
12,44	17,98	9,58	249,99	3,36

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в молоке. Лук репчатый очищенный мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного, охлаждают. В мясной фарш с хлебом добавляют соль, лук репчатый припущенный, повторно пропускают через мясорубку и тщательно перемешивают. Из фарша формируют тефтели в виде шариков и запекают в пароконвектомате в режиме жар-пар при температуре 250-280°C в течение 20-25 мин до готовности.

Температура подачи:

60-65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления.

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120403Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели рыбные**

Номер рецептуры: № 394; 120403

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе б/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	74,2	70,5
Хлеб из муки пшеничной	20	20
Молоко	8	8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10
или Лук репчатый свежий	11,9	10
Соль	0,8	0,8
Масса полуфабриката:		110
Масло сливочное	1	1
Выход:		100

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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
13,17	2,10	11,48	117,45	1,75

Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбное без кожи и костей промывают, нарезают на куски и пропускают через мясорубку вместе с очищенным, промытым в проточной воде в течение 5 минут луком репчатым и размоченным в молоке хлебом пшеничным. В полученную массу добавляют соль, хорошо вымешивают и формируют шарики и запекают в пароконвектомате в режиме жар-пар при температуре 250-280°C в течение 20-25 мин до готовности.

Температура подачи: 60-65°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления**Технолог** _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели с рисом**
 Номер рецептуры: № 463; 120521

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденное или	60,9	60
Говядина крупный кусок замороженное	66,7	60
Крупа рисовая	15,3	15
Вода	18	18
Соль	0,8	0,8
Выход:		100

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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
12,21	9,75	11,70	180,75	0,00

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 и добавляют рис рассыпчатый отварной, воду, соль и перемешивают. Приготовленную массу выбивают и разделяют на тефтели (в виде шариков), укладывают в неглубокую емкость в один-два ряда и варят в пароконвектомате на пару при температуре 115-120°C в течение 15-20 мин.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

110316

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

Номер рецептуры: № 180; 110316

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе н/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	13,2	12,5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30
или Картофель свежий продовольственный	42,9	30
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5	5
или Лук репчатый свежий	6	5
Масло растительное	2	2
Вода	70	70
Соль	0,2	0,2
Помидоры	11,8	10
Выход:		100

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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
2,78	2,22	5,68	54,16	6,13

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.

Остальные очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Подготовленный картофель нарезают кубиком или брусочком. В кипящую воду (часть от рецептурной нормы оставить для припускания рыбы) 90-110°С закладывают картофель, лук репчатый нарезанный соломкой, и варят при медленном кипении. Подготовленное филе рыбы промывают, нарезают на кубики, заливают водой

и за 20 минут до готовности супа припускают. За 10 минут до окончания варки добавляют соль, подготовленные помидоры нарезанные кубиком и припущенную рыбу (совместно с бульоном). За 1-2 мин до окончания варки в уху добавляют масло растительное.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**160107**Наименование кулинарного изделия (блюда) **Фиточай**

Номер рецептуры: № 10022; 160107

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Фиточай	0,35	0,35
или Фиточай фильтр-пакет	0,5 шт	0,5 шт
Сахар-песок	8	8
Вода	108	108
Выход:		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
0,00	0,00	7,99	31,92	0,00

Технология приготовления:

Для приготовления чая, воду кипятят, добавляют сахар доводят до кипения 90-110°C.

Перемешивают до полного растворения сахара. В стакан или чашку кладут пакетик с чаем, заливают подготовленным кипятком, настаивают в течение 5 минут.

Температура подачи: 60-65°C**Срок реализации:** не более 30 минут с момента заварки.**Технолог** _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фрикадельки**
 Номер рецептуры: № 469; 120530

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденное или Говядина крупный кусок замороженное	91,4	90
	100	90
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	20	20
	23,8	20
Яйцо*	5	5
Вода	10	10
Соль	0,5	0,5
Масса полуфабриката		125
Выход:		100

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

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
17,66	15,02	1,68	212,25	2,00

Технология приготовления:

Подготовленное мясо говяжье нарезают на куски и пропускают через мясорубку, соединяют с мелко нарезанным луком репчатым, предварительно подготовленным яйцом, водой, солью и хорошо фарш перемешивают.

Из подготовленного фарша формируют шарики и варят в бульоне или воде при температуре 90-110°C до готовности в течение от 10 до 15 мин. Хранят фрикадельки в бульоне. Фрикадельки отпускают с супом картофельным при раздаче.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**160106**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с лимоном**

Номер рецептуры: № 686; 160106

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай черный	0,35	0,35
или Чай черный в пакетах	0,5 шт	0,5 шт
Вода	104	104
Сахар-песок	8	8
Лимоны	2,3	2
Выход:		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
0,02	0,00	8,05	32,60	0,80

Технология приготовления:

Для приготовления чая-заварки используют фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали. Емкость первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный на определенное количество порций, заливают кипятком 90-110°C на 1/3 объема чайника или посуды, закрывают крышкой и настаивают 5-10 мин. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Воду кипятят, добавляют сахар доводят до кипения 90-110°C. Чай-заварку заливают подготовленным кипятком и настаивают в течение 5 минут. Подготовленные лимоны нарезают на порции.

Допускается чай разлить в чайники непосредственно перед раздачей и производить порционирование, лимон опускают чашку.

Сахар можно подавать отдельно порционно.

Температура подачи: 60-65°C**Срок реализации:** не более 30 минут с момента заварки.**Технолог** _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160108

Наименование изделия: **Чай с молоком с сахаром**

Номер рецептуры: № 10033; 160108

Наименование сборника рецептов: 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	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай черный	0,35	0,35
или Чай черный в пакетах	0,5 шт.	0,5 шт.
Вода	80	80
Молоко	20	20
Сахар-песок	8	8
Выход:	-	100,00

Химический состав данного блюда 100гр.

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,60	0,64	8,93	43,92	0,12

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°C 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°C. 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: 60-65°C

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с сахаром**

Номер рецептуры: № 685; 160105

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай черный или Чай черный в пакетах	0,35 0,5 шт	0,35 0,5 шт
Вода	104	104
Сахар-песок	8	8
Выход:		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
0,00	0,00	7,99	31,92	0,00

Технология приготовления:

Для приготовления чая-заварки используют фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали. Емкость первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный на определенное количество порций. Заливают кипятком на 1/3 объема чайника, закрывают крышкой и настаивают 5-10 мин. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Воду кипятят, добавляют сахар и доводят до кипения 90-110°C. 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. Допускается чай разлить в чайники непосредственно перед раздачей и производить порционирование.

Сахар можно подавать отдельно порционно.

Температура подачи: 60-65°C

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки.

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Шницель рубленый из говядины**
 Номер рецептуры: № 451; 120525

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденное или	81,2	80
Говядина крупный кусок замороженное	88,9	80
Вода	9	9
Соль	0,5	0,5
Хлеб пшеничный	25	25
Масло растительное	3	3
Выход:		100

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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
16,76	16,52	12,85	266,87	0,00

Технология приготовления:

Подготовленное мясо говяжье нарезают на куски, пропускают через мясорубку и смешивают с размоченным в воде хлебом пшеничным, вторично пропускают через мясорубку добавляют соль, тщательно перемешивают, формуют изделия плоско-овальной формы, укладывают на противень, смазанный маслом растительным, запекают в пароконвектомате в режиме жар-пар при температуре 250-280°C в течение 20-25 мин до готовности. Признаком готовности является выделение бесцветного сока на разрезе.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120615

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

Номер рецептуры: № 07029; 120615

Наименование сборника рецептов: 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	
	Брутто, г	Нетто, г
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или	90,9	90
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	96,8	90
Молоко	15	15
Яйцо*	10	10
Соль	0,6	0,6
Масса фарша:		115
Сухари панировочные	10	10
Масса полуфабриката:		125
Масло растительное	3	3
Выход:		100

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

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
22,41	21,73	8,03	305,37	1,71

Технология приготовления:

Подготовленное филе птицы нарезают на куски, пропускают через мясорубку, добавляют молоко, предварительно подготовленное яйцо, соль. Массу хорошо вымешивают, порционируют, формируют шницели овально-приплюснутой формы, панируют в сухарях. Полуфабрикат шницеля укладывают на противень, смазанный маслом растительным, запекают в пароконвектомате в режиме жар-пар при температуре 250-280°С в течение 20-25 мин до готовности. Признаком готовности является выделение бесцветного сока на разрезе.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта №

110105

Наименование изделия:

Щи из свежей капусты

Номер рецептуры: № 124;110105

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Бульон (или вода)	90	90
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	20 25	20 20
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	10 14,3	10 10
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	5 6,3	5 5
Томатная паста	0,8	0,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	2 2,4	2 2
Масло растительное	1	1
Соль	0,2	0,2
Сметана 15%	3	3
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,8	1,52	3,37	30,54	7,82

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Капусту белокочанную свежую мелко шинкуют. Подготовленный картофель нарезают тонкими дольками. Морковь, лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 5-7 мин.

В кипящую воду(или бульон) 90-110°C закладывают нарезанную капусту, доводят до кипения, добавляют картофель и варят в течение 10-15 мин. Затем добавляют соль и варят до готовности. Готовые щи заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят их до кипения.

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.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120304**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Яйцо куриное диетическое, сваренное
вкрутую**

Номер рецептуры: № 337; 120304

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо*	100	100
Соль	5	5
Выход:		100

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
12,7	11,5	0,7	157,0	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные яйца в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду 90-110°C (3 л воды на 10 штук яиц) и варят после закипания в течение 10 мин. Для облегчения очистки скорлупы, яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Сваренные вкрутую яйца используют после очистки от скорлупы для приготовления горячих и холодных блюд. Кроме того, яйца в скорлупе, сваренные вкрутую, подают как самостоятельное блюдо.

При подаче к первому блюду, яйцо закладывается в каждую порцию непосредственно при раздаче.

Температура подачи: 20±5°C.**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента варки.**Технолог** _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 210102

Наименование изделия: **Апельсин**

Номер рецептуры: № 915; 210102

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1983г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Апельсины свежие	142,9	100
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,9	0,2	8,1	43	60

Технология приготовления:

Апельсины перед подачей тщательно промыть в проточной воде. Разрезание пополам плодов допускается только непосредственно перед подачей. При подаче не очищать.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100103**
Наименование изделия: **Бутерброд с колбасой
полукопченой**

Номер рецептуры: № 8; 100103

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб из муки пшеничной	50	50
Колбаса п/к	51,5	50
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
12,35	20,95	25,80	341,00	0,00

Технология приготовления:

Колбасу очищают от шпигата, удаляют оболочку, нарезают поперек батона на порции. Нарезанную колбасу хранят в холодильнике не более 30- 40 минут при температуре 4 ± 2 °С. На ломтик пшеничного хлеба укладывают подготовленную колбасу.

Температура подачи не выше 14°С

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 210103

Наименование изделия: **Банан**

Номер рецептуры: № 912; 210103

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1983г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Бананы свежие	142,9	100
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,5	0,5	21	96	10

Технология приготовления:

Бананы перед подачей тщательно промыть в проточной воде. Разрезание пополам плодов допускается только непосредственно перед подачей. При подаче не очищать.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **230318**

Наименование изделия: **Блинчики в ассортименте
промышленного
производства**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Блинчики в ассортименте	100	100
Масло сливочное	3	3
Выход:	-	100

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
4,71	6,89	24,58	135,69	0

Технология приготовления:

блинчики освобождают от упаковки и укладывают на противень, смазанный

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 120701
 Наименование изделия: **Блины в ассортименте собственного производства**

Номер рецептуры: № 726; 120701

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	44	44
Яйцо*	6,7	6,7
Сахар-песок	2,7	2,7
Масло сливочное	3	3
Молоко	40	40
Вода	20	20
Дрожжи сушеные или дрожжи прессованные	0,3	0,3
	1,2	1,2
Соль	0,25	0,25
Масло растительное д/смазки противня	3	3
Выход:	-	100

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,87	8,10	35,43	241,99	0,24

Технология приготовления:

В небольшом количестве воды или молока растворяют соль, сахар-песок, добавляют дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой или молоком, подогретыми до температуры от 35 до 40 °С, добавляют просеянную муку пшеничную, яйцо и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растопленное масло сливочное и снова перемешивают до образования однородной массы. Тесто замешанное оставляют в теплом месте на 3-4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

Блины выпекают с обеих сторон. Толщина блинов должна быть не менее 3 мм.

Отпускают блины по 2-3 штуки на порцию. Блины подают с маслом сливочным (предварительно растопленным и доведенным до кипения) или с молоком стуженным, или с медом, или с джемом (10 г на порцию массой нетто 150 г)

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100104-1**

Наименование изделия: **Бутерброд сложный**

Номер рецептуры: № 12011; 100104-1

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб из муки пшеничной	40	40
Колбаса п/к	20,6	20
Сыр полутвердый	21,5	20
Масло сливочное	20	20
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
11,24	31,36	20,76	411,20	0,14

Технология приготовления:

С колбасы удаляют шпагат, оболочку. Колбасу, предназначенную для бутербродов, нарезают не ранее, чем за 30-40 минут до отпуска и хранят при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Очищенную колбасу нарезают поперек батона на порции. Упаковку с сыром аккуратно вскрывают (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Сыр зачищают и нарезают на порции. На ломтик белого хлеба укладывают сливочное масло, нарезанные колбасу и сыр, помещают на противень и запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате и др.) при температуре $130-150^{\circ}\text{C}$ до полного расплавления сыра и появления румяной корочки.

Температура под: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 30 минут

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120513**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Говядина, тушенная с черносливом

Номер рецептуры: № 441; 120513

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная <i>или</i>	57,6	56,7
Говядина крупный кусок замороженная	63,0	56,7
Вода (для варки бульона)	200	200
Масса говядины отварной:	-	35
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10
или Лук репчатый свежий	11,9	10
Томатная паста	2,8	2,8
Чернослив	12	12
Соль	0,5	0
Масло растительное	4	4
Бульон мясной	65	65
Масса соуса:		65
Выход:		100

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
11,70	13,17	8,55	197,24	2,62

Технология приготовления:

Овощи очищенные промывают в проточной воде не менее 5 минут. Подготовленную говядину, промывают,

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления.

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта № 210104

Наименование изделия: **Груша**

Номер рецептуры: № 912; 210104

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1983г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Груши свежие	100	100
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,4	0,3	10,3	47	5

Технология приготовления:

Груши перед подачей тщательно промыть в проточной воде. Допускается разрезать плод пополам только непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120502

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Изделия колбасные вареные (сардельки)
для школьного питания отварные**

Номер рецептуры: № 413; 120502

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Сардельки детские	102,04	100
Выход:		100

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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
11,4	18,2	1,3	215,0	0,00

Технология приготовления:

Сардельки промывают, удаляют искусственную оболочку (оболочку натуральную не удаляют), закладывают в кипящую воду 90-110°C и варят 5 мин после закипания.

Допускается подавать изделия колбасные отварные с гарниром.

Температура подачи: 60-65°C

Срок реализации: не более 30 минут с момента отваривания

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 100518

Наименование изделия: **Икра из уваренных кабачков**

Номер рецептуры: № 77; 100518

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кабачки б/з	149	149
Лук репчатый свежий	17	17
очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	20,23	17
Масло растительное	5	5
Томат-паста	2,4	2,4
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

*Допускается замена на икру кабачковую промышленного производства

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,25	5,48	8,7	90,13	25,13

Технология приготовления:

Кабачки, не размораживая, тушат в течение 10 мин при температуре 100-120 °С, охлаждают и измельчают. Очищенный лук репчатый промывают в проточной воде в течении 5 минут, мелко шинкуют, припускают в масле растительном с добавлением небольшого количества воды в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 5-7 мин. В конце тушения добавляют кабачки, соль. Готовую икру кабачковую охлаждают.

Температура подачи: не ниже +15°С

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100502**
Наименование изделия: **Икра из уваренных кабачков**

Номер рецептуры: № 101; 100502

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Икра кабачковая	105,3	100
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,20	4,70	7,7	78	9,6

Технология приготовления:

Банки промыть, вытереть насухо, вскрыть. Порционирование икры кабачковой производить из банок.

Температура подачи: не ниже 15°C

Срок реализации: не более 30 минут с момента вскрытия банки

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**160102**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Какао-напиток на молоке**

Номер рецептуры: № 10020; 160102

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок ДП(растворимый)	7	7
Молоко	100	100
Выход:		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
4,70	4,25	5,41	80,2	0,6

Технология приготовления:

В быстрорастворимый какао-напиток (сухой) добавить при непрерывном помешивании в горячее молоко, довести до кипения 90-110°C.

Температура подачи: 60-65°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**170607**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кекс с цукатами

Номер рецептуры: № 793; 170607

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	39	39
Сахар - песок	25	25
Масло сливочное	20	20
Цукаты	5,1	5
Яйцо*	18	18
Масло растительное	0,4	0,4
Натрий двууглекислый (сода пищевая)	0,09	0,09
Соль	0,09	0,09
Выход:	-	100

* Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
6,80	19,49	56,05	426,47	0,06

Технология приготовления:

Размягченное сливочное масло взбивают в течении 7 мин., добавляют сахар песок и взбивают еще 5 мин., постепенно добавляют предварительно подготовленное яйцо. К взбитой массе добавляют, соду, соль, тщательно перемешивают, добавляют муку, цукаты и замешивают тесто.

Тесто раскладывают в формы предварительно смазанные маслом, выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 205-215°C в течение 25-30 мин до готовности. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: 20 ±5°C**Срок реализации:** не более 16 часов с момента приготовления.**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**210105**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Киви**

Номер рецептуры: № 11001; 210105

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М:

Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Киви свежие	100	100
Выход:		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
0,8	0,4	8,1	47,0	180,00

Технология приготовления:

Киви перед подачей тщательно промыть в проточной воде. Допускается нарезать кружочками.

Температура подачи: 20±5° С.**Срок реализации :** не более 30 минут (если фрукты нарезаны)**Технолог** _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160237

Наименование изделия: **Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте**

Номер рецептуры: № 645; 160237

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	80	80
Сок фруктовый в ассортименте	30	30
Крахмал картофельный	4	4
Сахар-песок	12	12
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,31	0,03	19,12	77,33	0,6

Технология приготовления:

Сок разбавляют горячей водой, доводят до кипения. Добавляют сахар, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Охлаждают до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог: _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160237-1

Наименование изделия: **Кисель фруктовый (ягодный) яблочно-вишневый**

Номер рецептуры: № 645; 160237-1

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	80	80
Сок яблочно-вишневый	30	30
Крахмал картофельный	4	4
Сахар-песок	12	12
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,31	0,03	19,12	77,33	0,6

Технология приготовления:

Сок разбавляют горячей водой, доводят до кипения. Добавляют сахар, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Охлаждают до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог: _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160213

Наименование изделия: **Компот из плодов свежих (лимон)**

Номер рецептуры: № 646; 160213

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Лимоны	7	7
Вода	85	85
Сахар-песок	11	11
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,06	0,01	11,2	46,27	2,8

Технология приготовления:

Лимоны тщательно промывают, нарезают тонкими кружочками, заливают теплым сиропом, дают настояться. Приготавливают сироп. В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. Добавляют нарезанные плоды доводят до кипения и проваривают 10-12 минут. Готовый напиток охлаждают до температуры подачи. Допускается отпустить вместе с фруктами.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог: _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100545**
Наименование изделия: **Консервы овощные "Дары лета"**

Номер рецептуры: № 101; 100545

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Консервы овощные "Дары лета"	105,3	100
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,50	7,00	7,00	95,00	9,60

Технология приготовления:

Упаковку промыть, вытереть насухо, вскрыть. Порционировать.

Температура подачи: не ниже 15°C

Срок реализации: не более 30 минут с момента вскрытия упаковки

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 190117

Наименование изделия: **Крендель сахарный**

Номер рецептуры: № 460; 190117

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, 2012

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	56	56
Сахар-песок	16	16
Масло сливочное	14	14
Яйцо*	6,8	6,8
Дрожжи сухие <i>или</i>	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	2	2
Яйцо*	0,5	0,5
Соль	0,3	0,3
Сахар-песок	3	3
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:		100

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,15	13,43	58,33	382,27	0

Технология приготовления:

Тесто готовят безопасным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°C молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие предварительно смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, предварительно подготовленные яйца, всыпают 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 будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость закрывают крышкой и ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°C. 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.

Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой. Разделку теста производят вручную, делят на куски массой 50-60г, которые скатывают в жгут и свертывают его восьмеркой. Крендели-полуфабрикаты укладывают на смазанные маслом листы, смазывают яйцом, посыпают сахарным песком и выпекают в течение 10-15 минут при температуре 220-250°C. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: 25 ±5°C

не более 16 часов с момента приготовления (при температуре хранения 4±2°C)

Срок реализации:

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**210106**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Мандарин**

Номер рецептуры: № 915; 210106

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Мандарины свежие	135,1	100
Выход:		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
0,8	0,2	7,5	38,0	38,00

Технология приготовления:

Мандарины внимательно осмотреть, удалить порченные и деформированные плоды. Перед подачей тщательно промыть в проточной воде. 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

Технологическая карта № 160238
Наименование изделия: Напиток витаминный

Номер рецептуры: № 638;160238

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Шиповник (сухой)	4	4
Сахар-песок	10	10
Вода	90	90
Изюм	4,08	4
Выход:		100

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,23	0,08	14,55	62,5	26

Технология приготовления:

Фрукты шиповника и изюма тщательно промывают проточной холодной водой, заливают кипятком и варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 минут. Отвар настаивают. После этого отвар процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения и охлаждают до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160242
Наименование изделия: Напиток из плодов сухих (изюм)

Номер рецептуры: № 638; 160242

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под редакцией В.Т.Лапшиной- М: Хлебпродинформ, 2004 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кислота лимонная	0,01	0,01
Сахар-песок	7	7
Вода	105	105
Изюм	6,1	6
Выход:		100

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,14	0,03	10,94	44,79	0,00

Технология приготовления:

Изюм тщательно промывают проточной холодной водой, заливают кипятком и варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 минут. Напиток настаивают. После этого напиток процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения и охлаждают до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160236

Наименование изделия: **Напиток молочный**

Номер рецептуры: № 670; 160236

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Повидло вишня (или джем,или варенье)	10	10
или повидло смородина (или джем,или варенье)	10	10
Молоко	50	50
Вода	45	45
Выход:		100

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,50	1,60	8,45	54,4	0,3

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, затем процеживают, а при использовании варенья одновременно процеживают и протирают плоды или ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). Добавляют горячее прокипяченное молоко, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. Затем охлаждают до температуры подачи. Допускается отпустить вместе с плодами или ягодами.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160235

Наименование изделия: **Напиток морковный**

Номер рецептуры: № 672; 160235

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания 2013; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Апельсины	5	5
Морковь столовая	37,5	30
Сахар-песок	8	8
Вода	100	100
Выход:		100

*Возможна замена на нектар или сок в ассортименте.

Химический состав данного блюда: 100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,44	0,04	10,47	44,57	4,5

Технология приготовления:

Апельсины тщательно моют, нарезают кружочками. Морковь очищают и промывают под проточной водой в течение 5 минут, натирают, добавляют в кипящую воду, за 5-8 минут до окончания варки добавляют подготовленные апельсины, затем напиток процеживают. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения и охлаждают до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160117

Наименование изделия: **Напиток фруктовый**

Номер рецептуры: № 10022;160117

Наименование сборника рецептов: 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	
	Брутто, г	Нетто, г
Фиточай цветочно-плодовый или Фиточай фильтр-пакет цветочно-плодовый	1 0,5шт	1 0,5шт
Сахар-песок	8	8
Вода	108	108
Выход:		100

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,00	0,00	7,99	31,92	0

Технология приготовления:

Для приготовления напитка, воду кипятят, добавляют сахар доводят до кипения 90-110°C. Перемешивают до полного растворения сахара. Добавляют фиточай и настаивают 15-20 минут. Процеживают , доводят до кипения 90-110°C и остужают до температуры подачи.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта №

120318

Наименование изделия:

Пудинг из творога запеченный

Номер рецептуры: № 362; 120318

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог 9 % жирн.	83,84	83
Крупа Манная	8	8
Сахар-песок	5	5
Яйцо*	5	5
Соль	0,25	0,25
Масло сливочное	2	2
Ванилин	0,01	0,01
Сухари панировочные	2,5	2,5
Сметана 15%	2,5	2,5
Вода	10	10
Масса полуфабриката:		118
Выход:		100

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
16,82	10,29	16,77	226,92	0,43

Технология приготовления:

В горячей воде растворяют ванилин и всыпают тонкой струйкой крупу манную и, помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют яичный желток, растертый с сахаром-песком, соль, охлажденную заваренную крупу манную, размягченное масло сливочное (1/2 от рецептурной нормы). Массу тщательно перемешивают. Белок взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают слоем толщиной 3-5 см на политые маслом сливочным и посыпанные сухарями противни (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате 20-30 минут при температуре 220-280°C. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порции.

Температура подачи:

60-65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта № 100201

Наименование изделия: **Салат из капусты с растительным маслом**

Номер рецептуры: № 43; 100201

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	94	94
или Капуста белокочанная свежая	117,5	94
Лимонная кислота	0,01	0,01
Сахар-песок	1	1
Масло растительное	10	10
Соль	0,25	0,25
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,64	10,08	9,63	136,84	25,67

Технология приготовления:

Капусту промывают под проточной водой. У белокочанной капусты снимают 3-4 наружных листа и повторно промывают в течение 5 минут. Капусту шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока, добавляют 2% раствор лимонной кислоты. Капусту посыпают сахаром, перемешивают, заправляют маслом растительным, непосредственно перед подачей.

Температура подачи: не ниже +15°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов(при температуре хранения 4± 2° С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта №

100542

Наименование изделия:

**Салат из капусты с помидорами и
огурцами**

Номер рецептуры: № 24; 100542

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	70 70	70 70
Кислота лимонная	0,01	0,01
Помидоры свежие	5,9	5
Огурцы свежие	10,53	10
Масло растительное	5	5
Яблоки свежие	10,9	10
Соль	0,3	0,3
Выход:		100

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,44	5,13	4,71	71,85	24,25

Технология приготовления:

Капусту промывают в проточной воде в течение 5 мин, удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в проточной воде в течение 5 мин, шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока. Помидоры и огурцы свежие моют, удаляют место крепления плодоножки и нарезают ломтиками. У яблок удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиками и посыпают лимонной кислотой. Все ингредиенты заправляют растительным маслом непосредственно перед раздачей и аккуратно перемешивают.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

незаправленного салата не более 2-х часов(при температуре хранения 4± 2° С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта № **100301**
Наименование изделия: **Салат из моркови с растительным маслом**

Номер рецептуры: №01016; 100301

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	94	94
или Морковь столовая свежая	117,5	94
Масло растительное	7	7
Выход:		100

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,22	7,09	6,49	95,83	4,7

Технология приготовления:

Морковь сырую очищенную промывают проточной водой в течение 5 минут, нарезают или натирают соломкой, заправляют маслом растительным, перемешивают непосредственно перед подачей.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не заправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4± 2° С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта № **100509**
 Наименование изделия: **Салат из сборных овощей**

Номер рецептуры: № 37; 100509

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая *	50 62,5	50 50
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая продовольственная *	30 37,5	30 30
Помидоры свежие	5,88	5
Огурцы свежие	5,26	5
Масло растительное	10	10
Соль	0,5	0,5
Выход:		100

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

* С 1 марта капусту и морковь припускают

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,39	10,09	4,74	116,30	18,25

Технология приготовления:

Морковь сортируют моют очищают. Капусту и морковь промывают в проточной воде в течение 5 мин, удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в проточной воде в течение 5 мин, шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду, соединяют с тертой морковью и перетирают с солью до появления сока. Помидоры и огурцы свежие моют, удаляют место крепления плодоножки и шинкуют соломкой. Подготовленные овощи соединяют, аккуратно перемешивают, перед подачей заправляют маслом растительным.

Температура подачи: не ниже +15°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 100507

Наименование изделия:

Салат из свежих огурцов с растительным маслом

Номер рецептуры: № 16; 100507

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие	92,63	88
Масло растительное	12	12
Соль	0,25	0,25
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,70	12,08	2,20	120,20	8,80

Технология приготовления:

Огурцы промывают в проточной воде в течение 5 мин, отрезают место прикрепления плодоножки, крупные огурцы нарезают ломтиками, а мелкие - полукольцами.. Перед отпуском огурцы солят, заправляют растительным маслом, непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не ниже +15 °С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта № **100508**
Наименование изделия: **Салат из соленых огурцов с луком**
Номер рецептуры: № 17, 100508
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	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы консервированные (без уксуса, без учета заливки)	84,4	76
Лук репчатый свежий	21,4	18
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	18	18
Масло растительное	7	7
Выход:	-	100

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,86	7,11	2,77	80,19	5,6

Технология приготовления:

Банки промывают проточной водой, вытирают насухо, вскрывают. Подготовленный лук шинкуют. Огурцы нарезают ломтиком, добавляют нашинкованный и ошпаренный репчатый лук. Непосредственно перед раздачей заправляют растительным маслом и аккуратно перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4± 2° С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 100525-1

Наименование изделия: **Салат Нежный**

Номер рецептуры 65; **100525-1**

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2011.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	5,05 5,4	5 5
Морковь свежая очищенная полуфабрикат или Морковь свежая *	26 32,5	26 26
Огурцы свежие	3,2	3,0
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	64 91,4	64 64
Соль	0,5	0,5
Масло растительное	5	5
Выход:		100

*После 1 марта морковь отваривают, допускается нарезка моркови кубиком.

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,72	6,20	12,3	115,65	8,09

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.

Подготовленное филе птицы, промывают проточной водой, нарезают на куски , закладывают в кипящую воду и доводят до кипения 90-110°С, снимая с поверхности образовавшуюся пену. Далее варят до готовности при умеренном кипении. Готовую птицу нарезают соломкой. Морковь сортировать помыть почистить, очищенную морковь нарезать соломкой или натереть на терке. Картофель промывают и варят в кожуре(при использовании очищенных полуфабрикатов-без кожуры) при слабом кипении и закрытой крышке, затем воду сливают. Картофель охлаждают, очищают, нарезают кубиком. У огурцов удаляют место прикрепление плодоножки и нарезают соломкой. Ингредиенты смешать, непосредственно перед подачей заправить растительным маслом и солью.

Температура подачи: не ниже +15°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов(при температуре хранения 4± 2° С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 100525

Наименование изделия: **Салат Нежный**

Номер рецептуры 65; **100525**

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2011.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь свежая очищенная полуфабрикат или Морковь свежая *	50 62,5	50 50
Яблоки свежие	48,55	42,0
Яйцо**	5	5
Соль	0,3	0,3
Масло растительное	8	8
Выход:		100

*После 1 марта морковь отваривают, допускается нарезка моркови кубиком.

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) 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 данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,45	8,79	7,6	117,01	6,7

Технология приготовления:

Подготовленную морковь на резать соломкой или натереть на терке. Яблоки нарезать соломкой, яйцо отварное нарезать соломкой. Ингредиенты смешать, непосредственно перед подачей заправить растительным маслом и солью.

Температура подачи: не ниже +15°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов(при температуре хранения 4± 2° С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 100501-1

Наименование изделия: **Салат овощной с фасолью**

Номер рецептуры: № 71; 100501-1

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	55	55
или Картофель свежий продовольственный	78,6	55
Масса картофеля отварного:	-	54
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10
или Морковь столовая свежая	12,5	10
Масса моркови отварной:	-	10
Фасоль продовольственная	5,1	5
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	5,6	5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10
или Лук репчатый свежий	11,9	10
Масло растительное	10	10
Соль	0,3	0,3
Выход:	-	100

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,46	10,35	12,91	155,4	7,25

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 ниже +15°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов(при температуре хранения 4± 2° С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110401
 Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп-пюре картофельный**

110401

Номер рецептуры: № 171; 110401

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	36	36
или Картофель свежий продовольственный	51,4	36
Вода (для варки бульона)	100	100
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	2	2
или Морковь столовая свежая	2,5	2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,8	4
Мука пшеничная	2	2
Масло сливочное	2	2
Молоко	15	15
Бульон куриный (или вода)	75	75
Соль	0,1	0,1
Выход:		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
1,48	2,31	8,45	60,70	4,19

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

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.

Очищенные морковь и лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды или бульона с добавлением масла сливочного. Подготовленный картофель нарезают кубиком или брусочком и варят в бульоне

Температура подачи:

60-65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог:

Технологическая карта

Технологическая карта № 180601

Наименование изделия: **Сухарики из хлеба пшеничного**

Номер рецептуры: № 02025;180601

Наименование сборника рецептов: 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	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб из муки пшеничной	143	143
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
10,73	4,15	73,5	374,66	0

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают кубиками размером 10 на 10мм, кладут на противень и подсушивают до хрустящего состояния.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: не более 12-и часов с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 200102

Наименование изделия: **Хлеб из муки пшеничной**

Номер рецептуры: № 13002; 200102

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб из муки пшеничной	100	100
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
7,50	2,90	51,4	262	0

Технология приготовления:

Нарезанный хлеб, вынимают из пакетов, выкладывают в промаркированные емкости, нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5°C

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 200103

Наименование изделия: **Хлеб ржано-пшеничный**

Номер рецептуры: № 13003; 200103-1

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржано-пшеничный	100	100
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
5,60	1,10	49,4	232	0

Технология приготовления:

Хлеб вынимают из пакетов, нарезают, выкладывают в промаркированные емкости и накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5°C

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 210110

Наименование изделия: **Яблоко**

Номер рецептуры: № 912; 210110

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1983г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	100	100
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,4	0,4	9,8	47	10

Технология приготовления:

Яблоки перед подачей тщательно промыть в проточной воде. Допускается разрезать плод пополам только непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог _____

Вариант 1

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120504

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): **Азу из говядины**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Азу из говядины охлажденное	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):	14,20
Жиры (г):	1,20
Углеводы (г):	5,60
Энергетическая ценность (ккал):	90,00

Ca (мг):	18,35
Mg (мг):	20,76
Fe (мг):	2,10
C (мг):	3,81
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовое азу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гостроемкость с готовым азу 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 _____

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

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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

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):	104,78
Mg (мг):	21,92
Fe (мг):	1,90
C (мг):	0,47
B1 (мг):	0,06
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. 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 подавать 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) №

120612

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): **Биточки рубленные куриные**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Биточки рубленные куриные охлажденные	100	100	10	10
Выход готового продукта		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):	12,40
Жиры (г):	6,90
Углеводы (г):	10,20
Энергетическая ценность (ккал):	152,50

Ca (мг):	42,32
Mg (мг):	17,86
Fe (мг):	1,37
C (мг):	1,29
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,13

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Перекалывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Гастроемкость с готовым биточками ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать 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 _____

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):

**Блинчики в ассортименте
промышленного производства**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Блинчики в ассортименте промышленного производства	100	100	10,0	10,0
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход:		100		10,0

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию; допускается готовое блюдо сразу полить соусом и прогреть.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	4,71
Жиры (г):	6,89
Углеводы (г):	24,58
Энергетическая ценность (ккал):	135,69

Ca (мг):	0,23
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,00
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

блинчики освобождают от упаковки и укладывают на противень, смазанный маслом сливочным (1/2 часть от рецептурной нормы). Блинчики с начинками размораживают при комнатной температуре в течение 30-60 минут, сбрызгивают прокипяченным сливочным маслом, затем помещают в духовой или жарочный шкаф, предварительно нагретый до температуры 170-180°C и запекают в течение 10 минут.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

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 с капустой и картофелем**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Борщ с капустой и картофелем, охлажденный	100	100	10	10
Сметана 15%	5	5	0,5	0,5
Выход:		100		10

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,09	Ca (мг):	44,99
Жиры (г):	1,75	Mg (мг):	9,63
Углеводы (г):	4,23	Fe (мг):	0,45
Энергетическая ценность (ккал):	38,10	C (мг):	5,95
		B1 (мг):	0,02
		B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой. Разогрев производят до температуры 80-90°C в центре продукта, затем заправляют прокипяченной сметаной и прогревают, но не кипятят. 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°C

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

Технолог

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**

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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,47	Ca (мг):	61,35
Жиры (г):	2,18	Mg (мг):	13,90
Углеводы (г):	3,08	Fe (мг):	0,85
Энергетическая ценность (ккал):	36,60	C (мг):	5,54
		B1 (мг):	0,04
		B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекалывают содержимое в гастроемкость. Разогревают до температуры 80-90°C в центре продукта, затем заправляют прокипяченной сметаной и прогревают, но не кипятят. 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°C

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

Технолог _____

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) **Брушкетта**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Брушкетта 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):	79,62
Mg (мг):	23,04
Fe (мг):	1,45
C (мг):	2,75
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°C в центре продукта. Готовые брушкетты помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми брушкеттами ставят на линию раздачи.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°C

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

Срок реализации:

Технолог

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): **Булочка овсяная**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,50
Жиры (г):	1,30
Углеводы (г):	56,30
Энергетическая ценность (ккал):	282,90

Ca (мг):	34,0
Mg (мг):	55,00
Fe (мг):	3,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,22
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 45 °С в центре продукта. Готовые булочки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми булочками 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

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): **Булочка с цукатами**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Булочка с цукатами охлажденная	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,50
Жиры (г):	6,70
Углеводы (г):	57,20
Энергетическая ценность (ккал):	335,10

Ca (мг):	64,22
Mg (мг):	16,74
Fe (мг):	1,08
C (мг):	0,21
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°C в центре продукта. Готовые булочки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми булочками ставят на линию раздачи.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°C

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

Технолог _____

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): **Булочка**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр:

Белки (г):	5,90
Жиры (г):	7,60
Углеводы (г):	58,00
Энергетическая ценность (ккал):	323,80

Ca (мг):	49,26
Mg (мг):	14,04
Fe (мг):	0,10
C (мг):	0,16
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,10

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 булочки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.Гастроемкость с готовыми булочками 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) №

190109

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): **Булочка с шоколадом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Булочка с шоколадом охлажденная	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр:

Белки (г):	11,30
Жиры (г):	8,00
Углеводы (г):	54,20
Энергетическая ценность (ккал):	334,00

Ca (мг):	59,02
Mg (мг):	16,10
Fe (мг):	1,08
C (мг):	0,20
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,12

Технологический процесс:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°C в центре продукта. Готовые булочки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми булочками ставят на линию раздачи.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20±5°C

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

Технолог _____

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): **Бульон куриный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бульон куриный 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 100гр

Белки (г):	0,90
Жиры (г):	2,20
Углеводы (г):	1,30
Энергетическая ценность (ккал):	28,60

Ca (мг):	3,00
Mg (мг):	4,60
Fe (мг):	0,18
C (мг):	2,00
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость.

Разогревают до температуры 80-90°C в центре продукта. Готовый бульон помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

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

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: не более 2-х часов после 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 джемом**

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):	38,4
Mg (мг):	10,92
Fe (мг):	0,72
C (мг):	0,12
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°C 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°C

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**

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):	100,94
Mg (мг):	18,88
Fe (мг):	0,98
C (мг):	0,28
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,16

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 ватрушки помещаются в изотермическую тару, доставляются 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)

230258

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 с овощами**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина с овощами,охлажденная	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 100 гр

Белки (г):	9,1
Жиры (г):	10,2
Углеводы (г):	3,30
Энергетическая ценность (ккал):	142,6

Ca (мг):	41,89
Mg (мг):	49,74
Fe (мг):	2,90
C (мг):	34,38
B1 (мг):	0,22
B2 (мг):	0,20

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. Готовую говядину с овощами помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гастроемкость с готовой говядиной 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 дос

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

230258

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 с овощами**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина с овощами,охлажденная	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 100 гр

Белки (г):	9,1
Жиры (г):	10,2
Углеводы (г):	3,30
Энергетическая ценность (ккал):	142,6

Ca (мг):	41,89
Mg (мг):	49,74
Fe (мг):	2,90
C (мг):	34,38
B1 (мг):	0,22
B2 (мг):	0,20

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. Готовую говядину с овощами помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гастроемкость с готовой говядиной 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 _____

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 картофелем**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина тушеная с картофелем охлажденная упакованная	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):	7,10
Жиры (г):	1,90
Углеводы (г):	6,80
Энергетическая ценность (ккал):	72,70

Ca (мг):	14,63
Mg (мг):	19,59
Fe (мг):	1,25
C (мг):	6,73
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Готовую говядину помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гостроемкость с готовой говядиной тушеной ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

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**

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):	20,2
Mg (мг):	27,62
Fe (мг):	2,05
C (мг):	2,62
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°C 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°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №120543

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): **Голубцы ленивые**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Голубцы ленивые 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):	8,00
Жиры (г):	10,00
Углеводы (г):	7,30
Энергетическая ценность (ккал):	151,20

Ca (мг):	155,87
Mg (мг):	21,96
Fe (мг):	1,25
C (мг):	22,06
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

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

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

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

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

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 (№ТК 180101) 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):	11,75
Mg (мг):	11,36
Fe (мг):	0,91
C (мг):	2,10
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Перекалывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 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. 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

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**

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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

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):	13,81
Mg (мг):	18,52
Fe (мг):	1,94
C (мг):	1,47
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,11

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. 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. 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) №**120306**

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): **Запеканка из творога**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Запеканка из творога охлажденная	100	100	10,0	10,0
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6,30
Жиры (г):	23,00
Углеводы (г):	25,80
Энергетическая ценность (ккал):	335,40

Ca (мг):	198,14
Mg (мг):	23,10
Fe (мг):	0,57
C (мг):	0,46
B1 (мг):	0,15
B2 (мг):	0,27

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Помещают в гастроемкость, далее убирают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Готовую запеканку помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовой запеканкой ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Срок реализации:

Технолог

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

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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

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 гастроремкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Готовые зразы помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гастроремкость 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°C

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

Технолог _____

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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронны отварные охлажденные	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):	5,46
Жиры (г):	7,07
Углеводы (г):	32,15
Энергетическая ценность (ккал):	214,01

Ca (мг):	10,37
Mg (мг):	5,55
Fe (мг):	0,57
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют макаронные изделия. Тщательно 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°C

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

Срок реализации:

Технолог

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.)"

Капуста, тушенная с колбасными

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста тушенная с колбасными изделиями, охлажденная	100	100	10	10
Выход готового продукта		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):	4,40
Жиры (г):	8,40
Углеводы (г):	12,90
Энергетическая ценность (ккал):	144,80

Ca (мг):	157,21
Mg (мг):	19,05
Fe (мг):	0,88
C (мг):	25,07
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

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

Гостроемкость с готовой капустой 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 _____

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): **Капуста тушеная**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,80
Жиры (г):	1,40
Углеводы (г):	14,60
Энергетическая ценность (ккал):	78,20

Ca (мг):	194,53
Mg (мг):	21,98
Fe (мг):	0,79
C (мг):	32,20
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Готовую капусту помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовой капустой тушеной 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°C

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

Срок реализации:

Технолог

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель отварной резанный охлажденный	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,94
Жиры (г):	7,26
Углеводы (г):	13,63
Энергетическая ценность (ккал):	127,56

Ca (мг):	17,08
Mg (мг):	23,11
Fe (мг):	0,92
C (мг):	10,00
B1 (мг):	0.12
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют картофель. 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°C
не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки.

Срок реализации:**Технолог**

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

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	5	5	0,5	0,5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,08
Жиры (г):	5,46
Углеводы (г):	27,21
Энергетическая ценность (ккал):	178,19

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 аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C 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. Гостроемкость 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°C

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

Срок реализации:**Технолог**

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**

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):	86,61
Mg (мг):	12,35
Fe (мг):	0,24
C (мг):	0,41
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C 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. Гостроемкость 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°C

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

Технолог _____

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 молочная**

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):	8,59
Энергетическая ценность (ккал):	100,96

Ca (мг):	80,79
Mg (мг):	31,40
Fe (мг):	0,73
C (мг):	0,35
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроремкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C 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. Гастроремкость 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°C

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

Срок реализации:

Технолог

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 пшенная молочная**

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):	53,63
Mg (мг):	25,09
Fe (мг):	0,70
C (мг):	0,23
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C 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°C

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

Срок реализации:

Технолог

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 молочная**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша рисовая 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 100 гр

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

Ca (мг):	63,53
Mg (мг):	18,16
Fe (мг):	0,29
C (мг):	0,30
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C 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°C

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

Срок реализации:

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):	25,46
Mg (мг):	11,64
Fe (мг):	1,08
C (мг):	0,06
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,12

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. 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 _____

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**

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):	34,45
Mg (мг):	51,24
Fe (мг):	3,30
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,14

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. 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**

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):	31,74
Mg (мг):	14,24
Fe (мг):	1,44
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,13

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. 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 _____

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**

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	10
Выход готового продукта		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):	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, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Готовые котлеты помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

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

*Не подлежит повторному разогреву. Отпускают котлеты с соусом и гарниром

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

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 рубленые из мяса (говядина)**

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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

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):	14,97
Mg (мг):	18,82
Fe (мг):	2,21
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

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

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

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

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 рубленые из птицы**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Котлеты рубленые из птицы(курица)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):	13,40
Жиры (г):	9,80
Углеводы (г):	16,30
Энергетическая ценность (ккал):	207,00

Ca (мг):	18,79
Mg (мг):	14,25
Fe (мг):	1,29
C (мг):	1,08
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C 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 подавать с соусом и гарниром.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

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 рубленые из фарша
рыбного**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Котлеты рыбные 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; допускается готовое блюдо сразу полить соусом и прогреть.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	9,60
Жиры (г):	9,30
Углеводы (г):	17,50
Энергетическая ценность (ккал):	192,10

Ca (мг):	284,57
Mg (мг):	26,50
Fe (мг):	0,63
C (мг):	0,82
B1 (мг):	0,09
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 85°C 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 подавать с соусом и гарниром.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

120638

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): **Курица в сырном соусе с рисом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Курица в сырном соусе,охлажденная	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 100 гр

Белки (г):	14,3
Жиры (г):	13,3
Углеводы (г):	2,70
Энергетическая ценность (ккал):	186,5

Ca (мг):	88,48
Mg (мг):	21,44
Fe (мг):	0,91
C (мг):	0,72
B1 (мг):	0,05
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. Готовую курицу в сырном соусе с рисом помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовой курицей в сырном соусе 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)

120639

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): **Курица по-тайски с рисом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Курица по-тайски, охлажденная	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 100 гр

Белки (г):	9,7
Жиры (г):	3,4
Углеводы (г):	5,70
Энергетическая ценность (ккал):	83,5

Ca (мг):	16,68
Mg (мг):	23,85
Fe (мг):	1,07
C (мг):	3,19
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

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

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

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

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 натуральный, запеченный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Омлет охлажденный	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):	10,02
Жиры (г):	5,36
Углеводы (г):	7,17
Энергетическая ценность (ккал):	116,92

Ca (мг):	78,71
Mg (мг):	13,26
Fe (мг):	1,92
C (мг):	0,18
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,37

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения, поливают омлет. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Готовый омлет помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым омлетом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. При подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень. *Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

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 смешанный с ветчиной**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Омлет с колбасными изделиями 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):	11,2
Жиры (г):	5
Углеводы (г):	5,50
Энергетическая ценность (ккал):	111,8

Ca (мг):	68,96
Mg (мг):	16,61
Fe (мг):	2,05
C (мг):	0,15
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,32

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Готовый омлет помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым омлетом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Срок реализации:

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

120220

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 Карбонара**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Паста карбонара, охлажденная	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 100 гр

Белки (г):	9,84
Жиры (г):	9,84
Углеводы (г):	15,20
Энергетическая ценность (ккал)	188,68

Ca (мг)	93,12
Mg (мг)	15,69
Fe (мг)	1,20
C (мг)	0,19
B1 (мг)	0,05
B2 (мг)	0,12

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовую пасту помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гостроемкость с готовой пастой 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 _____

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)**

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

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

Ca (мг):	287,82
Mg (мг):	25,78
Fe (мг):	9,83
C (мг):	46,86
B1 (мг):	0,43
B2 (мг):	3,11

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Печень тушеную и соус разогревают отдельно! Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта.

Гостроемкость с готовой печенью ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать с соусом и гарниром.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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 гостроемкость. 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. Гостроемкость 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) № 190212

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 капустой и яйцом**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	8,50
Жиры (г):	4,90
Углеводы (г):	42,90
Энергетическая ценность (ккал):	249,70

Ca (мг):	98,58
Mg (мг):	17,35
Fe (мг):	1,11
C (мг):	9,12
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,11

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

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 рисом и яйцом**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	8,50
Жиры (г):	6,90
Углеводы (г):	41,20
Энергетическая ценность (ккал):	260,90

Ca (мг):	42,69
Mg (мг):	16,73
Fe (мг):	0,90
C (мг):	0,13
B1 (мг):	0,11
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°C 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°C

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

Технолог

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**

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):	45,72
Mg (мг):	14,15
Fe (мг):	1,12
C (мг):	0,29
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,07

Технологический процесс:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°C 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°C

Срок реализации:

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

Технолог

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 куриный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Плов куриный 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):	5,60
Жиры (г):	0,40
Углеводы (г):	21,60
Энергетическая ценность (ккал):	112,40

Ca (мг):	13,72
Mg (мг):	22,34
Fe (мг):	0,96
C (мг):	2,72
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C 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°C

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

Технолог _____

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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Плов мясной охлажденный упакованный	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):	5,50
Углеводы (г):	18,20
Энергетическая ценность (ккал):	170,30

Ca (мг):	13,07
Mg (мг):	26,80
Fe (мг):	1,71
C (мг):	2,27
B1 (мг):	0,06
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°C 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°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120562

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): **Поджарка из свинины**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Поджарка из свинины, охлажденная	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 100 гр

Белки (г):	12
Жиры (г):	7
Углеводы (г):	5,50
Энергетическая ценность (ккал):	133,0

Ca (мг):	24,58
Mg (мг):	36,50
Fe (мг):	2,46
C (мг):	6,25
B1 (мг):	0,64
B2 (мг):	0,18

Технология приготовления:

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

Гостроемкость с готовой поджаркой 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 _____

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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пюре картофельное охлажденное	90	90	9	9
Масло сливочное	10	10	1	1
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,79
Жиры (г):	11,40
Углеводы (г):	12,05
Энергетическая ценность (ккал):	157,87

Ca (мг):	36,31
Mg (мг):	21,72
Fe (мг):	0,78
C (мг):	8,41
B1 (мг):	0,10
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°C в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют пюре картофельное. 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°C

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

Срок реализации:

Технолог

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):

Рагу из мяса птицы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рагу из мяса птицы охлажденное	100	100	10	10
Выход готового продукта		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):	4,60
Жиры (г):	1,70
Углеводы (г):	12,80
Энергетическая ценность (ккал):	84,90

Ca (мг):	21,08
Mg (мг):	22,24
Fe (мг):	1,13
C (мг):	6,78
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Перекалывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовое рагу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым рагу 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 _____

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): **Рагу из овощей**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рагу из овощей охлажденное	100	100	10,0	10,0
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,90
Жиры (г):	2,30
Углеводы (г):	10,90
Энергетическая ценность (ккал):	71,90

Ca (мг):	18,04
Mg (мг):	21,77
Fe (мг):	0,72
C (мг):	7,73
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Готовое рагу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым рагу из овощей 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°C

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

Срок реализации:

Технолог

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**

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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

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):	43,18
Mg (мг):	11,4
Fe (мг):	0,42
C (мг):	6,31
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость.

Разогревают до температуры 80-90°C в центре продукта, затем заправляют прокипяченной сметаной и прогревают, но не кипятят. Готовые рассольник помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

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

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°C

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

Технолог _____

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 Ленинградский**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рассольник ленинградский 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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,95
Жиры (г):	2,27
Углеводы (г):	5,36
Энергетическая ценность (ккал):	45,34

Ca (мг):	28,28
Mg (мг):	10,64
Fe (мг):	0,40
C (мг):	3,71
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость.

Разогрев производят до температуры 80-90°C в центре продукта, затем запроляют прокипяченной сметаной и прогревают, но не кипятят. Готовые рассольник помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

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

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°C

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

Технолог _____

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

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):	4,08
Mg (мг):	17,56
Fe (мг):	0,36
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют рис. Тщательно 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°C

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

Срок реализации:**Технолог**

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**

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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

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):	25,69
Mg (мг):	5,27
Fe (мг):	0,43
C (мг):	1,37
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость.

Разогревают до температуры 80-90°C в центре продукта, затем заправляют прокипяченной сметаной и прогревают, но не кипятить. 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°C

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**

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):	393,32
Mg (мг):	7,06
Fe (мг):	0,26
C (мг):	0,24
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Разогрев и транспортировка совместно с горячими блюдами не допускается.

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 80°C 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°C

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**

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):	9,23
Mg (мг):	15,12
Fe (мг):	0,69
C (мг):	11,85
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Разогрев и транспортировка совместно с горячими блюдами не допускается. Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 80°C 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 к блюдам из мяса, птицы рыбы и другим блюдам.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°C

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

Технолог _____

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**

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):	32,75
Mg (мг):	46,20
Fe (мг):	2,34
C (мг):	0,09
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Разогрев и транспортировка совместно с горячими блюдами не допускается. Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 80°C 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°C

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**

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 аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое 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.

*He

подлежит повторному разогреву.

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

Срок реализации:

Температура подачи:

не ниже 75°С

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 из овощей**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп из овощей охлажденный	90	90	9	9
Сметана	10	10	1	1
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):	1,45
Жиры (г):	2,85
Углеводы (г):	3,97
Энергетическая ценность (ккал):	46,71

Ca (мг):	68,40
Mg (мг):	11,88
Fe (мг):	0,44
C (мг):	8,12
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Накрывают крышкой. Разогрев производить до температуры 80-90°C в центре продукта, затем заправляют прокипяченной сметаной и прогревают, но не кипятят. Готовый суп помещают в изотермическую тару и заправляют прокипяченной сметаной. Гостроемкость 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°C

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

Технолог

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 горохом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп картофельный с горохом 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.		190/10* 240/10*		

В числителе дроби указана масса супа картофельного, 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):	3,30
Жиры (г):	0,80
Углеводы (г):	7,00
Энергетическая ценность (ккал):	48,40

Ca (мг):	15,40
Mg (мг):	15,29
Fe (мг):	0,79
C (мг):	2,60
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование в пароконвектомате или на водяной бане на плите. Разогревают до температуры 80-90°C 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 картофельный с горохом отпускают с сухариками.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°C

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

Технолог _____

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**

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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

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):	47,90
Mg (мг):	18,90
Fe (мг):	0,50
C (мг):	3,74
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость.

Разогревают до температуры 80-90°C 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°C

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

Технолог _____

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 фасолью**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп картофельный с фасолью 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 100 гр

Белки (г):	1,90	Ca (мг):	33,26
Жиры (г):	1,10	Mg (мг):	11,86
Углеводы (г):	5,10	Fe (мг):	0,54
Энергетическая ценность (ккал):	37,90	C (мг):	2,60
		B1 (мг):	0,05
		B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость.

Разогревают до температуры 80-90°C в центре продукта. Готовый суп помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гостроемкость 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°C

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

Технолог _____

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 фрикадельками**

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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

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):	8,89
Mg (мг):	11,8
Fe (мг):	0,45
C (мг):	5,05
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Разогревают до температуры 80-90°C в центре продукта.

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°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

110323

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 крестьянский с крупой**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп крестьянский с крупой 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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,33
Жиры (г):	1,80
Углеводы (г):	4,13
Энергетическая ценность (ккал):	37,65

Ca (мг):	55,77
Mg (мг):	8,78
Fe (мг):	0,32
C (мг):	6,26
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Затем заправляют прокипяченной сметаной и прогревают, но не кипятят. 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 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**

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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

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):	9,98
Mg (мг):	8,73
Fe (мг):	0,39
C (мг):	2,61
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. . 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**

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.		190/10* 240/10*		

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):	16,38
Mg (мг):	4,76
Fe (мг):	0,25
C (мг):	0,54
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование.Разогрев производят 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 _____

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 овощной**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп-пюре овощной 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 100 гр

Белки (г):	1,50
Жиры (г):	2,50
Углеводы (г):	6,00
Энергетическая ценность (ккал):	52,50

Ca (мг):	32,35
Mg (мг):	8,16
Fe (мг):	0,25
C (мг):	4,16
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогрев производят до температуры 80-90°C в центре продукта. Готовый суп помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гостроемкость 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°C

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

Технолог _____

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 лапшой**

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,40
Жиры (г):	1,10
Углеводы (г):	6,20
Энергетическая ценность (ккал):	44,30

Ca (мг):	6,08
Mg (мг):	3,55
Fe (мг):	0,24
C (мг):	0,60
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость.

Разогревают до температуры 80-90°C 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°C

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

Технолог

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**

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 (№ТК 180101) 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):	7,11
Mg (мг):	9,02
Fe (мг):	0,44
C (мг):	1,77
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Разогревают до температуры 80-90°C в центре продукта. Готовый суп помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гостроемкость 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°C

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

Технолог _____

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**

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

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):	174,71
Mg (мг):	22,94
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. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Готовые сырники помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. 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°C

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

Технолог _____

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**

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

*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):	11,60
Жиры (г):	5,20
Углеводы (г):	14,80
Энергетическая ценность (ккал):	152,40

Ca (мг):	267,22
Mg (мг):	26,44
Fe (мг):	0,70
C (мг):	1,75
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

у пачковку перед вскрытием промывают проточной водой, аккуратно вскрывают.

Перекладывают содержимое в гастроемкость. 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 подавать 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) №

120520

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 рубленные из говядины**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Тефтели (говядина) 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):	12,40
Жиры (г):	7,20
Углеводы (г):	16,50
Энергетическая ценность (ккал):	180,40

Ca (мг):	40,61
Mg (мг):	21,01
Fe (мг):	2,00
C (мг):	3,36
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,12

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 подавать 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 _____

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**

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

*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):	9,54
Mg (мг):	20,88
Fe (мг):	1,79
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Перекалывают 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 подавать 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) №

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**

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 (№ТК 180101) 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):	51,94
Mg (мг):	13,39
Fe (мг):	0,47
C (мг):	6,13
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость.

Разогревают до температуры 80-90°C в центре продукта. Готовый 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°C

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

Технолог _____

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

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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

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):	18,89
Mg (мг):	23,31
Fe (мг):	2,73
C (мг):	2,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,16

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C 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 подавать фрикадельки с супом

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

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

Технолог

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 из говядины**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Шницель рубленый 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):	10,40
Углеводы (г):	6,00
Энергетическая ценность (ккал):	165,60

Ca (мг):	14,92
Mg (мг):	20,96
Fe (мг):	2,47
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,13

Технология приготовления:

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

Гастроемкость с готовым шницелем ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать с любым гарниром и соусом.

повторному разогреву.

*Не подлежит

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

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**

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 (№ТК 180101) 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):	40,26
Mg (мг):	19,63
Fe (мг):	1,72
C (мг):	1,71
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,20

Технология приготовления:

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

Гастроемкость с готовым шницелем ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать с любым гарниром и соусом.

*Не

подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

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**

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 (№ТК 180101) 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):	61,47
Mg (мг):	8,39
Fe (мг):	0,29
C (мг):	7,82
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Разогревают до температуры 80-90°C в центре продукта, затем заправляют прокипяченной сметаной и прогревают, но не кипятят. 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°C

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

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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

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):	104,78
Mg (мг):	21,92
Fe (мг):	1,90
C (мг):	0,47
B1 (мг):	0,06
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 подавать 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 _____

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Биточки рубленные куриные**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Биточки рубленные куриные охлажденные	100	100	10	10
Выход готового продукта		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):	12,40
Жиры (г):	6,90
Углеводы (г):	10,20
Энергетическая ценность (ккал):	152,50

Ca (мг):	42,32
Mg (мг):	17,86
Fe (мг):	1,37
C (мг):	1,29
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,13

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Допускается подавать с соусом и гарниром.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Блинчики в ассортименте
промышленного производства**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Блинчики в ассортименте промышленного производства	100	100	10,0	10,0
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход:		100		10,0

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию; допускается готовое блюдо сразу полить соусом и прогреть.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	4,7
Жиры (г):	6,9
Углеводы (г):	24,6
Энергетическая ценность (ккал):	135,7

Ca (мг):	0,2
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,0
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Блинчики освобождают от упаковки и укладывают на противень, смазанный маслом сливочным (1/2 часть от рецептурной нормы). Блинчики с начинками размораживают при комнатной температуре в течение 30-60 минут, сбрызгивают прокипяченным сливочным маслом, затем помещают в прогретый духовой шкаф или пароконвектомат разогревают до температуры 170-180°C и запекают в течение 10 минут.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ с капустой и картофелем**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Борщ с капустой и картофелем, охлажденный	100	100	10	10
Сметана 15%	5	5	0,5	0,5
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):	1,09	Ca (мг):	44,99
Жиры (г):	1,75	Mg (мг):	9,63
Углеводы (г):	4,23	Fe (мг):	0,45
Энергетическая ценность (ккал):	38,10	C (мг):	5,95
		B1 (мг):	0,02
		B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость.

Накрывают крышкой. Разогрев производить до температуры 80-90°C в центре продукта, затем заправить прокипяченной сметаной и прогревают, но не кипятят.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°C

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**

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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,47	Ca (мг):	61,35
Жиры (г):	2,18	Mg (мг):	13,90
Углеводы (г):	3,08	Fe (мг):	0,85
Энергетическая ценность (ккал):	36,60	C (мг):	5,54
		B1 (мг):	0,04
		B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость.

Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°C в центре продукта. Затем заправляют прокипяченной сметаной и прогревают, но не кипятят.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°C

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

Технолог _____

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

Наименование кулинарного
изделия (блюда):

Брушкетта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Брушкетта 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):	79,62
Mg (мг):	23,04
Fe (мг):	1,45
C (мг):	2,75
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость.

Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование.

Разогревают до температуры 45°C в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°C

Срок реализации:

выпечку разогревают непосредственно перед
подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Булочка овсяная**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,50
Жиры (г):	1,30
Углеводы (г):	56,30
Энергетическая ценность (ккал):	282,90

Ca (мг):	34,00
Mg (мг):	55,00
Fe (мг):	3,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,22
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 45°C в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20±5°C

Срок реализации:

выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

190106

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

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Булочка с цукатами охлажденная	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,50
Жиры (г):	6,70
Углеводы (г):	57,20
Энергетическая ценность (ккал):	335,10

Ca (мг):	64,22
Mg (мг):	16,74
Fe (мг):	1,08
C (мг):	0,21
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°C в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°C

Срок реализации:

выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

190103

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

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр:

Белки (г):	5,90
Жиры (г):	7,60
Углеводы (г):	58,00
Энергетическая ценность (ккал):	323,80

Ca (мг):	49,26
Mg (мг):	14,04
Fe (мг):	0,99
C (мг):	0,15
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°C в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20±5°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

190109

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

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Булочка с шоколадом охлажденная	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр:

Белки (г):	11,30
Жиры (г):	8,00
Углеводы (г):	54,20
Энергетическая ценность (ккал):	334,00

Ca (мг):	59,03
Mg (мг):	16,10
Fe (мг):	1,08
C (мг):	0,19
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,12

Технологический процесс:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°C в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20±5°C

Срок реализации:

выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

110502

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

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бульон куриный 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 100гр

Белки (г):	0,90
Жиры (г):	2,20
Углеводы (г):	1,30
Энергетическая ценность (ккал):	28,60

Ca (мг):	3,00
Mg (мг):	4,60
Fe (мг):	0,18
C (мг):	2,00
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость.

Разогревают до температуры 80-90°C в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°C

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

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 джемом**

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):	38,41
Mg (мг):	10,93
Fe (мг):	0,73
C (мг):	0,12
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°C в центре продукта.
*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°C

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**

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):	100,95
Mg (мг):	18,88
Fe (мг):	0,98
C (мг):	0,27
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,17

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость.

Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование.

Разогревают до температуры 45°C в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°C

Срок реализации:

выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120510

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Говядина отварная**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо отварное (говядина), охлажденное	100	100	10	10
Выход готового продукта		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):	21,10
Жиры (г):	2,30
Углеводы (г):	1,80
Энергетическая ценность (ккал):	112,3

Ca (мг):	15,79
Mg (мг):	34,21
Fe (мг):	4,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,23

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Порционируют, перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта.

Гастроемкость с готовым мясом ставят на мармиты или в тепловой шкаф поддерживая температуру подачи. Допускается подавать с соусами гарниром.

*Не подлежит повторному разогреву. Отпускают мясо с гарниром

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

230258

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Говядина с овощами**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина с овощами, охлажденная	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 100 гр

Белки (г):	9,1
Жиры (г):	10,2
Углеводы (г):	3,30
Энергетическая ценность (ккал):	142,6

Ca (мг):	41,89
Mg (мг):	49,74
Fe (мг):	2,90
C (мг):	34,38
B1 (мг):	0,22
B2 (мг):	0,20

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта.

Гостроемкость с готовой говядиной ставят на мармиты или в тепловой шкаф поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Говядина тушеная с картофелем**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина тушеная с картофелем охлажденная упакованная	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):	7,10
Жиры (г):	1,90
Углеводы (г):	6,80
Энергетическая ценность (ккал):	72,70

Ca (мг):	14,63
Mg (мг):	19,59
Fe (мг):	1,25
C (мг):	6,73
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

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

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):	20,20
Mg (мг):	27,62
Fe (мг):	2,05
C (мг):	2,62
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°C в центре продукта. Допускается подавать с соусом и гарниром.
*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №120543

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Голубцы ленивые**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Голубцы ленивые 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):	8,00
Жиры (г):	10,00
Углеводы (г):	7,30
Энергетическая ценность (ккал):	151,20

Ca (мг):	155,87
Mg (мг):	21,96
Fe (мг):	1,25
C (мг):	22,06
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

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

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

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

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**

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 (№ТК 180101) 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):	11,75
Mg (мг):	11,36
Fe (мг):	0,91
C (мг):	2,10
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,08

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 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 _____

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

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

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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

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):	13,81
Mg (мг):	18,52
Fe (мг):	1,94
C (мг):	1,47
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Допускается подавать с соусом и гарниром.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120306**

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Запеканка из творога**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Запеканка из творога охлажденная	100	100	10,0	10,0
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6,30
Жиры (г):	23,00
Углеводы (г):	25,80
Энергетическая ценность (ккал):	335,40

Ca (мг):	198,14
Mg (мг):	23,10
Fe (мг):	0,57
C (мг):	0,46
B1 (мг):	0,15
B2 (мг):	0,27

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают лоток в гостроемкость. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C**Срок реализации:** не более 2-х часов после разогрева.**Технолог** _____

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**

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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

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 гасстроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 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 _____

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**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронны отварные охлажденные	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):	5,46
Жиры (г):	7,07
Углеводы (г):	32,15
Энергетическая ценность (ккал):	214,01

Ca (мг):	10,37
Mg (мг):	5,55
Fe (мг):	0,57
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Добавляют прокипяченное масло 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°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120518

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

Капуста, тушенная с колбасными изделиями

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста тушенная с колбасными изделиями охлажденная	100	100	10	10
Выход готового продукта		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):	4,40
Жиры (г):	8,40
Углеводы (г):	12,90
Энергетическая ценность (ккал):	144,80

Ca (мг):	157,21
Mg (мг):	19,05
Fe (мг):	0,88
C (мг):	25,07
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, 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 _____

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Капуста тушеная

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,80
Жиры (г):	1,40
Углеводы (г):	14,60
Энергетическая ценность (ккал):	78,20

Ca (мг):	194,53
Mg (мг):	21,98
Fe (мг):	0,79
C (мг):	32,20
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы, рыбы и другим блюдам.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

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

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Картофель отварной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель отварной резаный охлажденный	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,94
Жиры (г):	7,26
Углеводы (г):	13,63
Энергетическая ценность (ккал):	127,56

Ca (мг):	17,08
Mg (мг):	23,11
Fe (мг):	0,92
C (мг):	10,00
B1 (мг):	0.12
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Добавляют прокипяченное масло 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 с момента их изготовления.

Технолог _____

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

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Каша гречневая рассыпчатая

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	5	5	0,5	0,5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,08
Жиры (г):	5,46
Углеводы (г):	27,21
Энергетическая ценность (ккал):	178,19

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 аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование Разогревают до температуры 85°C 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°C

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

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):	86,61
Mg (мг):	12,35
Fe (мг):	0,24
C (мг):	0,41
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,1

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Добавляют прокипяченное масло и перемешивают.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов после разогрева.

Технолог

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

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

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):	8,59
Энергетическая ценность (ккал):	100,96

Ca (мг):	80,79
Mg (мг):	31,40
Fe (мг):	0,73
C (мг):	0,35
B1 (мг):	0,09
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°C в центре продукта. Добавляют прокипяченное масло и перемешивают.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

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

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

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):	53,63
Mg (мг):	25,09
Fe (мг):	0,70
C (мг):	0,23
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. . Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Добавляют прокипяченное масло и перемешивают.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

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

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша рисовая 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 100 гр

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

Ca (мг):	63,53
Mg (мг):	18,16
Fe (мг):	0,29
C (мг):	0,30
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Добавляют прокипяченное масло и перемешивают.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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):	25,46
Mg (мг):	11,64
Fe (мг):	1,07
C (мг):	0,06
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость.

Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°C в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°C

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**

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):	34,45
Mg (мг):	51,24
Fe (мг):	3,30
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование Разогревают до температуры 45°C в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°C

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**

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):	31,74
Mg (мг):	14,24
Fe (мг):	1,44
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,13

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

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**

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	10
Выход готового продукта		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):	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 накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Допускается подавать с соусом и гарниром.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты рубленые из мяса(говядина)**

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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

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):	14,97
Mg (мг):	18,82
Fe (мг):	2,21
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

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**

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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

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):	18,79
Mg (мг):	14,25
Fe (мг):	1,29
C (мг):	1,08
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Допускается подовать с соусом и гарниром.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Котлеты рубленые из фарша
рыбного**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Котлеты рыбные 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; допускается готовое блюдо сразу полить соусом и прогреть.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	9,60
Жиры (г):	9,30
Углеводы (г):	17,50
Энергетическая ценность (ккал):	192,10

Ca (мг):	284,57
Mg (мг):	26,50
Fe (мг):	0,63
C (мг):	0,82
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта.

Гостроемкость с готовыми котлетами ставят на мармиты или в тепловой шкаф поддерживая температуру подачи. Допускается подавать с соусом и гарниром.

*Порционируют непосредственно перед раздачей.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

120638

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Курица в сырном соусе с рисом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Курица в сырном соусе,охлажденная	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 100 гр

Белки (г):	14,3
Жиры (г):	13,3
Углеводы (г):	2,70
Энергетическая ценность (ккал):	186,5

Ca (мг):	88,48
Mg (мг):	21,44
Fe (мг):	0,91
C (мг):	0,72
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Готовую курицу в сырном соусе с рисом помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гостроемкость с готовой курицей в сырном соусе ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

120639

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Курица по-тайски с рисом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Курица по-тайски, охлажденная	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 100 гр

Белки (г):	9,7
Жиры (г):	3,4
Углеводы (г):	5,70
Энергетическая ценность (ккал):	83,5

Ca (мг):	16,68
Mg (мг):	23,85
Fe (мг):	1,07
C (мг):	3,19
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Готовую курицу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

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

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Омлет натуральный запеченный**

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

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (ТК№180101) из

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	10,02
Жиры (г):	5,36
Углеводы (г):	7,17
Энергетическая ценность (ккал):	116,92

Ca (мг):	78,71
Mg (мг):	13,26
Fe (мг):	1,92
C (мг):	0,18
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,37

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают лоток в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Сбрызгивается маслом сливочным прокипяченным.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

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

Омлет смешанный с ветчиной

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Омлет с колбасными изделиями 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):	11,2
Жиры (г):	5,00
Углеводы (г):	5,5
Энергетическая ценность (ккал):	111,8

Ca (мг):	68,96
Mg (мг):	16,61
Fe (мг):	2,05
C (мг):	0,15
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,32

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают лоток в гастроремкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента разогрева

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

120220

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Паста Карбонара**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Паста карбонара, охлажденная	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 100 гр

Белки (г):	9,84
Жиры (г):	9,84
Углеводы (г):	15,20
Энергетическая ценность (ккал)	188,68

Ca (мг)	93,12
Mg (мг)	15,69
Fe (мг)	1,20
C (мг)	0,19
B1 (мг)	0,05
B2 (мг)	0,12

Технология приготовления:

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

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

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

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)

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

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

Ca (мг):	287,82
Mg (мг):	25,78
Fe (мг):	9,83
C (мг):	46,90
B1 (мг):	0,43
B2 (мг):	3,11

Технология приготовления:

Упаковки с печенью аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастростойкую емкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Допускается подавать с соусом и гарниром.

Печень порционируют рядом поливают соус

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:

не ниже 65°C

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) № 190212

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с капустой и яйцом**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	8,50
Жиры (г):	4,90
Углеводы (г):	42,90
Энергетическая ценность (ккал):	249,70

Ca (мг):	98,58
Mg (мг):	17,35
Fe (мг):	1,11
C (мг):	9,12
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость.

Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. 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) №

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°C в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°C

Срок реализации:

выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

190209

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с рисом и яйцом**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	8,50
Жиры (г):	6,90
Углеводы (г):	41,20
Энергетическая ценность (ккал):	260,90

Ca (мг):	42,69
Mg (мг):	16,73
Fe (мг):	0,90
C (мг):	0,13
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°C в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°C

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**

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):	45,72
Mg (мг):	14,15
Fe (мг):	1,12
C (мг):	0,29
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,07

Технологический процесс:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°C в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°C

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

Технолог _____

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

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Плов куриный 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):	5,60
Жиры (г):	0,40
Углеводы (г):	21,60
Энергетическая ценность (ккал):	112,40

Ca (мг):	13,72
Mg (мг):	22,34
Fe (мг):	0,96
C (мг):	2,72
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

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

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Плов мясной охлажденный упакованный	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):	5,50
Углеводы (г):	18,20
Энергетическая ценность (ккал):	170,30

Ca (мг):	13,07
Mg (мг):	26,80
Fe (мг):	1,71
C (мг):	2,27
B1 (мг):	0,06
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°C в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120562

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Поджарка из свинины**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Поджарка из свинины, охлажденная	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 100 гр

Белки (г):	12,00
Жиры (г):	7
Углеводы (г):	5,50
Энергетическая ценность (ккал):	133,00

Ca (мг):	24,58
Mg (мг):	36,50
Fe (мг):	2,46
C (мг):	6,25
B1 (мг):	0,64
B2 (мг):	0,18

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 с момента приготовления.

Технолог _____

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

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пюре картофельное охлажденное	90	90	9	9
Масло сливочное	10	10	1	1
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,79
Жиры (г):	11,40
Углеводы (г):	12,05
Энергетическая ценность (ккал):	157,87

Ca (мг):	36,31
Mg (мг):	21,72
Fe (мг):	0,78
C (мг):	8,41
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Добавляют прокипяченное масло 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°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120610

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Рагу из мяса птицы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рагу из мяса птицы охлажденное	100	100	10	10
Выход готового продукта		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):	4,60
Жиры (г):	1,70
Углеводы (г):	12,80
Энергетическая ценность (ккал):	84,90

Ca (мг):	21,08
Mg (мг):	22,24
Fe (мг):	1,13
C (мг):	6,78
B1 (мг):	0,10
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°C в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов после разогрева

Технолог

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рагу из овощей**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рагу из овощей охлажденное	100	100	10,0	10,0
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,90
Жиры (г):	2,30
Углеводы (г):	10,90
Энергетическая ценность (ккал):	71,90

Ca (мг):	18,04
Mg (мг):	21,77
Fe (мг):	0,72
C (мг):	7,73
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы, рыбы и другим блюдам.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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**

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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

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):	43,18
Mg (мг):	11,40
Fe (мг):	0,42
C (мг):	6,31
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Разогревают до температуры 80-90°C в центре продукта. Затем запрашивают прокипяченной сметаной и прогревают, но не кипятят.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

110202

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рассольник Ленинградский**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рассольник ленинградский 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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,95
Жиры (г):	2,27
Углеводы (г):	5,36
Энергетическая ценность (ккал):	45,34

Ca (мг):	28,28
Mg (мг):	10,64
Fe (мг):	0,40
C (мг):	3,71
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Разогревают до температуры 80-90°C в центре продукта. Затем заправляют прокипяченной сметаной и прогревают, но не кипятят.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°C

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

Технолог _____

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

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Рис отварной

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):	4,08
Mg (мг):	17,56
Fe (мг):	0,36
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Добавляют прокипяченное масло 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°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

110206

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

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

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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

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):	25,69
Mg (мг):	5,27
Fe (мг):	0,43
C (мг):	1,37
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Разогревают до температуры 80-90°C в центре продукта. Затем заправляют прокипяченной сметаной и прогревают, но не кипятят.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°C

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**

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):	393,32
Mg (мг):	7,06
Fe (мг):	0,26
C (мг):	0,24
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 80°C 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°C

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**

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):	9,23
Mg (мг):	15,12
Fe (мг):	0,69
C (мг):	11,85
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 80°C в центре продукта.

Гостроемкость 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°C

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

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

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

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):	32,75
Mg (мг):	46,20
Fe (мг):	2,34
C (мг):	0,09
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 80°C 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 °C

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.)"

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 аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 80°С в центре продукта. Гостроемкость 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 °С

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 из овощей**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп из овощей охлажденный	90	90	9	9
Сметана	10	10	1	1
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):	1,45
Жиры (г):	2,85
Углеводы (г):	3,97
Энергетическая ценность (ккал):	46,71

Ca (мг):	68,40
Mg (мг):	11,88
Fe (мг):	0,44
C (мг):	8,12
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.Затем заправляют прокипяченной сметаной и прогревают, но не кипятят

*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог _____

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 горохом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп картофельный с горохом 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.		190/10* 240/10*		

В числителе дроби указана масса супа картофельного, 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):	3,30
Жиры (г):	0,80
Углеводы (г):	7,00
Энергетическая ценность (ккал):	48,40

Ca (мг):	15,40
Mg (мг):	15,29
Fe (мг):	0,79
C (мг):	2,60
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

Гастроемкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловой шкаф поддерживая температуру подачи.

картофельный с горохом отпускают с сухариками.

*Не подлежит повторному разогреву.

Суп

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 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**

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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

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):	47,90
Mg (мг):	18,90
Fe (мг):	0,50
C (мг):	3,74
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость.

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) № 110310

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 фасолью**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп картофельный с фасолью 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 100 гр

Белки (г):	1,90	Ca (мг):	33,26
Жиры (г):	1,10	Mg (мг):	11,86
Углеводы (г):	5,10	Fe (мг):	0,54
Энергетическая ценность (ккал):	37,90	C (мг):	2,60
		B1 (мг):	0,05
		B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. 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) №

110312

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 фрикадельками**

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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

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):	8,89
Mg (мг):	11,80
Fe (мг):	0,45
C (мг):	5,05
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Разогревают до температуры 80-90°C в центре продукта.

При отпуске фрикадельки кладут в суп.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

110323

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп крестьянский с крупой**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп крестьянский с крупой 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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,33
Жиры (г):	1,80
Углеводы (г):	4,13
Энергетическая ценность (ккал):	37,65

Ca (мг):	55,77
Mg (мг):	8,78
Fe (мг):	0,32
C (мг):	6,26
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Разогревают до температуры 80-90°C в центре продукта. Затем заправляют прокипяченной сметаной и прогревают, но не кипятят.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°C

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

Технолог _____

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

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

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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

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):	9,98
Mg (мг):	8,73
Fe (мг):	0,39
C (мг):	2,61
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Разогревают до температуры 80-90°C в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°C

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**

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.		190/10* 240/10*		

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):	16,38
Mg (мг):	4,76
Fe (мг):	0,25
C (мг):	0,54
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Перекалывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование.Разогрев производят 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) №**110406**

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

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп-пюре овощной 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 100 гр

Белки (г):	1,50
Жиры (г):	2,50
Углеводы (г):	6,00
Энергетическая ценность (ккал):	52,50

Ca (мг):	32,35
Mg (мг):	8,16
Fe (мг):	0,25
C (мг):	4,16
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Перекалывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование.Разогрев производят до температуры 80-90°C 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 овощной отпускают с сухариками.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

110321

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

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп с лапшой 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 100 гр

Белки (г):	2,40
Жиры (г):	1,10
Углеводы (г):	6,20
Энергетическая ценность (ккал):	44,30

Ca (мг):	6,08
Mg (мг):	3,55
Fe (мг):	0,24
C (мг):	0,60
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость.

Разогревают до температуры 80-90°C в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°C

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

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**

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 (№ТК 180101) 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):	7,11
Mg (мг):	9,02
Fe (мг):	0,44
C (мг):	1,77
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость.

Разогревают до температуры 80-90°C в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°C

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

Технолог _____

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

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

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

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):	174,71
Mg (мг):	22,94
Fe (мг):	0,69
C (мг):	0,42
B1 (мг):	0,16
B2 (мг):	0,25

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120404

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

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	11,60
Жиры (г):	5,20
Углеводы (г):	14,80
Энергетическая ценность (ккал):	152,40

Ca (мг):	267,22
Mg (мг):	26,44
Fe (мг):	0,70
C (мг):	1,75
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Допускается подавать с соусом и гарниром.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120520

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели рубленные из говядины**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Тефтели (говядина) 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):	12,40
Жиры (г):	7,20
Углеводы (г):	16,50
Энергетическая ценность (ккал):	180,40

Ca (мг):	40,61
Mg (мг):	21,01
Fe (мг):	2,00
C (мг):	3,36
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Допускается подавать с гарниром.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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**

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

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):	9,54
Mg (мг):	20,88
Fe (мг):	1,79
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Допускается подавать с гарниром.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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**

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 (№ТК 180101) 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):	51,94
Mg (мг):	13,39
Fe (мг):	0,47
C (мг):	6,13
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. .

Разогревают до температуры 80-90°C в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°C

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

Технолог _____

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

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

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 (№ТК 180101) из **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):	18,89
Mg (мг):	23,31
Fe (мг):	2,73
C (мг):	2,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,16

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. . Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Допускается подавать фрикадельки с супом

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Шницель рубленый из говядины**

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

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,00
Жиры (г):	10,40
Углеводы (г):	6,00
Энергетическая ценность (ккал):	165,60

Ca (мг):	14,92
Mg (мг):	20,96
Fe (мг):	2,47
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,13

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Допускается подавать с соусом и гарниром.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

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**

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 (№ТК 180101) 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):	40,26
Mg (мг):	19,63
Fe (мг):	1,72
C (мг):	1,71
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,20

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Допускается подавать с соусом и гарниром.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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**

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 (№ТК 180101) 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):	61,47
Mg (мг):	8,39
Fe (мг):	0,29
C (мг):	7,82
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Затем заправляют прокипяченной сметаной и прогревают, но не кипятят.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. 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) № 100105

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): **Бутерброд с ветчиной**

Номер рецептуры: № 6; 100105

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
Хлеб из муки пшеничной	50	50	5	5
Ветчина	51,5	50	5,2	5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	15,05
Жиры (г):	11,90
Углеводы (г):	25,70
Энергетическая ценность (ккал):	270,25

Ca (мг.)	17,75
Mg (мг.)	24,00
Fe (мг.)	1,90
C (мг.)	17,75
B1 (мг.)	0,06
B2 (мг.)	0,02

Технология приготовления:

Изделия деликатесные очищают от шпагата, удаляют оболочку. Очищенную ветчину нарезают поперек батона, полученные круги разрезают на порции. Нарезанную ветчину хранят в холодильнике не более 40 минут при температуре 4±2°С. На ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см укладывают подготовленную ветчину, стараясь покрыть всю поверхность ломтика хлеба.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

Технолог _____

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):

Бутерброд сложный

Номер рецептуры: № 12011; 100106-1

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
Хлеб из муки пшеничной	40	40	4	4
Ветчина	20,6	20	2,1	2
Сыр полутвердый	21,5	20	2,15	2
Масло сливочное	20	20	2	2
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	12,32
Жиры (г):	27,74
Углеводы (г):	20,72
Энергетическая ценность (ккал):	382,90

Ca (мг.)	58,20
Mg (мг.)	19,20
Fe (мг.)	1,24
C (мг.)	0,14
B1 (мг.)	0,05
B2 (мг.)	0,09

Технология приготовления:

С ветчинный удаляют шпагат, оболочку. Ветчину предназначенную для бутербродов, нарезают не ранее, чем за 30-40 минут до отпуска и хранят при температуре 4±2°С. Очищенную колбасу нарезают поперек батона на порции. Упаковку с сыром аккуратно вскрывают (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят при температуре 4±2°С. Сыр зачищают и нарезают на порции. На ломтик белого хлеба укладывают сливочное масло, нарезанные ветчину и сыр.

Температура подачи:

не выше 14°С

Срок реализации:

не более 30 минут

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 170606

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кекс Творожный**

Номер рецептуры: № 794; 170606

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	40	40	4,0	4,0
Сахар-песок	20	20	2,0	2,0
Масло сливочное	20	20	2,0	2,0
Яйцо*	18	18	1,8	1,8
Соль	0,09	0,09	0,01	0,01
Творог 9% жирности	10,1	10	1,01	1,0
Натрий двууглекислый (сода пищевая)	0,1	0,1	0,01	0,01
Масса полуфабриката:		115,00		11,50
Масло растительное	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход:		100		10

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	8,57
Жиры (г):	20,39
Углеводы (г):	49,82
Энергетическая ценность (ккал):	416,55

Ca (мг):	40,46
Mg (мг):	10,88
Fe (мг):	1,08
C (мг):	0,05
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Размягченное сливочное масло взбивают в течении 7 мин., добавляют сахар-песок и

Температура подачи: 20 ±5°C

Срок реализации: не более 16 часов с момента

Технолог _____

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):

Кисель абрикосовый

Номер рецептуры: № 642; 160228

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов 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
Вода	110	110	11	11
Повидло абрикосовое (или джем, или варенье)	12	12	1,2	1,2
Крахмал картофельный	2,5	2,5	0,25	0,25
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	18,18
Энергетическая ценность (ккал):	72,16

Ca (мг):	4,38
Mg (мг):	1,08
Fe (мг):	0,07
C (мг):	0,29
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, а при использовании варенья протирают плоды или ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). Добавляют сахар, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Охлаждают до температуры подачи.

Допускается отпускать вместе с плодами.

Температура подачи: не выше 14°C

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

Технолог _____

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):

Кисель абрикосовый

Номер рецептуры: № 642; 160219

Наименование сборника рецептур:

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
Вода	120	120	12	12
Курага	5	5	0,5	0,5
Крахмал картофельный	2,5	2,5	0,25	0,25
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,26
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	9,60
Энергетическая ценность (ккал):	39,38

Ca (мг):	10,08
Mg (мг):	5,25
Fe (мг):	0,18
C (мг):	0,20
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Курагу перебирают и тщательно промывают под проточной водой, заливают горячей водой (1/3 от рецептурной нормы) и проваривают при слабом кипении 90-110°C 10-15 минут, протирают. Воду (2/3 от рецептурной нормы) доводят до кипения 90-110°C, добавляют сахар-песок, соединяют с протертой курагой и при помешивании вливают разведенный крахмал, доводят до кипения. Готовый напиток охлаждают при закрытой крышке и разливают в стаканы или чашки.

Температура подачи: не выше 14°C

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

Технолог _____

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: № 702; 160231

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
Повидло вишня (или джем, или варенье)	12	12	1,2	1,2
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Вода	95	95	9,5	9,5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	15,31
Энергетическая ценность (ккал):	61,20

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:

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, а при использовании варенья протирают плоды или ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). Добавляют сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. Затем охлаждают до температуры подачи. Допускается отпускать вместе с ягодами.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

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: № 702; 160204

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
Вишня б/з	6	6	0,6	0,6
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Вода	95	95	9,5	9,5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,05
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	8,63
Энергетическая ценность (ккал):	35,04

Ca (мг):	2,46
Mg (мг):	1,56
Fe (мг):	0,05
C (мг):	0,90
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. В горячую воду с сахаром закладывают вишню не размораживая и варят при слабом кипении 5 мин. Затем охлаждают до температуры подачи.

Допускается отпускать вместе с ягодами.

Температура подачи: не выше 14°C

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

Технолог _____

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: № 638; 160230

Наименование сборника рецептов:

Сборником рецептов 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
Повидло яблочное (или джем, или варенье)	12	12	1,2	1,2
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Вода	110	110	11	11
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,05
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	15,79
Энергетическая ценность (ккал):	61,92

Ca (мг):	1,92
Mg (мг):	0,84
Fe (мг):	0,18
C (мг):	0,06
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, затем процеживают, а при использовании варенья одновременно процеживают и протирают ягоды. В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин.

Затем охлаждают до температуры подачи.

Допускается отпускать вместе с фруктами.

Температура подачи: не выше 14°C

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

Технолог

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: № 638; 160217

Наименование сборника рецептов:

Сборником рецептов 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
Яблоки свежие	7,61	7	0,761	0,7
Сахар-песок	10	10	1	1
Вода	90	90	9	9
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,03
Жиры (г):	0,03
Углеводы (г):	10,68
Энергетическая ценность (ккал):	43,19

Ca (мг):	1,42
Mg (мг):	0,63
Fe (мг):	0,18
C (мг):	0,70
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Яблоки тщательно промывают, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду закладывают сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. В горячую воду с сахаром закладывают нарезанные яблоки и варят при слабом кипении в течение 5 мин. Затем охлаждают до температуры подачи. Допускается отпускать вместе с фруктами.

Температура подачи: не выше 14°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110307-1

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 картофельный с горохом**

Номер рецептуры: № 139; 110307-1

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
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20	2	2
или Картофель свежий продовольственный	28,6	20	2,86	2
Горох колотый	8,1	8	0,81	0,8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Морковь столовая свежая	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	4,0	4,0	0,4	0,4
или Лук репчатый свежий	4,8	4,0	0,48	0,4
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Бульон (или вода)	70	70	7	7
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		100		10
Масса супа и сухариков (ТК№180601) в г на порцию супа с сухариками: массой 200 г. массой 250 г.		190/10* 240/10*		

В числителе дроби указана масса супа картофельного, в знаменателе – масса сухариков (*рекомендовано 10 г 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 100гр

Белки (г):	2,15	Ca (мг):	15,40
Жиры (г):	2,25	Mg (мг):	15,29
Углеводы (г):	7,82	Fe (мг):	0,79
Энергетическая ценность (ккал):	60,26	C (мг):	2,60
		B1 (мг):	0,09
		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.

Остальные очищенные овощи моют проточной водой в течение 5 минут. Подготовленный картофель нарезают крупными кубиками, очищенную морковь, лук – мелкими кубиками. Измельченные овощи припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин.

Горох перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых): на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.

Подготовленный горох закладывают в бульон (или воду) воду, доводят до кипения 90-110°С, добавляют картофель, припущенную морковь и варят 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 пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

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 фасолью**

Номер рецептуры: № 139; 110309

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов 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
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20	2	2
или Картофель свежий продовольственный	28,6	20	2,86	2
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
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Бульон (или вода)	70	70	7	7
Соль	0,1	0,1	0,01	0,01
Фасоль продовольственная	5,1	5	0,51	0,5
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):	1,56
Жиры (г):	2,19
Углеводы (г):	6,21
Энергетическая ценность (ккал):	51,32

Ca (мг):	33,26
Mg (мг):	11,86
Fe (мг):	0,54
C (мг):	2,60
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

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.

Остальные очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук репчатый шинкуют. Измельченные морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды(или бульона) с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин.

Фасоль перебирают, 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.

Подготовленную фасоль закладывают в кипящий процеженный бульон (или воду), доводят до кипения 90-110°С, добавляют картофель, припущенные лук, 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.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Вариант 3 Собственное производство. Для столовых сырьевых и дотоготовочных. 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 фрикадельками**

Номер рецептуры: № 137; 110311

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
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	40	40	4	4
или Картофель свежий продовольственный	57,14	40	5,714	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	0,1	0,1	0,01	0,01
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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,96	Ca (мг):	8,89
Жиры (г):	1,17	Mg (мг):	11,80
Углеводы (г):	7,31	Fe (мг):	0,45
Энергетическая ценность (ккал):	43,85	C (мг):	5,05
		B1 (мг):	0,05
		B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

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.

Остальные очищенные овощи промывают под проточной водой в течение 5 минут. Картофель нарезают кубиками, брусочками или дольками. Нашинкованные морковь, лук, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин.

Томатную пасту припускают в небольшом количестве воды без добавления масла растительного в течение 5 мин. В кипящий бульон или воду 90-110°С кладут картофель нарезанный, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности.

За 5-10 мин до окончания варки добавляют припущенную томатную пасту, соль.

Фрикадельки мясные прогреть отдельно до температуры 80-90 °С в центре продукта или Фрикадельки мясные варят отдельно в воде до готовности в течение 10-15 мин и хранят их до отпуска в бульоне не более одного часа.

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 пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120503

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): **Азу из говядины**
 Номер рецептуры: № 438; 120503
 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
Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная	65,8	64,8	6,58	6,48
	72,0	64,8	7,20	6,48
Масса говядины отварной:	-	40		4
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	20	20	2,0	2,0
или Лук репчатый свежий	23,8	20	2,38	2,0
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Томатная паста	2,8	2,8	0,28	0,28
Огурцы консервированные(без учета заливки)	10	10	1	1
Бульон мясной (или вода)	48	48	4,8	4,8
Масса соуса:	-	75	-	7,5
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Чеснок	0,7	0,5	0,07	0,05
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):	13,93	Са (мг):	18,35
Жиры (г):	15,50	Mg (мг):	20,76
Углеводы (г):	5,29	Fe (мг):	2,10
Энергетическая ценность (ккал):	212,68	C (мг):	3,81
		B1 (мг):	0,06
		B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Подготовленную говядину, промывают нарезают на куски массой нетто 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 (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Отварное мясо охлаждают, нарезают брусочками. Подготовленный лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла растительного. Огурцы соленые нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды. Из муки пшеничной подсушенной, томат-пасты, припущенных огурцов соленых, лука припущенного и бульона готовят соус. Отварное нарезанное мясо укладывают в посуду, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают приготовленным соусом и тушат при слабом кипении в закрытой посуде при температуре 100-120°C в течение 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности добавляют, предварительно очищенный мелко нарезанный чеснок.

Для буфет раздаточных: Готовое азу, 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. Допускается подавать с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

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: № 915; 210102

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1983г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Апельсины свежие	142,9	100	14,29	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:

Апельсины перед подачей тщательно промыть в проточной воде. Разрезание пополам плодов допускается только непосредственно перед подачей. При подаче не очищать.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог _____

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): **Ацидофилин**

Номер рецептуры: № 698;230101

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов 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
Ацидофилин	107,5	100	10,75	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,90
Жиры (г):	3,20
Углеводы (г):	3,80
Энергетическая ценность (ккал):	59,0

Ca (мг):	120
Mg (мг):	15
Fe (мг):	0,1
C (мг):	0,8
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,16

Примечание: допускается выдать ацидофилин емкостью 0,2 л в упаковке

Технология приготовления:

Ёмкости с ацидофилином протирают. Непосредственно перед употреблением вскрывают и разливают по стаканам. Ацидофилин поступивший в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100103

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): **Бутерброд с колбасой полукопченой**

Номер рецептуры: № 8; 100103

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов 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
Хлеб из муки пшеничной	50	50	5	5
Колбаса п/к	51,5	50	5,15	5
Выход:	-	100	-	10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	12,35
Жиры (г):	20,95
Углеводы (г):	25,80
Энергетическая ценность (ккал):	341,00

Ca (мг.)	26,75
Mg (мг.)	17,50
Fe (мг.)	2,10
C (мг.)	0,00
B1 (мг.)	0,14
B2 (мг.)	0,10

Технология приготовления:

Колбасу очищают от шпигата, удаляют оболочку, нарезают поперек батона на порции. Нарезанную колбасу хранят в холодильнике не более 30- 40 минут при температуре 4± 2 °С. На ломтик пшеничного хлеба укладывают подготовленную колбасу.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

Технолог _____

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: №912 ; 210103

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1983г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бананы свежие	142,9	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:

Бананы перед подачей тщательно промыть в проточной воде. Разрезание пополам плодов допускается только непосредственно перед подачей. При подаче не очищать.

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**

Номер рецептуры: № 423; 120505

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
Говядина крупный кусок охлажденная или	65,8	64,8	6,58	6,48
Говядина крупный кусок замороженная	72,0	64,8	7,2	6,48
Вода (для варки бульона)	200	200	20	20
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)	20	20	2	2
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Молоко	30	30	3	3
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Сметана 15%	9	9	0,9	0,9
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Масса соуса:		65		6,5
Масса полуфабриката:		105		10,5
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):	13,80
Жиры (г):	14,39
Углеводы (г):	4,98
Энергетическая ценность (ккал):	203,91

Ca (мг):	104,78
Mg (мг):	21,92
Fe (мг):	1,90
C (мг):	0,47
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Морковь промывают под проточной водой не менее 5 минут, очищают, отваривают и протирают. Подготовленную говядину промывают, нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Отварное мясо охлаждают и нарезают брусочками. Из молока, подсушенной муки и сметаны готовят соус. Подготовленное мясо закладывают в подготовленную емкость, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), очищенную вареную протертую морковь, масло сливочное и соус, перемешивают и тушат при слабом кипении при температуре 100-120°C в течение 10-15 мин.

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°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

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): **Биойогурт фруктовый питьевой**

Номер рецептуры: № 698; 230104

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
Биойогурт фруктовый питьевой	103,1	100	10,31	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	4,10
Жиры (г):	1,50
Углеводы (г):	5,90
Энергетическая ценность (ккал):	57,0

Ca (мг):	124,00
Mg (мг):	15,00
Fe (мг):	0,10
C (мг):	0,60
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,15

Примечание: допускается выдача биойогурта емкостью 0,2 л в упаковке

Технология приготовления:

Упаковку с биойогуртом протирают. Непосредственно перед употреблением вскрывают и разливают по стаканам. Биойогурт поступивший в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки

Технолог

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): **Биточки рубленные куриные**

Номер рецептуры: № 500; 120611

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов 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
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или	65,7	65	6,57	6,5
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	69,9	65	6,99	6,5
Хлеб из муки пшеничной	25	25	2,5	2,5
Молоко	20	20	2	2
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса полуфабриката:		110		11
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
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):	16,52
Жиры (г):	15,32
Углеводы (г):	13,79
Энергетическая ценность (ккал):	250,18

Ca (мг):	42,32
Mg (мг):	17,86
Fe (мг):	1,37
C (мг):	1,29
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,13

Технология приготовления:

Подготовленную мякоть птицы без кожи нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку.

Измельченное мясо птицы соединяют с замоченным в молоке хлебом пшеничным, добавляют соль, хорошо перемешивают, еще раз пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу разделяют на биточки, пропускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 110-130°C в течение 15-20 мин.

Для буфет раздаточных: Готовые биточки, 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. Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоке, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

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):

Блины в ассортименте собственного производства

Номер рецептуры: № 726; 120701

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов 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	44	44	5,22	5,22
Яйцо*	6,7	6,7	3,5	3,5
Сахар-песок	2,7	2,7	0,4	0,4
Масло сливочное	3	3	0,4	0,4
Молоко	40	40	0,7	0,7
Вода	20	20	0,05	0,05
Дрожжи сухие или	0,3	0,3	0,2	0,2
дрожжи прессованные	1,2	1,2	0,51	0,5
Соль	0,25	0,25	0,03	0,03
Масло растительное д/смазки противня	3	3	0,2	0,2
Выход:	-	100		11,5

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6,87
Жиры (г):	8,10
Углеводы (г):	35,43
Энергетическая ценность (ккал):	241,99

Ca (мг):	62,57
Mg (мг):	13,65
Fe (мг):	0,77
C (мг):	0,24
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

В небольшом количестве воды или молока растворяют соль, сахар-песок, добавляют дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой или молоком, подогретыми до температуры от 35 до 40 °С, добавляют просеянную муку пшеничную, яйцо и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растопленное масло сливочное и снова перемешивают до образования однородной массы. Тесто замешанное оставляют в теплом месте на 3-4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

Блины выпекают с обеих сторон. Толщина блинов должна быть не менее 3 мм.

Отпускают блины по 2-3 штуки на порцию. Блины подают с маслом сливочным (предварительно растопленным и доведенным до кипения) или с молоком сгущенным, или с медом, или с джемом (10 г на порцию массой нетто 150 г)

Температура подачи:

не ниже 65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Вариант 3 Собственное производство." Для столовых сырьевых и дотовочных. 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 с капустой и картофелем

Номер рецептуры: № 110; 110101

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
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	16	16	1,6	1,6
или Свекла столовая свежая	21,3	16	2,13	1,6
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	8	8	0,8	0,8
или Капуста белокочанная свежая	10	8	1	0,8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	8	8	0,8	0,8
или Картофель свежий продовольственный	11,4	8	1,14	0,8
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	1,2	1,2	0,12	0,12
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Сахар-песок	1	1	0,1	0,1
Бульон (или вода)	80	80	8	8
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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,82
Жиры (г):	1,52
Углеводы (г):	5,06
Энергетическая ценность (ккал):	37,22

Ca (мг):	44,99
Mg (мг):	9,63
Fe (мг):	0,45
C (мг):	5,95
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

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.

Остальные очищенные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу нарезают соломкой и тушат в закрытой посуде с добавлением томат-пасты, масла растительного (2/3 от рецептурной нормы), лимонной кислоты и небольшого количества воды (или бульона). Подготовленный картофель нарезают брусочками. Нашинкованные морковь и лук репчатый припускают в масле растительном (1/3 от рецептурной нормы) с добавлением воды (или бульона) в течение 10 -15 минут. В кипящий бульон (или воду) 90-110°С закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут свеклу тушеную, припущенные морковь, лук репчатый и варят до готовности.

За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар-песок.

Готовый борщ заправляют прокипяченной 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

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Срок реализации:

Технолог:

Вариант 3 Собственное производство" Для столовых сырьевых и дотовочных. 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: № 111; 110103

Наименование сборника рецептур: Сборник 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
Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная	8,2	8,1	0,82	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	20	2	2
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	26,7	20	2,67	2
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	7	7	0,7	0,7
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продольственный	8,8	7	0,88	0,7
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
Фасоль продольственная	5,7	4	0,57	0,4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	3	3	0,3	0,3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	3,8	3	0,38	0,3
Кислота лимонная	3	3	0,3	0,3
Томатная паста	0,01	0,01	0,001	0,001
Масло растительное	1,2	1,2	0,12	0,12
Чеснок	1,6	1,6	0,16	0,16
Сахар-песок	0,5	0,4	0,05	0,04
Бульон мясной (или вода)	1	1	0,1	0,1
Соль	75	75	7,5	7,5
Сметана 15%	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:	3	3	0,3	0,3
		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):	4,14
Жиры (г):	3,47
Углеводы (г):	6,09
Энергетическая ценность (ккал):	67,26

Ca (мг):	61,35
Mg (мг):	13,90
Fe (мг):	0,85
C (мг):	5,54
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,04

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.

Подготовленное мясо нарезают кубиками закладывают в горячую воду, доводят до кипения 90-110°С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо снова закладывают в бульон, доводят до кипения. Очищенные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу нарезают соломкой и тушат до готовности с добавлением масла растительного, лимонной кислоты и томат-пасты. Фасоль перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 литра на 1 кг бобовых) на 5-8 часов, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до полуготовности. Подготовленный картофель нарезают брусочками. Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в масле растительном с добавлением бульона (или воды) в течение 10 минут.

В кипящий бульон (или воду) 90-110°С закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут свеклу тушеную, припущенные морковь, лук репчатый и варят до готовности. Фасоль откидывают, предварительно сваренную до полуготовности, кладут в борщ за 10-15 минут до окончания варки.

За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар-песок, подготовленный и мелкоизмельченный чеснок.

Готовый борщ заправляют прокипяченной 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 пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог:

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):

Булочка с изюмом

Номер рецептуры: № 773; 190104

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	52,2	52,2	5,22	5,22
Молоко	35	35	3,5	3,5
Сахар-песок	4	4	0,4	0,4
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Яйцо*	7	7	0,7	0,7
Дрожжи сухие <i>или</i>	0,5	0,5	0,05	0,05
Дрожжи прессованные	2	2	0,2	0,2
Изюм	5,1	5	0,51	0,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Яйцо*	2	2	0,2	0,2
Масса полуфабриката:		115		11,5
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):	8,04
Жиры (г):	6,48
Углеводы (г):	45,56
Энергетическая ценность (ккал):	272,66

Ca (мг):	64,22
Mg (мг):	16,74
Fe (мг):	1,08
C (мг):	0,21
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Изюм перебирают, промывают и замачивают в кипятке. Тесто готовится безопасным способом: в подготовленную емкость вливают подготовленное до температуры 35-40°C молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, предварительно подготовленное яйцо, подготовленный изюм, всыпают 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 будет легко отделяться от стенок емкости, закрывают крышкой и ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°C. 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. Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой. Разделку теста производят вручную. Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным маслом листы, ставят для расстойки на 35-45 минут в теплое место. Поверхность изделий смазывают яйцом и выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 220-240°C в течение 15-20 мин. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: 20 ±5°C

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°C)

Технолог

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): **Булочка "Городская"**

Номер рецептуры: № 13004; 190102

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
Мука Пшеничная	57,2	57,2	5,72	5,72
Молоко	25	25	2,5	2,5
Яйцо*	9	9	0,9	0,9
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Дрожжи сухие <i>или</i>	0,5	0,5	0,05	0,05
Дрожжи прессованные	2	2	0,2	0,2
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Ванилин	0,03	0,03	0,003	0,003
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Масса полуфабриката:		114		11,4
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):	8,17
Жиры (г):	7,02
Углеводы (г):	49,30
Энергетическая ценность (ккал):	292,74

Ca (мг):	49,26
Mg (мг):	14,04
Fe (мг):	0,99
C (мг):	0,15
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопасным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°C молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, предварительно подготовленные яйца, всыпают 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 будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость закрывают крышкой и ставят для брожения в помещение с температурой 35-40°C. 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.

Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой. Разделку теста производят вручную. Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным маслом кондитерские листы (противень), ставят для расстойки на 35-45 минут. Поверхность изделий смазывают яйцом, делают крестообразный надрез, посыпают сахаром-песком и выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) до готовности в течение 10-15 минут при температуре 200-240°C. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: 20 ±5°C

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°C)

Технолог

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.)

Булочка "Любимая" из п/ф

Наименование кулинарного изделия (блюда): **промышленного производства**

Номер рецептуры: № 13011; 190108

Наименование сборника рецептов: 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
Булочка "Любимая" замороз.	116	116	11,6	11,6
Яйцо*	2	2	0,2	0,2
Масса полуфабриката:		118		11,8
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):	8,9
Жиры (г):	7,4
Углеводы (г):	51,3
Энергетическая ценность (ккал):	307,3

Ca (мг):	12,5
Mg (мг):	10,75
Fe (мг):	0,82
C (мг):	3,20
B1 (мг):	0,17
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

В соответствии с рекомендациями производителя.

Температура подачи: 25 ±5°C

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления

Технолог

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):

Булочка "Любимая"

Номер рецептуры: № 13005; 190107

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
Мука Пшеничная	63,2	63,2	6,32	6,32
Молоко	32	32	3,2	3,2
Яйцо*	10	10	1	1
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Дрожжи сухие <i>или</i>	0,5	0,5	0,05	0,05
Дрожжи прессованные	2	2	0,2	0,2
Соль	0,3	0,3	0,025	0,025
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Масса полуфабриката:		114		11,4
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):	9,14
Жиры (г):	5,78
Углеводы (г):	50,81
Энергетическая ценность (ккал):	291,62

Ca (мг):	59,03
Mg (мг):	16,10
Fe (мг):	1,08
C (мг):	0,19
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Тесто готовят безопасным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°C молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, предварительно подготовленные яйца, всыпают 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 будет легко отделяться от стенок емкости, закрывают крышкой и ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°C. 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.

Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой. Разделку теста производят вручную.

Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным кондитерские листы (противень), ставят для расстойки на 40-50 мин.

Поверхность изделий смазывают яйцом и выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 220-240°C в течение 15-20 мин до готовности. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: 20 ± 5°C

Срок реализации:

не более 16 часов с момента приготовления (при температуре хранения 4 ± 2°C)

Технолог

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): **Бульон куриный**

Номер рецептуры: № 107; 110501

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов 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
Бульон куриный	100	100	10	10
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 100 гр

Белки (г):	1,35
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	0,00
Энергетическая ценность (ккал):	5,40

Ca (мг):	3,00
Mg (мг):	4,60
Fe (мг):	0,18
C (мг):	2,00
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Филе птицы (по раскладке для второго блюда) размораживают, промывают в проточной воде, нарезают кусочками, закладывают в горячую воду, доводят до кипения 90-110°C, снимают с поверхности бульона пену, добавляют соль, и варят в закрытой посуде до готовности. Готовый бульон процеживают, кипятят и хранят не более двух часов. Отварное мясо птицы используют для приготовления вторых блюд.

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°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100104-1

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.)

Бутерброд сложный (колбаса п/к)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 12011; 100104-1

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
Хлеб из муки пшеничной	40	40	4	4
Колбаса п/к	20,6	20	2,1	2
Сыр полутвердый	21,5	20	2,15	2
Масло сливочное	20	20	2	2
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	11,24
Жиры (г):	31,36
Углеводы (г):	20,76
Энергетическая ценность (ккал):	411,20

Ca (мг.)	61,80
Mg (мг.)	16,60
Fe (мг.)	1,32
C (мг.)	0,14
B1 (мг.)	0,08
B2 (мг.)	0,12

Технология приготовления:

С колбасы удаляют шпагат, оболочку. Колбасу, предназначенную для бутербродов, нарезают не ранее, чем за 30-40 минут до отпуска и хранят при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Очищенную колбасу нарезают поперек батона на порции. Упаковку с сыром аккуратно вскрывают (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Сыр зачищают и нарезают на порции. На ломтик белого хлеба укладывают сливочное масло, нарезанные колбасу и сыр, помещают на противень и запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате и др.) при температуре $130-150^{\circ}\text{C}$ до полного расплавления сыра и появления румяной корочки.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 30 минут

Технолог _____

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.)

Ватрушка с джемом из п/ф

Наименование кулинарного изделия (блюда): **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°C

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления

Технолог

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

Номер рецептуры: № 741; 190301

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	45	45	4,5	4,5
Молоко	20	20	2	2
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Яйцо*	5	5	0,5	0,5
Дрожжи сухие или	0,5	0,5	0,05	0,05
Дрожжи прессованные	2	2	0,2	0,2
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Масса теста:		76		7,6
Повидло (джем)	34	34	3,4	3,4
Масса полуфабриката:		110		11
Масло растительное	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):	6,16
Жиры (г):	4,11
Углеводы (г):	37,47
Энергетическая ценность (ккал):	211,32

Ca (мг):	38,41
Mg (мг):	10,93
Fe (мг):	0,73
C (мг):	0,12
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопасным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°C молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, предварительно подготовленные яйца, 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, закрывают крышкой и ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°C. 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. Приготовленное дрожжевое тесто для ватрушек выкладывают на стол, посыпанный мукой, отрезают от него кусок массой 1 – 1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски, из которых формируют шарики. Укладывают шарики швом вниз на кондитерский лист (противень), смазанный маслом растительным, дают неполную расстойку, а затем делают в них углубление, которое заполняют джемом или повидлом. После полной расстойки края ватрушки смазывают яйцом. Ватрушки выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 220-240°C в течение 15-20мин до готовности. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: 20 ±5°C

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°C)

Технолог

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.)

Ватрушка с творогом из п/ф

Наименование кулинарного изделия (блюда): **промышленного производства**

Номер рецептуры: № 477; 100104

Наименование сборника рецептов: Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах

2006г; ТТК

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:		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):	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°C

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления

Технолог _____

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: № 741; 190304

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	49,3	49,3	4,9	4,9
Молоко	20	20	2	2
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Яйцо*	5	5	0,5	0,5
Дрожжи сухие или	0,5	0,5	0,05	0,05
Дрожжи прессованные	2	2	0,2	0,2
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Масса теста:		78		7,8
Творог 9 % жирн.	30,3	30	3,03	3
Яйцо*	3	3	0,3	0,3
Сахар-песок	3,6	3,6	0,36	0,36
Масса полуфабриката:		116		11,6
Масло растительное	1,2	1,2	0,12	0,12
Выход:		100		10

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):	12,40
Жиры (г):	8,11
Углеводы (г):	45,59
Энергетическая ценность (ккал):	304,75

Ca (мг):	100,95
Mg (мг):	18,88
Fe (мг):	0,98
C (мг):	0,27
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,17

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопасным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°C молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, предварительно подготовленное яйцо, 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 и закрывают крышкой и ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°C. 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.

Для приготовления фарша творожного, творог протирают затем добавляют яйцо, сахар и тщательно перемешивают.

Приготовленное дрожжевое тесто для ватрушек выкладывают на стол посыпанный мукой, отрезают от него кусок массой 1 – 1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски, из которых формуют шарики. Укладывают шарики швом вниз на кондитерский лист (противень), смазанный маслом растительным, дают неполную расстойку, затем делают в них углубление, которое заполняют творожным фаршем. После полной расстойки края ватрушки смазывают яйцом. Ватрушки выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 220-240°C в течение 15-20 мин до образования румяной корочки на твороге. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: 20 ±5°C

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления (при температуре хранения 4±2°C)

Технолог

Вариант 3 Собственное производство." Для столовых сырьевых и дотоготовочных. 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: № 71;100501

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
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	27,8	27,8	2,78	2,78
или Картофель свежий продовольственный	39,7	27,8	3,97	2,78
Масса картофеля отварного:	-	27		2,7
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	25,4	25,4	2,54	2,54
или Свекла столовая свежая	33,9	25,4	3,39	2,54
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Масса свеклы отварной:	-	24		2,4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	1	1
или Морковь столовая свежая	12,5	10	1,25	1
Масса моркови отварной:	-	10	-	1
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	11,1	10	1,11	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	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):	1,60
Жиры (г):	10,19
Углеводы (г):	9,10
Энергетическая ценность (ккал):	134,87

Ca (мг):	38,19
Mg (мг):	20,74
Fe (мг):	0,89
C (мг):	8,32
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий 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.

Остальные подготовленные овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин. Овощи отваривают (при варке свеклы добавляют лимонную кислоту). Вареные охлажденные картофель, морковь, свеклу нарезают мелкими кубиками, огурцы консервированные (без уксуса) нарезают мелкими кубиками, лук репчатый шинкуют. Горошек зеленый консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, дают стечь отвару и охлаждают до температуры 8-10°С. Подготовленные ингредиенты соединяют, непосредственно перед раздачей добавляют соль, масло растительное 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 _____

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 отварная

Номер рецептуры: № 411; 120509

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
Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная	157,4	155	15,74	15,5
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход готового продукта		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):	28,83
Жиры (г):	24,80
Углеводы (г):	0,00
Энергетическая ценность (ккал):	337,90

Ca (мг):	15,79
Mg (мг):	34,21
Fe (мг):	4,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,23

Технология приготовления:

Подготовленное мясо промывают, зачищают, нарезают на куски массой от 1 до 1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), закрывают крышкой, доводят до кипения 90-110°C, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в течение 2-2,5 часов. За 15-20 мин до готовности мяса в бульон добавляют соль. Готовое отварное мясо на разрезе должно иметь равномерный серый цвет.

Готовое отварное мясо нарезают поперек волокон на порцию, нарезанные порционные куски мяса заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения 90-110°C и варят в течение 5-7 мин.

Для буфет раздаточных: Готовую говядину, 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.

Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 1-го часа для первых блюд,
не более 2-х часов для вторых блюд с момента приготовления,
включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №230252

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 с овощами**

Номер рецептуры: № 436; 230252

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
Говядина крупный кусок охлажденная или				
Говядина крупный кусок замороженная	49,1	48,4	4,91	4,84
Масса отварной говядины	53,8	48,4	5,38	4,84
		30		3
Картофель свежий очищенный полуфабрикат				
или Картофель свежий продовольственный	54	54	5,4	5,4
	77,1	54	7,71	5,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	3,9	3,9	0,39	0,39
или Лук репчатый свежий	4,6	3,9	0,46	0,39
Морковь очищенная или	18	18	1,8	1,8
Морковь столовая свежая	22,5	18	2,25	1,8
Перец свежий сладкий желтый	13,3	10	1,33	1
Масло растительное	10	10	1	1
Томат паста	4	4	0,4	0,4
Соль	2	2	0,2	0,2
Бульон мясной(или вода)	61,5	61,5	6,15	6,15
Чеснок продовольственный свежий	1,2	1	0,12	0,1
Сахар песок	2	2	0,2	0,2
Выход:		100,00		10,00

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):	14,37
Жиры (г):	18,51
Углеводы (г):	35,61
Энергетическая ценность (ккал):	381,74

Ca (мг):	41,89
Mg (мг):	49,74
Fe (мг):	2,90
C (мг):	34,38
B1 (мг):	0,22
B2 (мг):	0,20

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий 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.

Подготовленную говядину нарезают поперек волокон на брусочки длиной 3-4 см и отваривают при умеренном кипении 40 минут до мягкого состояния. Остальные овощи промывают под проточной водой в течении 5 минут. Подготовленные овощи нарезают : картофель, лук репчатый дольками , морковь, перец свежий - брусочками длиной 3-4 см. толщиной 0,5 см., На сковороду наливают масло растительное и припускают в нем давленный чеснок 20 секунд , затем вынимают его, добавляют бульон(или воду) , закладывают морковь , припускают при закрытой крышке 5 минут , добавляют картофель и лук репчатый , припускают 3 минуты , добавляют бульона(или воду) и перец свежий ,томат пасту разведенную бульоном(или водой) с солью и сахаром , припускают при закрытой крышке 4 минуты и снимают с огня .

Для буфет раздаточных: Готовую говядину с овощами 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°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

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**

Номер рецептуры: № 441; 120513-1

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов 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
Говядина крупный кусок охлажденная	57,56	56,7	5,756	5,67
или Говядина крупный кусок замороженная	63,0	56,7	6,3	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
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,70
Жиры (г):	13,09
Углеводы (г):	1,35
Энергетическая ценность (ккал):	166,52

Ca (мг):	10,60
Mg (мг):	15,38
Fe (мг):	1,69
C (мг):	2,26
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Овощи очищенные промывают в проточной воде не менее 5 минут. Подготовленную говядину нарезают на куски массой нетто 1-1,5кг, закладывают в горячую воду и доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Вареное мясо охлаждают, нарезают на куски. Очищенный лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла растительного в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 3-5 мин. Нарезанное на куски мясо отварное укладывают в посуду, добавляют припущенные лук репчатый и томат-пасту, соль (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают бульоном, накрывают крышкой и тушат при слабом кипении при температуре 100-120°C в течение 10 минут.

Для буфет раздаточных: Готовую говядину тушеную, 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.

Отпускают говядину тушеную с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоке, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

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 картофелем**

Номер рецептуры: № 436; 120511

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов 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
Говядина крупный кусок охлажденная	24,7	24,3	2,47	2,43
или Говядина крупный кусок замороженная	27	24,3	2,7	2,43
Масса говядины отварной:		15		1,5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	54,3	54,3	5,43	5,43
или Картофель свежий продовольственный	77,6	54,3	7,76	5,43
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	7,1	7,1	0,71	0,71
или Лук репчатый свежий	8,5	7,1	0,85	0,71
Масло растительное	3,5	3,5	0,35	0,35
Томатная паста	1,3	1,3	0,13	0,13
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Бульон мясной	30	30	3	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):	6,17
Жиры (г):	7,62
Углеводы (г):	9,68
Энергетическая ценность (ккал):	130,49

Ca (мг):	14,63
Mg (мг):	19,59
Fe (мг):	1,25
C (мг):	6,73
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,08

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. 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 (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Вареное мясо охлаждают и нарезают на куски. Очищенный лук промывают проточной водой в течение 5 минут, нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве бульона (1/10 от нормы) с добавлением масла растительного в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пасту и еще припускают в течение 5 минут. Подготовленный картофель нарезают кубиками, закладывают в бульон и варят до полуготовности, затем кладут нарезанное кусочками мясо отварное и припущенный с томатом лук (продукты должны быть покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат при температуре 100-120°С в течение 15-20 до готовности. В конце варки вводят соль (1/2 часть от рецептурной нормы).

Для буфет раздаточных: Готовую говядину тушеную с картофелем, 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 пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

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, тушенная с черносливом**

Номер рецептуры: № 441; 120513

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
Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная	57,6	56,7	5,76	5,67
Вода (для варки бульона)	63,0	56,7	6,3	5,67
	200	200	20	20
Масса говядины отварной:	-	35		3,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	10	10	1	1
Томатная паста	11,9	10	1,19	1
Чернослив	2,8	2,8	0,28	0,28
Соль	12	12	1,2	1,2
Масло растительное	0,5	0,5	0,05	0,05
Бульон мясной (или вода)	4	4	0,4	0,4
	45	45	4,5	4,5
Масса соуса:	-	65	-	6,5
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):	11,7
Жиры (г):	13,17
Углеводы (г):	8,55
Энергетическая ценность (ккал):	197,24

Ca (мг):	20,20
Mg (мг):	27,62
Fe (мг):	2,05
C (мг):	2,62
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Овощи очищенные промывают в проточной воде не менее 5 минут. Подготовленную говядину, промывают, зачищают, нарезают на куски массой нетто 1-1,5кг, закладывают в горячую воду (на 1кг мяса 1-1,5л воды), закрывают крышкой и доводят до кипения 90-110°C, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Вареное мясо охлаждают, нарезают на куски. Очищенный лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла растительного в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 3-5 мин. Нарезанное на куски мясо отварное укладывают в посуду, добавляют припущенные лук репчатый и томат-пасту, соль (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают бульоном, накрывают крышкой и тушат при слабом кипении при температуре 100-120°C в течение 10 минут. Затем к мясу добавляют промытый чернослив и тушат 10 мин. 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.

Допускается подавать с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №120542

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): **Голубцы ленивые**

Номер рецептуры: № 485; 120542

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
Говядина крупный кусок охлажденная	25,38	25	2,538	2,5
или Говядина крупный кусок замороженная	27,8	25	2,78	2,5
Капуста белокачанная очищенная полуфабрикат	72	72	7,2	7,2
или Капуста белокачанная свежая	90	72	9	7,2
Крупа Рисовая	8,2	8	0,82	0,8
Масло растительное	3,5	3,5	0,35	0,35
Томат-паста	1	1	0,1	0,1
Сметана 15%	2	2	0,2	0,2
Бульон мясной (или вода)	12	12	1,2	1,2
Соль	1,2	1,2	0,12	0,12
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	6,63
Жиры (г):	7,95
Углеводы (г):	9,91
Энергетическая ценность (ккал):	137,03

Ca (мг):	155,87
Mg (мг):	21,96
Fe (мг):	1,25
C (мг):	22,06
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Подготовленное мясо котлетное нарезают на куски массой нетто 1,0-1,5 кг, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Отварное мясо нарезают на куски, измельчают и припускают. Рисовую крупу перебирают, промывают и варят до полуготовности (в соотношении 1:6) без последующей промывки. Припущенное мясо соединяют с отваренным рисом, добавляют соль и перемешивают. У белокачанной капусты снимают 3-4 наружных листа и повторно промывают. Подготовленную белокачанную капусту нарезают мелкой соломкой, закладывают в кипящую 90-110°C подсоленную воду, варят до полуготовности, перекладывают и дают стечь отвару.

Подготовленную капусту соединяют с мясом и рисом, перемешивают, добавляют бульон, масло растительное, томат-пасту и тушат 15-20 минут при температуре 100-120°C. В конце тушения добавляют сметану и доводят блюдо до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовые голубцы ленивые, 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°C

Срок реализации: не более 2-х часов после приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

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): **Груша**

Номер рецептуры: № 912; 210104

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1983г.; ТТК

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:

Груши перед подачей тщательно промыть в проточной воде. Разрезание плода пополам допускается только непосредственно перед подачей.

Температура подачи: $20 \pm 5^\circ \text{C}$.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог _____

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: № 437; 120601

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов 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
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или	50,5	50,0	5,05	5,00
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	53,8	50,0	5,380	5,00
Вода (для варки бульона)	200	200	20	20
Масса птицы отварной:	-	40	-	4
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Мука пшеничная	1,3	1,3	0,13	0,13
Томатная паста	2	2	0,2	0,2
Бульон из курицы (или вода)	65	65	6,5	6,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	2	2	0,2	0,2
или Морковь столовая свежая	2,5	2	0,25	0,2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,98
Жиры (г):	10,05
Углеводы (г):	1,60
Энергетическая ценность (ккал):	134,38

Ca (мг):	11,75
Mg (мг):	11,36
Fe (мг):	0,91
C (мг):	2,10
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Подготовленный бескостный п/ф птицы, промывают проточной водой, нарезают на куски, закладывают в кипящую воду и доводят до кипения 90-110°C, снимая с поверхности образовавшуюся пену. Далее варят до готовности при умеренном кипении. Бульон сливают, процеживают. Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут, нарезают кубиком и припускают.

Для приготовления соуса томатного: муку слегка подсушивают при температуре 150-160°C, периодически помешивая до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 60-70°C. Добавляют бульон (или воду), вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся горячий бульон, масло сливочное и варят при слабом кипении, помешивая, в течение 20-30 минут. Готовый соус соединяют с припущенными вместе с томат- пастой, овощами и варят в течение 25-30 минут. В конце варки добавляют соль.

Отварное филе птицы заливают соусом, доводят до кипения и тушат при температуре 100-120°C 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°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

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**

Номер рецептуры: № 437; 120507

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
Говядина крупный кусок охлажденная или	65,8	64,8	6,58	6,48
Говядина крупный кусок замороженная	72,0	64,8	7,20	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	5	5	0,5	0,5
или Лук репчатый свежий	6	5	0,6	0,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5	0,5	0,5
или Морковь столовая свежая	6,3	5	0,63	0,5
Томатная паста	1,6	1,6	0,16	0,16
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Бульон мясной (или вода)	61	61	6,1	6,1
Масса соуса:		65		6,5
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):	13,54
Жиры (г):	12,91
Углеводы (г):	3,88
Энергетическая ценность (ккал):	182,5

Ca (мг):	13,81
Mg (мг):	18,52
Fe (мг):	1,94
C (мг):	1,47
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Подготовленное мясо нарезают на куски, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают кубиками. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 5-10 мин. Из подсушенной муки пшеничной, томат-пасты, бульона(или воды) готовят соус.

Нарезанное кубиками вареное мясо укладывают в посуду, добавляют к нему припущенные морковь и лук репчатый, соль (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают соусом, перемешивают и тушат в закрытой посуде при слабом кипении при температуре 100-120°C в течение 10-20 мин.

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°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

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):

Запеканка из творога

Номер рецептуры: № 366; 120305

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
Творог 9 % жирн.	90,9	90	9,09	9
Крупа манная	10	10	1	1
Сахар-песок	7	7	0,7	0,7
Яйцо*	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сухари панировочные	2	2	0,2	0,2
Сметана 15%	2	2	0,2	0,2
Вода	20	20	2	2
Масса полуфабриката:	-	117		11,7
Выход:		100		10,0

*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):	17,96
Жиры (г):	11,43
Углеводы (г):	20,14
Энергетическая ценность (ккал):	255,22

Ca (мг):	198,14
Mg (мг):	23,10
Fe (мг):	0,57
C (мг):	0,46
B1 (мг):	0,15
B2 (мг):	0,27

Технология приготовления:

Манную крупу просеивают. Подготовленную крупу медленно всыпают в горячую воду, постоянно помешивая (заваривают из расчета воды к крупе манной 2:1). Протертый творог смешивают с крупой манной, предварительно подготовленным яйцом, сахаром, солью. Полученную массу тщательно перемешивают и выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом сливочным и посыпанный панировочными сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 220-280°C в течение 20-30 мин до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовую запеканку 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°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

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: № 456; 120527

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов 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
Говядина крупный кусок охлажденная или	55,8	55	5,58	5,5
Говядина крупный кусок замороженная	61,1	55	6,11	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	5,2	5	0,52	0,5
Масса фарша:	-	20	-	2
Вес котлетной массы с яйцом и ветчиной		112		11,2
Сухари панировочные	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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

*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 нарезанную 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°C 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°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

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.), 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): **Изделие деликатесное из мяса (ветчина)**

Номер рецептуры: № 100; 100101

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов 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
Ветчина	103,1	100	10,3	10,1
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	22,60
Жиры (г):	20,90
Углеводы (г):	0,00
Энергетическая ценность (ккал):	278,50

Ca (мг.)	12,00
Mg (мг.)	35,00
Fe (мг.)	2,60
C (мг.)	0,00
B1 (мг.)	0,00
B2 (мг.)	0,00

Технология приготовления:

Изделия деликатесные(ветчину) очищают от шпигата, 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) № 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): **Изделия колбасные вареные (сосиски) для школьного питания отварные**

Номер рецептуры: № 413; 120501

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов 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
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):	0,20
B2 (мг):	0,20

Технология приготовления:

Сосиски промывают, удаляют искусственную оболочку (оболочку натуральную не удаляют), закладывают в кипящую воду 90-110°C и варят 5 мин после закипания. Допускается подавать изделия колбасные отварные с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 1-го часа с момента отваривания

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): **Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные**

Номер рецептуры: № 413; 120502

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов 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
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 _____

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: № 332; 130401

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
Макароны гр.А <фигурные>	33,3	33,3	3,33	3,33
Соль	1	1	0,1	0,1
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):	10,37
Mg (мг):	5,55
Fe (мг):	0,57
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Перед варкой длинные макароны ломают на части. Варят изделия макаронные в большом количестве кипящей подсоленной воды 90-110°C (в соотношении 1:6) без последующей промывки, в течение 20 - 30 мин. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения.

Сваренные изделия макаронные откидывают, после стекания воды перекладывают в емкость и заправляют маслом сливочным прокипяченным.

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. Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса, птицы и рыбы.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

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.)

**Изделия фигурные и хлопья из круп
сладкие, с молоком**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 04005; 120215

Наименование сборника рецептов: 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
Сухие завтраки из круп сладкие	20	20	2	2
Молоко	80	80	8	8
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,70
Жиры (г):	3,10
Углеводы (г):	20,36
Энергетическая ценность (ккал):	124,40

Ca (мг):	140,80
Mg (мг):	11,20
Fe (мг):	0,53
C (мг):	0,59
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,16

Технология приготовления:

Молоко прокипятить 90-110°C, остудить до температуры 70°C. Залить готовый завтрак молоком непосредственно перед подачей.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**100502**

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): **Икра из уваренных кабачков**

Номер рецептуры: № 101; 100502

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М:

Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Икра кабачковая	105,3	100	10,53	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):	1,20
Жиры (г):	4,70
Углеводы (г):	7,70
Энергетическая ценность (ккал):	78,00

Ca (мг):	32,00
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	0,80
C(мг):	9,60
B1(мг):	0,03
B2(мг):	0,03

Технология приготовления:

Банки промыть, вытереть насухо, вскрыть. Порционирование икры кабачковой производить из банок.

Для буфет раздаточных: Готовую икру, 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 выше 14°C

Срок реализации: не более 30 минут с момента вскрытия банки.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №100518

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.)"

Икра из уваренных кабачков

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 77; 100518

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кабачки б/з	149	149	14,9	14,9
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	17	17	1,7	1,7
	20,24	17	2,024	1,7
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Томат-паста	2,4	2,4	0,24	0,24
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

* Разрешено заменить на икру кабачковую промышленного производства

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,25
Жиры (г):	5,48
Углеводы (г):	8,7
Энергетическая ценность (ккал):	90,13

Ca (мг):	29,0
Mg (мг):	17,1
Fe (мг):	0,8
C (мг):	25,13
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Кабачки, не размораживая, запекают, охлаждают и измельчают. Очищенный лук репчатый промывают в проточной воде в течении 5 минут, мелко шинкуют, припускают в масле растительном с добавлением небольшого количества воды в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 5-7 мин. В конце тушения добавляют кабачки, соль. Готовую икру кабачковую охлаждают.

Для буфет раздаточных: Готовую икру, 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 выше 14°C

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

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: № 693; 160101

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов 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
Какао-порошок	2	2	0,2	0,2
Вода	55	55	5,5	5,5
Сахар	8	8	0,8	0,8
Молоко	45	45	4,5	4,5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,84
Жиры (г):	1,74
Углеводы (г):	10,31
Энергетическая ценность (ккал):	64,70

Ca (мг):	57,25
Mg (мг):	14,80
Fe (мг):	0,51
C (мг):	0,27
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Какао порошок кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, оставшийся кипятком и доводят до кипения 90-110°C.

Температура подачи: не ниже 75°C

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

Технолог _____

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-напиток на молоке**

Номер рецептуры: № 10020; 160102

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
Какао-порошок ДП(растворимый)	7	7	0,7	0,7
Молоко	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	4,70
Жиры (г):	4,25
Углеводы (г):	5,41
Энергетическая ценность (ккал):	80,23

Ca (мг):	129,96
Mg (мг):	43,75
Fe (мг):	1,64
C (мг):	0,60
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

В быстрорастворимый какао-напиток (сухой) добавить при непрерывном помешивании в горячее молоко, довести до кипения 90-110°C.

Температура подачи: не ниже 75°C

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

Технолог _____

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 капусты с растительным маслом

Номер рецептуры: № 43; 100201

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
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	94	94	9,4	9,4
или Капуста белокочанная свежая	117,5	94	11,75	9,4
Лимонная кислота	0,01	0,01	0,001	0,001
Сахар-песок	1	1	0,1	0,1
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):	1,64
Жиры (г):	10,08
Углеводы (г):	9,63
Энергетическая ценность (ккал):	136,84

Ca (мг):	161,50
Mg (мг):	17,28
Fe (мг):	0,60
C (мг):	25,67
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Капусту очищенные промывают в проточной воде в течение 5 мин, удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 мин. Капусту шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду и перетирают с солью и лимонной кислотой до появления сока. В капусту добавляют сахар, перемешивают, заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

Вариант 3 Собственное производство. Для столовых сырьевых и догоотовочных. 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): **Капуста, тушенная с колбасными изделиями**

Номер рецептуры: № 534; 120517

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
Капуста белокачанная очищенная полуфабрикат	78	78	7,8	7,8
или Капуста белокачанная свежая	97,5	78	9,75	7,8
Вода	15	15	1,5	1,5
Масло растительное	4,8	4,8	0,48	0,48
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4,5	4,5	0,45	0,45
или Морковь столовая свежая	5,6	4,5	0,56	0,45
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4,5	4,5	0,45	0,45
или Лук репчатый свежий	5,4	4,5	0,54	0,45
Томатная паста	2,2	2,2	0,22	0,22
Сахар-песок	2,2	2,2	0,22	0,22
Колбаски (сосиски) детские	15,3	15	1,53	1,5
Соль	0,6	0,6	0,06	0,06
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):	3,28
Жиры (г):	8,47
Углеводы (г):	7,02
Энергетическая ценность (ккал):	118,58

Ca (мг):	157,21
Mg (мг):	19,05
Fe (мг):	0,88
C (мг):	25,07
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Овощи промывают в проточной воде в течении 5 минут. У белокачанной капусты снимают 3-4 наружных листа и повторно промывают. Капусту белокачанную нарезают соломкой, кладут в котел слоем не более 30 см, добавляют воду оставляют томатную пасту, припущенную с маслом растительным, и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Подготовленные морковь и лук нарезают соломкой и припускают.

Затем добавляют к капусте припущенные овощи, нарезанные кружочками колбасные изделия и тушат при температуре 100-120°C в течение 20-25 мин до готовности.

За 5 минут до готовности капусту заправляют сахаром и солью.

Для буфет раздаточных: Готовую капусту тушеную с колбасными изделиями, 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°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

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): **Капуста тушеная**

Номер рецептуры: № 214; 130201

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
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	100	100	10	10
или Капуста белокочанная свежая	125	100	12,50	10
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Томатная паста	2	2	0,2	0,2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	1	1
или Морковь столовая свежая	12,5	10	1,25	1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	8	8	0,8	0,8
или Лук репчатый свежий	9,5	8	0,95	0,8
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сахар-песок	1	1	0,1	0,1
Вода	30	30	3	3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,14
Жиры (г):	4,12
Углеводы (г):	7,43
Энергетическая ценность (ккал):	76,77

Ca (мг):	194,53
Mg (мг):	21,98
Fe (мг):	0,79
C (мг):	32,20
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют, очищают. Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Нарезанную соломкой капусту белокочанную свежую кладут в котел, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), масло растительное, томат-пасту, припущенную в небольшом количестве воды в течение 5-7 мин, и тушат при периодическом помешивании до полуготовности.

Подготовленные морковь, лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин, затем их добавляют к капусте и тушат при температуре 100-120°C до готовности. За 5 мин до готовности к капусте добавляют соль, сахар и вновь доводят до готовности.

Если капуста свежая горчит, ее перед тушением бланшируют в течение 3-5 мин.

Для буфет раздаточных: Готовую, капусту тушеную 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°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дотоготовочных. 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: № 203; 130103

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
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	100	100	10,0	10,0
или Картофель свежий продовольственный	142,9	100	14,29	10,0
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,02
Жиры (г):	2,05
Углеводы (г):	16,32
Энергетическая ценность (ккал):	91,96

Ca (мг):	17,08
Mg (мг):	23,11
Fe (мг):	0,92
C (мг):	10,00
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,08

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.

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 2-3 мин на поверхности с минимальным нагревом. При варке картофеля рассыпчатого воду следует сливать, примерно, через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром образующемся в котле.

Варить картофель следует небольшими партиями по мере спроса. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют отварной картофель.

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.

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 пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

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: № 255; 130309

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1 часть 1996-1997 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Гречневая	34	33,3	3,4	3,33
Вода	67,5	67,5	6,75	6,75
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
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:

Крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду 90-110°C. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая, дают каше упреть; за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Для упревания каши гречневой из ядрицы быстрорастваривающейся требуется 1-1,5 часа.

Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу гречневую.

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°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

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 манная молочная**

Номер рецептуры: № 311; 120205

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
Крупа Манная	15,4	15,4	1,54	1,54
Молоко	68	68	6,8	6,8
Вода	20	20	2	2
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Вода	10	10	1	1
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):	3,64
Жиры (г):	3,98
Углеводы (г):	17,08
Энергетическая ценность (ккал):	119,01

Ca (мг):	86,61
Mg (мг):	12,35
Fe (мг):	0,24
C (мг):	0,41
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Крупу манную не промывают, просеивают, засыпают в кипящее молоко с водой 90-110°C, 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°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

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 молочная**

Номер рецептуры: № 302; 120209

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов 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
Геркулес	18	18	1,8	1,8
Молоко	58	58	5,8	5,8
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):	3,97
Жиры (г):	4,62
Углеводы (г):	16,86
Энергетическая ценность (ккал):	125,09

Ca (мг):	80,79
Mg (мг):	31,40
Fe (мг):	0,73
C (мг):	0,35
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Хлопья овсяные не промывают, просеивают и перебирают, засыпают в кипящее молоко с водой 90-110°C, добавляют соль и сахар-песок и варят при периодическом помешивании до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. 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°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

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 пшеничная молочная**

Номер рецептуры: № 302; 120201

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов 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
Молоко	38	38	3,8	3,8
Сахар-песок	2,5	2,5	0,25	0,25
Крупа Пшено шлифованное	23,8	23,8	2,38	2,38
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Вода	40	40	4	4
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	3,89
Жиры (г):	3,65
Углеводы (г):	20,09
Энергетическая ценность (ккал):	128,96

Ca (мг):	53,63
Mg (мг):	25,09
Fe (мг):	0,70
C (мг):	0,23
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Перед варкой крупу перебирают и промывают теплой, а потом горячей водой. Крупу пшеничную сначала варят в кипящей воде 90-110°C в течение 10 мин, затем лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар-песок и варят кашу 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°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

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 молочная

Номер рецептуры: № 303; 120203

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
Крупа Рисовая	22,7	22,2	2,27	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	30	30	3	3
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	3,07
Жиры (г):	3,47
Углеводы (г):	22,68
Энергетическая ценность (ккал):	130,86

Ca (мг):	63,53
Mg (мг):	18,16
Fe (мг):	0,29
C (мг):	0,3
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Перед варкой крупу перебирают и промывают сначала в теплой, затем горячей водой.

Крупу рисовую сначала варят в кипящей воде 90-110°C (в соотношении 1:6) без последующей промывки, в течение 20-30 мин, затем лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар-песок и варят кашу до готовности.

Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу.

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°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

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: № 793; 170607

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	36	36	3,6	3,6
Сахар - песок	20	20	2	2
Масло сливочное	20	20	2	2
Цукаты	5,1	5	0,51	0,5
Яйцо*	18	18	1,8	1,8
Масло растительное	0,4	0,4	0,04	0,04
Натрий двууглекислый (сода пищевая)	0,09	0,09	0,01	0,01
Соль	0,09	0,09	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):	6,80
Жиры (г):	19,49
Углеводы (г):	56,05
Энергетическая ценность (ккал):	426,47

Ca (мг):	25,46
Mg (мг):	11,64
Fe (мг):	1,07
C (мг):	0,06
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Размягченное сливочное масло взбивают в течении 7 мин., добавляют сахар песок и взбивают еще 5 мин., постепенно добавляют предварительно подготовленное яйцо. К взбитой массе добавляют, соду, соль, тщательно перемешивают, добавляют муку, цукаты и замешивают тесто.

Тесто раскладывают в формы предварительно смазанные маслом, выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 205-215°C в течение 25-30 мин до готовности. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: 20 ±5°C

не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°C)

Срок реализации:

Технолог

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: № 793; 170604

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	39,5	39,5	3,95	3,95
Сахар-песок	26,8	26,8	2,68	2,68
Масло сливочное	20	20	2	2
Соль	0,1	0,1	0,009	0,009
Яйцо*	20	20	2	2
Какао порошок	10	10	1	1
Натрий двууглекислый (сода пищевая)	0,7	0,7	0,07	0,07
Масса полуфабриката:		115		11,5
Масло растительное	0,4	0,4	0,04	0,04
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):	9,40
Жиры (г):	21,21
Углеводы (г):	55,70
Энергетическая ценность (ккал):	452,36

Ca (мг):	34,45
Mg (мг):	51,24
Fe (мг):	3,30
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Размягченное сливочное масло взбивают в течении 7 мин., добавляют сахар песок и взбивают еще 5 мин., постепенно добавляют предварительно подготовленное яйцо. К взбитой массе добавляют, соду, соль, тщательно перемешивают, добавляют муку, смешанную с какао, и замешивают тесто.

Тесто раскладывают в формы предварительно смазанные маслом растительным, выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 205-215°C в течение 25-30 мин до готовности. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: 20 ±5°C

Срок реализации:

не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°C)

Технолог

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: № 793; 170601

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	36	36	3,6	3,6
Сахар-песок	20	20	2,0	2,0
Масло сливочное	20	20	2,0	2,0
Яйцо*	18	18	1,8	1,8
Соль	0,09	0,09	0,01	0,01
Изюм	5,1	5	0,51	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):	6,68
Жиры (г):	19,61
Углеводы (г):	56,40
Энергетическая ценность (ккал):	428,93

Ca (мг):	31,74
Mg (мг):	14,24
Fe (мг):	1,44
C (мг):	0,09
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,13

Технология приготовления:

Размягченное сливочное масло взбивают в течении 7 мин., добавляют сахар-песок и взбивают еще 5 мин., постепенно добавляют предварительно подготовленное яйцо, 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, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 205-215°C в течение 25-30 мин до готовности.

Выпеченные и охлажденные кексы посыпают сахарной пудрой.

Температура подачи: 20 ±5°C

Срок реализации:

не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°C)

Технолог

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: № 698; 230103

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов 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
Кефир	103,1	100	10,31	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,90
Жиры (г):	2,50
Углеводы (г):	4,00
Энергетическая ценность (ккал):	53,0

Ca (мг):	120,00
Mg (мг):	14,00
Fe (мг):	0,10
C (мг):	0,70
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,17

Примечание: допускается выдать кефир емкостью 0,2 л в упаковке

Технология приготовления:

Ёмкости с кефиром протирают. Непосредственно перед употреблением вскрывают и разливают по стаканам. Кефир поступивший в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки.

Технолог

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):

**Кисель фруктовый(ягодный) в
ассортименте**

Номер рецептуры: № 645; 160237

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
Вода	80	80	8	8
Сок фруктовый в ассортименте	30	30	3	3
Крахмал картофельный	4	4	0,4	0,4
Сахар-песок	12	12	1,2	1,2
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,31
Жиры (г):	0,03
Углеводы (г):	19,12
Энергетическая ценность (ккал):	77,33

Ca (мг):	6,31
Mg (мг):	1,20
Fe (мг):	0,46
C (мг):	0,60
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Сок разбавляют горячей водой, доводят до кипения. Добавляют сахар, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Охлаждают до температуры

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

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):

**Кисель фруктовый(ягодный)
яблочно-вишневый**

Номер рецептуры: № 645; 160237-1

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
Вода	80	80	8	8
Сок фруктовый яблочно-вишневый	30	30	3	3
Крахмал картофельный	4	4	0,4	0,4
Сахар-песок	12	12	1,2	1,2
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,31
Жиры (г):	0,03
Углеводы (г):	19,12
Энергетическая ценность (ккал):	77,33

Ca (мг):	6,31
Mg (мг):	1,20
Fe (мг):	0,46
C (мг):	0,60
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Сок разбавляют горячей водой, доводят до кипения. Добавляют сахар, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Охлаждают до температуры подачи.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

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 (лимон)**

Номер рецептуры: № 636; 160213

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
Лимоны	7	7	0,7	0,7
Сахар-песок	11	11	1,1	1,1
Вода	85	85	8,5	8,5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,06
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	11,20
Энергетическая ценность (ккал):	46,27

Ca (мг):	3,13
Mg (мг):	0,84
Fe (мг):	0,08
C (мг):	2,8
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0

Технология приготовления:

Лимоны тщательно промывают, нарезают тонкими кружочками, заливают теплым сиропом, дают настояться. Приготавливают сироп. В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. Добавляют нарезанные плоды доводят до кипения и проваривают 10-12 минут. Готовый напиток охлаждают до температуры подачи. Допускается отпустить вместе с фруктами.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**100545**

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): **Консервы овощные "Дары лета"**

Номер рецептуры: № 101; 100545

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Консервы овощные "Дары лета"	105,3	100	10,53	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):	0,50
Жиры (г):	7,00
Углеводы (г):	7,00
Энергетическая ценность (ккал):	95,00

Ca (мг):	32,00
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	0,80
C(мг):	9,60
B1(мг):	0,03
B2(мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку промыть, вытереть насухо, вскрыть. Порционировать.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 30 минут с момента вскрытия упаковки

Технолог _____

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 мяса (говядина)**

Номер рецептуры: № 451; 120523

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов 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
Говядина крупный кусок охлажденная или	71,01	70	7,101	7,0
Говядина крупный кусок замороженная	77,8	70	7,78	7,0
Хлеб из муки пшеничной	25	25	2,5	2,5
Вода	25,9	25,9	2,59	2,59
Соль	0,8	0,8	0,08	0,08
Масса полуфабриката:		120		12
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход:		100		10

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

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):	14,97
Mg (мг):	18,82
Fe (мг):	2,21
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку и смешивают с размоченным в воде хлебом пшеничным, снова мелко пропускают через мясорубку и добавляют соль, тщательно перемешивают и хорошо выбивают, и формируют котлеты, которые укладывают на противень, предварительно смазанный маслом растительным. Запекают в пароконвектомате в режиме жар-пар при температуре 250-280°C в течение 20-25 мин 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°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

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 рубленые из фарша рыбного

Номер рецептуры: № 388; 120401

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
Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	80	76	8	7,6
Хлеб из муки пшеничной	15	15	1,5	1,5
Молоко	10	10	1	1
Яйцо*	2	2	0,2	0,2
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса фарша:		103		10,3
Сухари панировочные	10	10	1	1
Масса полуфабриката:		113		11,3
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) 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):	15,09
Жиры (г):	3,98
Углеводы (г):	15,44
Энергетическая ценность (ккал):	158,36

Ca (мг):	284,57
Mg (мг):	26,50
Fe (мг):	0,63
C (мг):	0,82
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Филе рыбное без кожи и костей размораживают, промывают, дают стечь воде, нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом пшеничном, добавляют соль, предварительно подготовленное яйцо, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты, панируют в сухарях и запекают в пароконвектомате в режиме жар-пар при температуре 250-280°C в течение 20-25 мин.

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°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, 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: № 501; 120617

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов 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
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или	58,58	58	5,858	5,8
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	62,4	58	6,24	5,8
Хлеб из муки пшеничной	22	22	2,2	2,2
Вода	26	26	2,6	2,6
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Ветчина	5,2	5	0,52	0,5
Масса полуфабриката:		110		11
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
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):	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:

Подготовленную мякоть птицы без кожи нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Ветчину предварительно очищенную от оболочки нарезают мелкими кубиками. Измельченное мясо птицы соединяют с замоченным в воде пшеничным хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают, повторно пропускают через мясорубку и добавляют мелко нарезанную ветчину, перемешивают и выбивают. Из готовой массы формируют котлеты, укладывают на предварительно смазанный маслом растительным противень и запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 250-280°C в течение 20-25 мин до готовности.

Для буфет

раздаточных: Готовые котлеты куриные с ветчиной, 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 котлеты куриные с ветчиной с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

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 рубленые из птицы

Номер рецептуры: № 498; 120613

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
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или	60,6	60	6,06	6,0
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	64,5	60	6,45	6,0
Хлеб из муки пшеничной	25	25	2,5	2,5
Вода	30	30	3	3
Соль	0,9	0,9	0,09	0,09
Масса котлетной массы		115		11,5
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход:		100		10

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	14,84
Жиры (г):	14,76
Углеводы (г):	12,85
Энергетическая ценность (ккал):	235,27

Ca (мг):	18,79
Mg (мг):	14,25
Fe (мг):	1,29
C (мг):	1,08
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Подготовленную мякоть птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо птицы соединяют с замоченным в воде хлебом пшеничным, добавляют соль, хорошо перемешивают, еще раз мелко пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу разделяют на котлеты, укладывают на предварительно смазанный маслом растительным противень и запекают в пароконвектомате в режиме жар-пар при температуре 250-280°C в течение 20-25 мин 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°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых,

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Крендель сахарный

Номер рецептуры: № 460; 190117

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, 2012

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	56	56	5,6	5,6
Сахар-песок	16	16	1,6	1,6
Масло сливочное	14	14	1,4	1,4
Яйцо*	7	7	0,7	0,7
Дрожжи сухие <i>или</i>	0,50	0,50	0,05	0,05
Дрожжи прессованные	2,0	2	0,20	0,2
Яйцо*	0,5	0,5	0,05	0,05
Соль	0,30	0,30	0,03	0,03
Сахар-песок	3,0	3,0	0,30	0,30
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		100		10

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,15
Жиры (г):	13,43
Углеводы (г):	58,33
Энергетическая ценность (ккал):	382,27

Ca (мг):	19,45
Mg (мг):	10,16
Fe (мг):	0,96
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Тесто готовят безопасным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°C молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие предварительно смешивают с небольшой количеством муки), сахар, соль, предварительно подготовленные яйца, всыпают 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 будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость закрывают крышкой и ставят для брожения в помещение с температурой 35-40°C. 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.

Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой. Разделку теста производят вручную, делят на куски массой 50-60г, которые скатывают в жгут и свертывают его восьмеркой. Крендели-полуфабрикаты укладывают на смазанные маслом листы, смазывают яйцом, посыпают сахарным песком и выпекают в течение 10-15 минут при температуре 220-250°C. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: 20 ±5°C

Срок реализации: не более 16 часов с момента

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120637

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и догоотовочных. 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): **Курица в сырном соусе с рисом**

Номер рецептуры: № 437; 120637

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
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные <i>или</i>	35,4	35	3,54	3,5
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	37,6	35	3,76	3,5
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Крупа рисовая	23,9	23,4	2,390	2,34
Сыр полутвердый	7,5	7	0,75	0,7
Соль	0,8	0,8	0,08	0,08
Сметана 15%	9	9	0,90	0,90
Выход:		100,00		10,00

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):	9,88
Жиры (г):	12,56
Углеводы (г):	17,66
Энергетическая ценность (ккал):	223,72

Ca (мг):	88,48
Mg (мг):	21,44
Fe (мг):	0,91
C (мг):	0,72
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Подготовленное филе птицы нарезают кусочками весом 10-15 г. Нарезанное кусочками мясо посыпают солью и припускают, в течение 10-15 минут с . Мясо заправляют сметаной, доводят до кипения 90-110°C и тушат в течении 10 минут, затем посыпают натертым и предварительно подготовленным сыром и тушат до полного расплавления сыра.

Рис отварной: Крупу рисовую перебирают, промывают сначала в холодной, затем в горячей воде. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду 90-110°C (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. Масло сливочное растапливается и доводится до кипения. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом сливочным прокипяченным, перемешивают и прогревают.

Для буфет раздаточных: Готовую курицу в сырном соусе, 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 курицу с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №120636

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и догоотовочных. 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): **Курица по-тайски с рисом**

Номер рецептуры: № 492; 120636

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
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или	35,4	35	3,54	3,5
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	37,6	35	3,76	3,5
Масло сливочное	3	3	0,30	0,30
Крупа рисовая	23,9	23,4	2,39	2,34
Масло растительное	2,0	2,0	0,2	0,2
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	3,0	3,0	0,3	0,3
Соль	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход:		100,00		10,00

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):	8,94	Ca (мг):	16,68
Жиры (г):	11,24	Mg (мг):	23,85
Углеводы (г):	22,75	Fe (мг):	1,07
Энергетическая ценность (ккал):	228,11	C (мг):	3,19
		B1 (мг):	0,06
		B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Подготовленное филе птицы нарезают кусочками весом 10-15 г. Мелко нарезанные морковь и лук припускают с добавлением масла растительного и томат-пасты. Нарезанные кусочками мясо посыпают солью и припускают в течение 10-15 минут, добавляют припущенные овощи с томат-пастой. Мясо и овощи заливают водой, доводят до кипения 90-110°C и тушат в течение 10-15 минут.

Рис отварной: Крупу рисовую перебирают, промывают сначала в холодной, затем в горячей воде. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду 90-110°C (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. Масло сливочное растапливается и доводится до кипения. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом сливочным прокипяченным, перемешивают и прогревают. Отпускают курицу с гарниром из риса отварного.

Для буфет раздаточных: Готовую курицу по-тайски, 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°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоке, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

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: № 915; 210106

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1983г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мандарины свежие	135,1	100	13,51	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: $20 \pm 5^{\circ} \text{C}$.

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 коровье сладкосливочное несоленое**

Номер рецептуры: № 96; 140113

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
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 и хранят его при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$.

Температура подачи: не выше 14°C

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 коровье сладкосливочное несоленое***

Номер рецептуры: № 96; 140112

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов 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
Масло сливочное	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. Хранят его при температуре 4±2°C.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 1-го часа

Технолог _____

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 8,5% жирности**

Номер рецептуры: № 09004; 140201

Наименование сборника рецептов: 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
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°C.

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: № 697; 230105

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов 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
Молоко ультрапастеризованное	105,3	100	10,53	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:

Упаковку с молоком протирают. Переливают в емкость, кипятят в течение 1-2 минут, охлаждают до температуры подачи и разливают по стаканам. Напиток поступивший в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

Технолог

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 витаминный

Номер рецептуры: № 638, 160238

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
Шиповник (сухой)	4	4	0,4	0,4
Сахар-песок	10	10	1	1
Вода	90	90	9	9
Изюм	4,08	4	0,4	0,4
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,23
Жиры (г):	0,08
Углеводы (г):	14,55
Энергетическая ценность (ккал):	62,50

Ca (мг):	5,90
Mg (мг):	2,36
Fe (мг):	0,27
C (мг):	26,00
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Плоды шиповника и изюма тщательно промывают проточной холодной водой, заливают кипятком и варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 минут. Отвар настаивают. После этого отвар процеживают, добавляют сахар предварительно растворенный в воде, доводят до кипения и охлаждают до температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°C

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

Технолог _____

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: № 638; 160242

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под редакцией В.Т.Лапшиной- М: Хлебпродинформ, 2004 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Сахар-песок	7	7	0,7	0,7
Вода	105	105	10,5	10,5
Изюм	6,1	6	0,6	0,6
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,14
Жиры (г):	0,03
Углеводы (г):	10,94
Энергетическая ценность (ккал):	44,79

Ca (мг):	5,01
Mg (мг):	2,52
Fe (мг):	0,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Изюм тщательно промывают проточной холодной водой, заливают кипятком и варят в

Температура подачи: не выше 14°C

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

Технолог

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: № 702; 160232

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
Повидло клубничное (или джем, или варенье)	12	12	1,2	1,2
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Вода	95	95	9,5	9,5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	15,31
Энергетическая ценность (ккал):	61,20

Ca (мг):	1,44
Mg (мг):	0,84
Fe (мг):	0,13
C (мг):	10,08
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, а при использовании варенья протирают плоды или ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). Добавляют сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. Затем охлаждают до температуры подачи. Допускается отпускать вместе с ягодами.

Температура подачи: не выше 14°C

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

Технолог _____

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: № 702; 160205

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
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 закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. В горячую воду с сахаром закладывают клубнику не размораживая и варят при слабом кипении 5 мин. Затем охлаждают до температуры подачи. Допускается отпускать вместе с ягодами.

Температура подачи: не выше 14°C

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: № 692; 160103

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
Кофейный напиток	4	4	0,4	0,4
Вода	60	60	6	6
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Молоко	50	50	5	5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,90
Жиры (г):	1,70
Углеводы (г):	12,73
Энергетическая ценность (ккал):	75,4

Ca (мг):	70,74
Mg (мг):	15,00
Fe (мг):	0,87
C (мг):	0,30
B1 (мг):	1,21
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают порошок напитка кофейного, доводят до кипения, отстаивают в течение 3-5 мин, процеживают, добавляют горячее молоко, сахар, тщательно перемешивают и доводят до кипения 90-110°C.

Готовый напиток кофейный разливают в стаканы или чашки.

Температура подачи:

не ниже 75°C

Срок реализации:

не бо. не более 2-х часов с момента приготовления

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: № 692; 160104

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
Молоко	60	60	6	6
Напиток из цикория	1,6	1,6	0,16	0,16
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Вода	40	40	4	4
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,95
Жиры (г):	1,92
Углеводы (г):	11,83
Энергетическая ценность (ккал):	72,21

Ca (мг):	72,84
Mg (мг):	8,40
Fe (мг):	0,08
C (мг):	0,36
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Смесь молока и воды довести до кипения 90-110°C, добавить сахар-песок и цикорий растворимый и вновь довести до кипения.

Температура подачи:

не ниже 75°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

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 молочный**

Номер рецептуры: № 670; 160236

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания 2013; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко	50	50	5	5
Повидло вишня (или джем, или варенье)	10	10	1	1
или повидло смородина (или джем, или варенье)	10	10	1	1
Вода	45	45	4,5	4,5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,50
Жиры (г):	1,60
Углеводы (г):	8,45
Энергетическая ценность (ккал):	54,40

Ca (мг):	60,5
Mg (мг):	7,00
Fe (мг):	0,05
C (мг):	0,30
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, затем процеживают, а при использовании варенья одновременно процеживают и протирают плоды или ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). Добавляют горячее прокипяченное молоко, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. Затем охлаждают до температуры подачи.

Допускается отпускать

вместе с плодами или ягодами.

Температура подачи: не выше 14°C

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

Технолог

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 морковный**

Номер рецептуры: № 672; 160235

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания 2013; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Апельсины	5	5	0,5	0,5
Морковь столовая неочищенная или Морковь столовая очищенная полуфабрикат	37,5	30	3,75	3
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):	0,44
Жиры (г):	0,04
Углеводы (г):	10,47
Энергетическая ценность (ккал):	44,57

Ca (мг):	10,04
Mg (мг):	12,05
Fe (мг):	0,25
C (мг):	4,50
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Апельсины тщательно моют, нарезают кружочками. Морковь очищают и промывают под проточной водой в течение 5 минут, натирают, добавляют в кипящую воду, за 5-8 минут до окончания варки добавляют подготовленные апельсины, затем напиток процеживают. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения и охлаждают до температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°C

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

Технолог

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 смородина**

Номер рецептуры: № 702; 160207

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
Смородина б/з	6	6	0,6	0,6
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Вода	90	90	9	9
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,06
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	8,43
Энергетическая ценность (ккал):	34,56

Ca (мг):	2,4
Mg (мг):	1,86
Fe (мг):	0,10
C (мг):	6,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. В горячую воду с сахаром закладывают смородину не размораживая и варят при слабом кипении 5 мин. Затем охлаждают до температуры подачи. Допускается отпускать вместе с ягодами.

Температура подачи: не выше 14°C

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

Технолог

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 смородина**

Номер рецептуры: № 702; 160229

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
Повидло смородина (или джем, или варенье)	12	12	1,2	1,2
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Вода	95	95	9,5	9,5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,07
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	16,74
Энергетическая ценность (ккал):	66,00

Ca (мг):	2,88
Mg (мг):	1,68
Fe (мг):	0,08
C (мг):	4,80
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, а при использовании варенья протирают плоды или ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). Добавляют сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. Затем охлаждают до температуры подачи. Допускается отпускать вместе с ягодами.

Температура подачи: не выше 14°C

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

Технолог _____

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 фруктовый

Номер рецептуры: № 10022;160117

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
Фиточай цветочно-плодовый или Фиточай фильтр-пакет цветочно-плодовый	1 0,5 шт.	1 0,5 шт.	0,1 50 шт	0,1 шт 50
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
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):	7,99
Энергетическая ценность (ккал):	31,92

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:

Для приготовления напитка, воду кипятят, добавляют сахар доводят до кипения 90-110°C. Перемешивают до полного растворения сахара. Добавляют фиточай и настаивают 15-20 минут. Процеживают, доводят до кипения 90-110°C и остужают до температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°C

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

Технолог

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): **Нектар фруктовый**

Номер рецептуры: № 407; 160241

Наименование сборника рецептов: Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей подростков школьного возраста в организованных коллективах Москва 2006г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Нектар 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:

Ёмкости с нектаром протирают. Непосредственно перед употреблением вскрывают и разливают по стаканам. Нектар поступивший в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 1-х часа с момента нарушения

Технолог

Вариант 3 Собственное производство." Для столовых сырьевых и дотоготовочных. 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: № 71;100501-1

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
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	55	55	5,5	5,5
или Картофель свежий продовольственный	78,6	55	7,86	5,5
Масса картофеля отварного:	-	54		5,4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	1	1
или Морковь столовая свежая	12,5	10	1,25	1
Масса моркови отварной:	-	10	-	1
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	5,6	5	0,56	0,5
Фасоль продовольственная	5,1	5	0,51	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):	2,46	Ca (мг):	43,62
Жиры (г):	10,35	Mg (мг):	27,76
Углеводы (г):	12,91	Fe (мг):	0,98
Энергетическая ценность (ккал):	155,40	C (мг):	7,25
		B1 (мг):	0,10
		B2 (мг):	0,06

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°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130111

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): **Овощи запеченные**

Номер рецептуры: № 486; 130111

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1 часть М: Хлебпродинформ, 1996-1997 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий продовольственный	161,0	112,7	16,1	11,3
или Картофель свежий очищенный полуфабрикат	112,7	112,7	11,3	11,3
Масло растительное	3,0	3,0	0,3	0,3
Соль	0,3	0,3	0,0	0,0
Лук репчатый свежий	6,0	5,0	0,6	0,5
или Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5,0	5,0	0,5	0,5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,32
Жиры (г):	3,46
Углеводы (г):	18,78
Энергетическая ценность (ккал):	115,80

Ca (мг):	19,56
Mg (мг):	26,69
Fe (мг):	1,06
C (мг):	11,77
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Овощи промывают под проточной водой. Картофель нарезают кубиками или дольками, припускают при температуре 90-110°C в течение 10-15 минут. Лук репчатый шинкуют. Подготовленные овощи запекают при температуре 150-160°C с добавлением масла растительного. Для буфет раздаточных: Готовые овощи 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°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

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):

Омлет, смешанный с ветчиной

Номер рецептуры: № 344; 120303

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов 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
Яйцо*	65	65	6,5	6,5
Молоко	25	25	2,5	2,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масса омлетной смеси:	-	90	-	9
Ветчина	15,5	15	1,55	1,5
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Выход:		100		10

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

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйцо обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,41
Жиры (г):	13,06
Углеводы (г):	1,65
Энергетическая ценность (ккал):	173,79

Ca (мг):	68,96
Mg (мг):	16,61
Fe (мг):	2,05
C (мг):	0,15
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,32

Технология приготовления:

К предварительно подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивают!). Масло сливочное растапливают и доводят до кипения. Ветчину предварительно очищают от оболочки и нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Подготовленную ветчину смешивают с омлетной смесью, Приготовленную смесь 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°C в течение 8-10 мин. Готовый омлет нарезают на порции.

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°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблока, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

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): **Омлет натуральный, запеченный**

Номер рецептуры: № 340; 120301

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов 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
Яйцо*	75	75	7,5	7,5
Молоко	30	30	3	3
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масса омлетной смеси:	-	105	-	10,5
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
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):	10,44
Жиры (г):	11,24
Углеводы (г):	1,95
Энергетическая ценность (ккал):	150,71

Ca (мг):	78,71
Mg (мг):	13,26
Fe (мг):	1,92
C (мг):	0,18
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,37

Технология приготовления:

К предварительно подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая!). Масло сливочное растапливают и доводят до кипения. Приготовленную смесь 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°C в течение 8-10 мин. Готовый омлет натуральный нарезают на порции.

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°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120234-1

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 (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Паста Карбонара**

Номер рецептуры: № 334; 120234-1

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
Макароны гр.А <фигурные>	20	20	2	2
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Соль	0,6	0,6	0,06	0,06
Сыр полутвердый	7,5	7	0,75	0,7
Ветчина	15,5	15	1,55	1,5
Молоко	20	20	2	2
Яйцо	15	15	1,5	1,5
Чеснок	0,3	0,2	0,03	0,02
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):	9,84	Ca (мг)	93,12
Жиры (г):	9,84	Mg (мг)	15,69
Углеводы (г):	15,20	Fe (мг)	1,20
Энергетическая ценность (ккал)	188,68	C (мг)	0,19
		B1 (мг)	0,05
		B2 (мг)	0,12

Технология приготовления:

Макароны закладывают в кипящую подсоленную воду 90-110°C (в соотношении 1:6) без последующей промывки, варят 20-30 мин, откидывают. Чеснок очищают, промывают, измельчают, соединяют с маслом растительным и припускают, добавляют ветчину, очищенную от оболочки и нарезанную мелкой соломкой, затем добавляют макароны, тщательно перемешивают. Вливают соус и на медленном огне готовят до загустения 7-8 минут.

Для соуса: Взбить молоко с яйцами, добавить предварительно очищенный от оболочки и натертый сыр.

Для буфет раздаточных: Готовую пасту карбонару 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°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

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 детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным**

Номер рецептуры: № 335; 120529

Наименование сборника рецептур: Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах 2006; ТТК

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	0,5	0,5	0,05	0,05
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
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):	9,54
Жиры (г):	15,25
Углеводы (г):	20,36
Энергетическая ценность (ккал)	212,60

Ca (мг):	16,04
Mg (мг):	10,51
Fe (мг):	0,74
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Пельмени детские из полуфабриката промышленного приготовления замороженные закладывают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 литра воды), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении 5-7 минут. по окончании варки, воду слить или достать пельмени шумовкой из воды. Заправить прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи: не ниже 65°C

Сроки реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

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)

Номер рецептуры: № 408; 120515

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2 часть 1996-1997 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печень говяжья замороженная	171,7	142	17,17	14,2
Масло сливочное	1,2	1,2	0,12	0,12
Соль	1	1	0,1	0,1
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):	25,43
Жиры (г):	6,24
Углеводы (г):	0,01
Энергетическая ценность (ккал):	189,32

Ca (мг):	287,82
Mg (мг):	25,78
Fe (мг):	9,83
C (мг):	46,86
B1 (мг):	0,43
B2 (мг):	3,11

Технология приготовления:

Печень размораживают и промывают. Из печени тщательно вырезают сосудистый пучок, желчные протоки, удаляют пленку. Печень нарезают брусочками, заливают кипятком и припускают в небольшом количестве воды в течение 5 мин при помешивании. Воду сливают. Печень тушить на сливочном масле при температуре 100-120°C в течение 15-25 мин 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°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоке, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

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	Ca (мг):	36,6
Жиры (г):	2,95	Mg (мг):	11,18
Углеводы (г):	59,24	Fe (мг):	0,68
Энергетическая ценность (ккал):	288,07	C (мг):	0,12
		B1 (мг):	0,09
		B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопасным 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 помещении 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 формируют 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,посыпанные 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

не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

Срок реализации:

Технолог

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.)

Пирожок с вишней из п/ф промышленного

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

Номер рецептуры: № 12027; 190214

Наименование сборника рецептов: 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 вишней 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):	7,0
Жиры (г):	4,2
Углеводы (г):	40,4
Энергетическая ценность (ккал):	268,5

Ca (мг):	40,0
Mg (мг):	16,77
Fe (мг):	0,64
C (мг):	0,29
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

В соответствии с рекомендациями производителя.

Температура подачи: 25 ±5°C

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

Технолог _____

Вариант 3 Собственное производство. " Для столовых сырьевых и дотоготовочных. 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 капустой и яйцом

Номер рецептуры: № 738; 190210

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
Сахар-песок	3,4	3,4	0,34	0,34
Масло сливочное	1,5	1,5	0,15	0,15
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Молоко	20	20	2	2
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
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	30	30	3	3
или Капуста белокочанная свежая	37,5	30	3,75	3
Яйцо*	9	9	0,9	0,9
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Соль	0,1	0,1	0,01	0,01
Масса фарша:		34		3,4
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 100гр

Белки (г):	8,06	Ca (мг):	98,58
Жиры (г):	6,04	Mg (мг):	17,35
Углеводы (г):	42,00	Fe (мг):	1,11
Энергетическая ценность (ккал):	254,68	C (мг):	9,12
		B1 (мг):	0,11
		B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

количеством муки), сахар, соль, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят расплавленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости. Ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°C. 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.

Для приготовления фарша капусту свежую очищенную мелко шинкуют, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного до готовности. В конце припускания добавляют соль и перемешивают. Подготовленные яйца в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды на 10 штук яиц) и варят после закипания в течение 8-10 мин. Для облегчения очистки скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Готовую капусту охлаждают и соединяют с мелко нарубленными яйцами, сваренными вкрутую, перемешивают. Если капуста белокочанная горчит, ее предварительно бланшируют в воде в течение 3-5 минут, откидывают. Не допускается хранение фаршей, а также оставлять их на следующий день. Фарши готовят по мере спроса. Тесто дрожжевое, приготовленное безопасным способом, выкладывают на стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски. Затем куски формируют 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 фарш капустный и зашпиговывают 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°C в течение 15-20 мин. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: 20 ± 5°C

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления (при температуре хранения 4 ± 2°C)

Технолог _____

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.)

Пирожок с капустой и яйцом

Наименование кулинарного изделия (блюда): **из п/ф промышленного производства**

Номер рецептуры: № 12028; 190211

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 капустой 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):	7,13
Жиры (г):	5,18
Углеводы (г):	35,62
Энергетическая ценность (ккал):	234,39

Ca (мг):	26,00
Mg (мг):	14,50
Fe (мг):	0,82
C (мг):	0,92
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

В соответствии с рекомендациями производителя.

Температура подачи: 25 ±5°C

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

Технолог _____

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.)

Пирожок с клубникой из п/ф

Наименование кулинарного изделия (блюда): **промышленного производства**

Номер рецептуры: № 476; 190202

Наименование сборника рецептов: Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах

2006г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пирожки с клубникой 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):	8,0
Жиры (г):	5,8
Углеводы (г):	53,8
Энергетическая ценность (ккал):	297,8

Ca (мг):	27,9
Mg (мг):	14,20
Fe (мг):	0,06
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,13
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

В соответствии с рекомендациями производителя.

Температура подачи: 25 ±5°C

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

Технолог _____

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 безопасным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°C 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 помещении с температурой 35-40°C. 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 формируют 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,посыпанные сахаром) и зашпиговывают 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°C в течение 15-20мин. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: 20 ±5°C

не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°C)

Срок реализации:

Технолог

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 рисом и яйцом

Номер рецептуры: № 738; 190207

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	22	22	2,2	2,2
Сахар-песок	3,4	3,4	0,34	0,34
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Дрожжи сухие или	0,4	0,4	0,04	0,04
Дрожжи прессованные	1,6	1,6	0,16	0,16
Масло сливочное	1,5	1,5	0,15	0,15
Масса теста:		78		7,8
Крупа Рисовая	9,2	9	0,92	0,9
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Яйцо*	5	5	0,5	0,5
Соль	0,1	0,1	0,01	0,01
Масса фарша:		30		3
Масса полуфабриката:		110		11
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):	7,58	Ca (мг):	42,69
Жиры (г):	4,41	Mg (мг):	16,73
Углеводы (г):	47,68	Fe (мг):	0,90
Энергетическая ценность (ккал):	259,10	C (мг):	0,13
		B1 (мг):	0,11
		B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопасным способом. В подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°C 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.

Емкость закрывают крышкой и ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°C. 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.

Для приготовления фарша рисового с яйцом: подготовленные яйца в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды на 10 штук яиц) и варят после закипания в течение 10 мин. Для облегчения очистки скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Крупу рисовую перебирают, моют, закладывают в подсоленную кипящую воду (в соотношении 1:6) без последующей промывки и варят до готовности, откидывают добавляют масло сливочное прокипяченное, мелко нарубленные сваренные вкрутую яйца, соль, осторожно перемешивают. Не допускается хранение фаршей, а также оставлять их на следующий день. Фарши готовят по мере спроса. Готовое дрожжевое тесто выкладывают на посыпанный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски. Затем куски формируют 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 фарш рисовый с яйцом и зашпигивают 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°C в течение 15-20 мин. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: 20 ±5°C

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления (при температуре хранения 4±2°C)

Технолог _____

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.)

Пирожки с рисом и яйцом

Наименование кулинарного изделия (блюда): **из п/ф промышленного производства**

Номер рецептуры: № 12030; 190208

Наименование сборника рецептов: 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 рисом и яйцом 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):	7,21
Жиры (г):	4,74
Углеводы (г):	40,40
Энергетическая ценность (ккал):	251,89

Ca (мг):	11,12
Mg (мг):	12,64
Fe (мг):	0,71
C (мг):	0,47
B1 (мг):	0,1
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

В соответствии с рекомендациями производителя.

Температура подачи: 25 ±5°C

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

Технолог _____

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.)

Пирожок с яблоком из п/ф

Наименование кулинарного изделия (блюда): **промышленного производства**

Номер рецептуры: № 12013; 190205

Наименование сборника рецептов: 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°C

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

Технолог _____

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 яблочный**

Номер рецептуры: № 738; 190204

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	5,2	5,2
Молоко	23,4	23,4	2,3	2,3
Сахар-песок	3,4	3,4	0,3	0,3
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	0,00	7,8
Повидло яблочное (джем, варенье) или Яблоки свежие	30,00	30,00	3,00	3,00
Масса фарша:		30,00		3,00
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):	6,72	Ca (мг):	45,72
Жиры (г):	3,20	Mg (мг):	14,15
Углеводы (г):	60,19	Fe (мг):	1,12
Энергетическая ценность (ккал):	292,78	C (мг):	0,29
		B1 (мг):	0,10
		B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопасным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°C 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. Емкость закрывают крышкой ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°C. 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 посыпанный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски. Затем куски формируют 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 яблочное (или фарш яблочный) 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°C в течение 15-20 мин. Готовое изделие охлаждают.

Фарш

яблочный: Для приготовления фарша яблочного, яблоки тщательно промывают, удаляют кожуру и семенные гнезда, нарезают ломтиками или кубиками, присыпают сахаром, перемешивают.

Не допускается хранение фаршей фруктовых, а также оставлять их на следующий день. Фарши фруктовые готовят по мере спроса

Температура подачи: 20 ±5°C

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления (при температуре хранения 4±2°C)

Технолог _____

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.)"

Пицца из п/ф промышленного

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

Номер рецептуры: № 12010; 190217

Наименование сборника рецептов: 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°C

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

Технолог _____

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: № 412; 230464

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2011 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная	38,16	38,16	3,82	3,82
Молоко	12,3	12,30	1,23	1,23
Сахар-песок	3,39	3,39	0,34	0,34
Соль	0,54	0,54	0,05	0,05
Масло сливочное	4,55	4,55	0,46	0,46
Яйцо*	2,22	2,22	0,22	0,22
Дрожжи сухие <i>или</i>	0,39	0,39	0,04	0,04
Дрожжи прессованные	1,56	1,56	0,16	0,16
Вода	4,39	4,39	0,44	0,44
Масса готового теста:		67,50		6,75
Колбаса п/к	17,3	16,78	1,73	1,68
Сыр полутвердый	21,1	19,65	2,11	1,97
Огурцы консервированные (без учета заливки)	14,71	14,71	1,47	1,47
Томат-паста	4	4	0,4	0,4
Масса начинки:		55,14		5,51
Яйцо*	0,01	0,01	0,001	0,001
Масло растительное (д/смазки противня)	1	1	0,1	0,1
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):	12,61
Жиры (г):	18,27
Углеводы (г):	31,77
Энергетическая ценность (ккал):	343,31

Ca (мг):	79,62
Mg (мг):	23,04
Fe (мг):	1,45
C (мг):	2,75
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопасным способом. В подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°C молоко, добавляют дрожжи, 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.

Емкость закрывают крышкой и ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°C. 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, формируют шарики весом, 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 верху пиццы смазывают яйцом и выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 180-200°C 10-15 минут. Охлаждают.

Температура подачи: 20 ±5°C

не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°C)

Срок реализации:

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120605

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дотоготовочных. 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 куриный**

Номер рецептуры: № 492; 120605

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ГТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные <i>или</i>	35,4	35	3,54	3,5
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	37,6	35	3,76	3,5
Масло растительное	4,6	4,6	0,46	0,46
Лук репчатый очищенный <i>или</i>	4,7	4,7	0,47	0,47
Лук репчатый свежий	5,6	4,7	0,56	0,47
Морковь очищенная <i>или</i>	5,3	5,3	0,53	0,53
Морковь столовая свежая	6,6	5,3	0,66	0,53
Томатная паста	3	3	0,3	0,3
Крупа рисовая	23,9	23,4	2,39	2,34
Вода	54	54	5,4	5,4
Соль	0,8	0,8	0,08	0,08
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):	9,48
Жиры (г):	11,28
Углеводы (г):	19,57
Энергетическая ценность (ккал):	209,42

Ca (мг):	13,72
Mg (мг):	22,34
Fe (мг):	0,96
C (мг):	2,72
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Подготовленное филе птицы нарезают кусочками весом 10-15 г. Мелко нарезанные морковь и лук припускают с томат-пастой. Нарезанное кусочками мясо посыпают солью и припускают в течение 10-15 минут, добавляют припущенные овощи с томат-пастой. Мясо и овощи заливают водой, доводят до кипения 90-110°C, затем кладут промытую рисовую крупу и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, ставят томиться на 25-40 мин с температурой 100-120°C Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Для буфет раздаточных: Готовый плов куриный, 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°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоке, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

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: № 443; 120550

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
Говядина крупный кусок охлажденная или	48,7	48	4,87	4,8
Говядина крупный кусок замороженная	53,3	48	5,33	4,8
Масло сливочное	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	5,8	5,3	0,58	0,53
Томатная паста	3,4	3,4	0,34	0,34
Крупа рисовая	23,9	23,40	23,9	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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	10,90
Жиры (г):	11,72
Углеводы (г):	19,69
Энергетическая ценность (ккал):	224,22

Ca (мг):	13,07
Mg (мг):	26,80
Fe (мг):	1,71
C (мг):	2,27
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают кусочками весом 10-15 г. Очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Мелко нарезанные морковь и лук припускают с томат-пастой. Нарезанное кусочками мясо посыпают солью и припускают в течение 15-20 минут, затем добавляют припущенные овощи с томат-пастой. Мясо и овощи заливают водой, доводят до кипения 90-110°C, затем кладут промытую рисовую крупу и варят до готовности.

Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

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°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоке, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120560

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): **Поджарка из свинины**

Номер рецептуры: № 376; 120560

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1 часть 1996-1997 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свинина охлажденная или	119,4	117,6	11,94	11,76
Свинина замороженная	130,7	117,6	13,07	11,76
Соль	0,8	0,8	0,08	0,08
Вода	12	12	1,2	1,2
Томат паста	5	5	0,5	0,5
Масса готовой свинины:		80		8
Лук репчатый очищенный	40	40	4	4
или Лук репчатый свежий	47,6	40	4,76	4
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Масса готового лука:		20		2
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):	17,62
Жиры (г):	44,24
Углеводы (г):	4,23
Энергетическая ценность (ккал):	486,28

Ca (мг):	24,58
Mg (мг):	36,50
Fe (мг):	2,46
C (мг):	6,25
B1 (мг):	0,64
B2 (мг):	0,18

Технология приготовления:

Подготовленный лук очищают, промывают, шинкуют и припускают. Мясо, нарезанное брусочками, посыпают солью и тушат до готовности, с добавлением масла растительного, при температуре 120-140°C. За 2-3 мин до готовности положить припущенные лук репчатый и томатную пасту. Перемешивают и тушат в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 минут.

Для буфет раздаточных: Поджарку из свинины, 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°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

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):

Пудинг из творога запеченный

Номер рецептуры: № 362; 120318

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
Творог 9 % жирн.	83,84	83	8,384	8,8
Крупа Манная	8	8	0,8	0,8
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Яйцо*	5	5	0,5	0,5
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Ванилин	0,01	0,01	0,001	0,001
Сухари панировочные	2,5	2,5	0,25	0,25
Сметана 15%	2,5	2,5	0,25	0,25
Вода	10	10	1	1
Масса полуфабриката:		118		11,8
Выход:		100		10,0

*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):	16,82
Жиры (г):	10,29
Углеводы (г):	16,77
Энергетическая ценность (ккал):	226,29

Ca (мг):	187,91
Mg (мг):	21,41
Fe (мг):	0,57
C (мг):	0,43
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,25

Технология приготовления:

В горячей воде растворяют ванилин и всыпают тонкой струйкой крупу манную и, помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют яичный желток, растертый с сахаром-песком, соль, охлажденную заваренную крупу манную, размягченное масло сливочное (1/2 от рецептурной нормы). Массу тщательно перемешивают. Белок взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают слоем толщиной 3-5 см на политые маслом сливочным и посыпанные сухарями противни (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате 20-30 минут при температуре 220-280°C. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порции.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пинцетом, работающим по типу

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: № 520; 130101

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
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	83	83	8,3	8,3
Молоко	118,6	83	11,8	8,3
Молоко	18	18	1,8	1,8
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,22
Жиры (г):	2,56
Углеводы (г):	14,39
Энергетическая ценность (ккал):	89,67

Ca (мг):	36,31
Mg (мг):	21,72
Fe (мг):	0,78
C (мг):	8,41
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,09

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. 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. Затем сливают воду, картофель подсушивают, горячий картофель протирают, добавляют в 2-3 приема кипяченое молоко. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения, заправляют пюре картофельное и тщательно 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 пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Вариант 3 Собственное производство." Для столовых сырьевых и дотовочных. 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): **Рагу из мяса птицы**

Номер рецептуры: № 489; 120609

Наименование сборника рецептур: Сборник 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
П/ф из птицы (курица или индейка) бескостные охлажденные	30,3	30	3,03	3,0
или П/ф из птицы (курица или индейка) бескостные замороженные	32,3	30	3,23	3,0
Соль	1	1	0,1	0,1
Масса птицы отварной:		25		2,5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	46	46	4,6	4,6
или Картофель свежий продовольственный	65,7	46	6,57	4,6
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	1	1
или Морковь столовая свежая	12,5	10	1,25	1
Томатная паста	1,2	1,2	0,12	0,12
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	6	6	0,6	0,6
или Лук репчатый свежий	7,1	6	0,71	0,6
Мука пшеничная	5	5	0,5	0,5
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Вода (бульон куриный)	30	30	3	3
Масса гарнира и соуса готовых:		70		7
Выход готового продукта		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):	8,62	Ca (мг):	21,08
Жиры (г):	7,79	Mg (мг):	22,24
Углеводы (г):	12,40	Fe (мг):	1,13
Энергетическая ценность (ккал):	148,68	C (мг):	6,78
		B1 (мг):	0,10
		B2 (мг):	0,09

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.

Подготовленное филе птицы нарезают кусочками весом 15-20 г, закладывают в горячую воду, быстро доводят до кипения 90-110°C, снимают с поверхности бульона пену, добавляют соль, и варят в закрытой посуде до готовности. Соединяют с припущенной томат-пастой и тушат в течение 5-10 мин. Очищенные морковь и лук промывают в проточной воде в течение 5 минут. Картофель нарезают кубиками. Подготовленные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды (или бульона) и масла растительного 5-10 минут при температуре 90-110°C. Подготовленные овощи соединяют с птицей и тушат в закрытой посуде при температуре 100-120°C в течение 15-20 минут.

Для буфет раздаточных: Готовые рагу из мяса птицы, 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°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130203

Вариант 3 Собственное производство. Для столовых сырьевых и дотовочных. 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): **Рагу из овощей**

Номер рецептуры: № 486; 130203

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1 часть 1996-1997 г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	45	45	4,5	4,5
или Картофель свежий продовольственный	64,3	45	6,43	4,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	20	20	2	2
или Морковь столовая свежая	25	20	2,5	2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Лук репчатый свежий	10,9	10	1,09	1
Вода	30	30	3	3
Масло растительное	0,9	0,9	0,09	0,09
Масса припущенных овощей:		75		7,5
Томатная паста	2,4	2,4	0,24	0,24
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	2,4	2,4	0,24	0,24
или Морковь столовая свежая	2,6	2,4	0,26	0,24
Мука пшеничная	1	1	0,1	0,1
Сахар-песок	0,8	0,8	0,08	0,08
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Вода	23	23	2,3	2,3
Масса готового соуса красного основного:		30		0,3
Чеснок	0,4	0,3	0,04	0,03
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,73
Жиры (г):	5,15
Углеводы (г):	11,69
Энергетическая ценность (ккал):	99,87

Ca (мг):	18,04
Mg (мг):	21,77
Fe (мг):	0,72
C (мг):	7,73
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,06

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.

Морковь и лук промывают под проточной водой в течение 5 минут. Картофель нарезают кубиками или дольками, припускают при температуре 90-110°С в течение 10-15 минут. Подготовленную морковь нарезают кубиками или дольками, лук репчатый шинкуют. Подготовленные овощи припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного. Картофель и овощи припущенные соединяют, добавляют соус красный основной и тушат в течение 10-15 минут. За 5-10 минут до готовности добавляют (предварительно подготовленный) чеснок свежий, растертый с солью (1/2 от рецептурной нормы) и тушат до готовности.

Для приготовления соуса красного основного: очищенную морковь нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут, затем вводят томат-пасту и при слабом кипении 90-110°С припускают еще 10-15 минут. Муку пшеничную просеивают и подсушивают, периодически помешивая, до приобретения светло-желтого цвета охлаждают до температуры 70-80°С и разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящую воду, затем добавляют припущенные с томат-пастой овощи и при слабом кипении варят в течение 20-30 минут. В конце варки добавляют соль (1/2 от рецептурной нормы), сахарный песок. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовое рагу из овощей 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 пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

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**

Номер рецептуры: № 131; 110203

Наименование сборника рецептур: Сборник 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
Капуста белокочанная очищенная	8	8	0,8	0,8
полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	10	8	1	0,8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30	3	3
или Картофель свежий продовольственный	42,9	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
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	0,1	0,1	0,01	0,01
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 100гр

Белки (г):	1,01
Жиры (г):	1,60
Углеводы (г):	6,11
Энергетическая ценность (ккал):	43,01

Ca (мг):	43,18
Mg (мг):	11,40
Fe (мг):	0,42
C (мг):	6,31
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,04

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.

Остальные очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Морковь, лук мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин. Огурцы соленные режут тонкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды в течение 15 мин. Капусту свежую шинкуют. Подготовленный картофель нарезают брусочками. В кипящий бульон (или воду) 90-110°С кладут капусту нашинкованную, доводят до кипения, закладывают нарезанный картофель, а через 5-10 мин припущенные овощи: морковь, лук, огурцы соленные. За 5-7 мин до готовности добавляют соль и варят рассольник до готовности. Готовый рассольник заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят его 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 пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

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 Ленинградский**

Номер рецептуры: № 132; 110201

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
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30	3	3
или Картофель свежий продовольственный	42,9	30	4,29	3
Крупа перловая	2	2	0,2	0,2
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	2	2	0,2	0,2
или Лук репчатый свежий	2,4	2	0,24	0,2
Огурцы консервированные (без учета заливки)	6	6	0,6	0,6
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Бульон (или вода)	75	75	7,5	7,5
Соль	0,1	0,1	0,01	0,01
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 100гр

Белки (г):	1,03	Ca (мг):	28,28
Жиры (г):	1,61	Mg (мг):	10,64
Углеводы (г):	6,91	Fe (мг):	0,40
Энергетическая ценность (ккал):	46,25	C (мг):	3,71
		B1 (мг):	0,04
		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 блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь, лук мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона (или воды) с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин.

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу перловую после промывания закладывают в кипящую воду 90-110°С, варят до полуготовности, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. Огурцы соленые нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды(или бульона) в течение 15 мин.

В кипящий бульон (или воду) кладут подготовленную крупу, доводят до кипения 90-110°С, закладывают картофель, через 15-20 мин после закипания добавляют припущенные морковь, лук, огурцы соленые. За 5-7 мин до окончания варки рассольника добавляют соль, перемешивают. Готовый рассольник заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят его 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 пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

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: № 511; 130301

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расчет сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Рисовая	35,7	35	3,57	3,5
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Вода	210	210	21	21
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
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):	4,08
Mg (мг):	17,56
Fe (мг):	0,36
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Крупу рисовую перебирают, промывают сначала в холодной, затем в горячей воде.

Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду 90-110°C (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. Масло сливочное растапливается и доводится до кипения. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом сливочным прокипяченным, 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°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

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): **Рыба (филе) припущенная**

Номер рецептуры: № 371; 120405

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов 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
Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	128,4	122	12,84	12,2
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
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):	19,52
Жиры (г):	0,73
Углеводы (г):	0,00
Энергетическая ценность (ккал):	84,18

Ca (мг):	428,84
Mg (мг):	36,71
Fe (мг):	0,62
C (мг):	1,22
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбное без костей промывают, нарезают порционные куски, делают несколько надрезов и укладывают в лотки или гастроемкости с высокими бортами в один ряд кожей вверх, подливают воду (0,3 л жидкости на 1 кг рыбы) так, чтобы жидкость покрыла рыбу на 1/4 объема, добавляют соль и припускают рыбу в закрытой посуде (на плите, в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 110-130 С в течение 10-15 мин

Для буфет раздаточных: Готовую рыбу, 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°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

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 рецептов: Сборником рецептов 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	103,1	100	10,31	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):	124,00
Mg (мг):	14,00
Fe (мг):	0,10
C (мг):	0,30
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,13

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°C

Срок реализации: не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки.

Технолог _____

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.)

**Салат витаминный с
растительным маслом**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 40; 100504

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
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	2,4	2	0,24	0,2
Лук репчатый свежий	2	2	0,2	0,2
Яблоки свежие	27,2	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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,05
Жиры (г):	15,14
Углеводы (г):	10,37
Энергетическая ценность (ккал):	183,19

Ca (мг):	91,11
Mg (мг):	13,43
Fe (мг):	0,92
C (мг):	16,40
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Овощи тщательно промывают в проточной воде в течение 5 мин. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в проточной воде в течение 5 мин. Подготовленную сырую морковь натирают, капусту нарезают тонкой соломкой. Капусту кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока. Лук шинкуют. Яблоки тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают ломтиком или соломкой, посыпают лимонной кислотой. Подготовленные продукты соединяют, добавляют сахар, перемешивают, заправляют растительным маслом непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100207-1

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 капусты белокочанной и свеклы**

Номер рецептуры: №61 ; 100207-1

Наименование сборника рецептур: Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах Москва 2006г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	70	70	7	7
или Капуста белокочанная свежая	87,5	70	8,75	7
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	26,7	26,7	2,67	2,67
или Свекла столовая свежая	35,6	26,7	3,56	2,67
Масса свеклы отварной:	-	25	-	2,5
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):	1,66
Жиры (г):	7,09
Углеводы (г):	5,64
Энергетическая ценность (ккал):	93,74

Ca (мг):	142,58
Mg (мг):	17,14
Fe (мг):	0,80
C (мг):	23,67
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Капусту промывают в проточной воде в течение 5 мин. Удаляют 3-4 наружных листа , повторно промывают в течение 5мин, шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока.

Подготовленную свеклу отваривают до готовности, охлаждают, нарезают мелкой соломкой или натирают. Подготовленные овощи соединяют, перемешивают, перед подачей заправляют маслом растительным.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100543

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 зеленого горошка**

Номер рецептуры: №112 ; 100543

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1983г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Лук репчатый свежий	17,9	15	1,8	1,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	15	15	1,5	1,5
Яйца	20	20	2	2
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	50	50	5	5
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масло растительное	15	15	1,5	1,5
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):	4,30	Ca (мг):	95,49
Жиры (г):	17,42	Mg (мг):	15,11
Углеводы (г):	4,62	Fe (мг):	0,98
Энергетическая ценность (ккал):	192,4	C (мг):	6,50
		B1 (мг):	0,08
		B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Горошек зеленый консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, затем откидывают и дают стечь отвару и охлаждают до температуры 8-10°С. Подготовленный лук шинкуют.Сваренные вкрутую яйца рубят. 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) № 100202-1

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 капусты, сладкого перца и растительного масла**

Номер рецептуры: № 01011; 100202-1

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
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	70	70	7,0	7,0
или Капуста белокочанная свежая	87,5	70	8,75	7,0
Перец сладкий свежий	6,7	5	0,67	0,5
Огурцы свежие	20	19	2	1,9
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):	1,48	Ca (мг):	137,29
Жиры (г):	7,09	Mg (мг):	14,27
Углеводы (г):	4,01	Fe (мг):	0,57
Энергетическая ценность (ккал):	95,19	C (мг):	32,90
		B1 (мг):	0,03
		B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Капусту промывают в проточной воде в течение 5 мин, удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в проточной воде в течение 5 мин, шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока. Перец моют, удаляют плодоножку вместе с семенами, затем его нарезают соломкой. Огурцы свежие моют, удаляют место крепления плодоножки и шинкуют соломкой. Подготовленные овощи соединяют, аккуратно перемешивают, перед подачей заправляют маслом растительным.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100542

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 капусты с помидорами и огурцами**

Номер рецептуры: № 24; 100542

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
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	70	70	7	7
или Капуста белокочанная свежая	87,5	70	8,75	7
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Помидоры свежие	5,9	5	0,59	0,5
Огурцы свежие	10,53	10	1,053	1
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Яблоки свежие	10,9	10	1,09	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):	1,44	Ca (мг):	137,3
Жиры (г):	5,13	Mg (мг):	14,57
Углеводы (г):	4,71	Fe (мг):	0,75
Энергетическая ценность (ккал):	71,85	C (мг):	24,25
		B1 (мг):	0,03
		B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Капусту промывают в проточной воде в течение 5 мин, удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в проточной воде в течение 5 мин, шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока. Помидоры и огурцы свежие моют, удаляют место крепления плодоножки и нарезают ломтиками. У яблок удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиками и посыпают лимонной кислотой. Все ингредиенты заправляют растительным маслом непосредственно перед раздачей и аккуратно перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100307-1

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 моркови и свежих огурцов**

Номер рецептуры: № 39; 100307-1

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур на продукцию для обучающихся во всех общеобразовательных учреждениях 2011 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	40,2	40,2	4,02	4,02
или Картофель свежий продовольственный	57,4	40,2	5,74	4,02
Масса отварного картофеля		39		3,9
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	5	5	0,5	0,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	25,3	25,3	2,53	2,53
или Морковь столовая свежая*	31,6	25,3	3,16	2,53
Масса отварной моркови		24,9		2,49
Огурцы свежие	21,1	20	2,11	2
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Выход:		100		10

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

* С 1 марта морковь припускают

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,81	Ca (мг):	23,38
Жиры (г):	7,44	Mg (мг):	26,92
Углеводы (г):	11,80	Fe (мг):	0,85
Энергетическая ценность (ккал):	121,79	C(мг):	7,29
		B1(мг):	0,09
		B2(мг):	0,06

Технология приготовления:

Подготовленные овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин. Картофель, промывают и варят при слабом кипении и закрытой крышке, затем воду сливают. Овощи охлаждают, очищают, нарезают кубиками. Морковь нарезают соломкой. Банки с консервированной кукурузой протирают и открывают, затем высыпают в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3-5 мин. Сок сливают, кукурузу охлаждают. Подготовленные огурцы нарезают ломтиками. Вареный картофель, морковь смешивают с кукурузой и огурцами. Непосредственно перед подачей, солят, заправляют растительным маслом.

Примечание: Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, залить горячей водой, довести до кипения 90-110°C и варить в течение 5-7 мин. Затем воду сливают, вновь заливают горячей водой и варят до готовности.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100302

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 моркови с сахаром**

Номер рецептуры: №01017; 100302

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
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	91	91	9,1	9,1
или Морковь столовая свежая	113,8	91	11,38	9,1
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,18
Жиры (г):	7,08
Углеводы (г):	9,28
Энергетическая ценность (ккал):	106,75

Ca (мг):	24,66
Mg (мг):	34,58
Fe (мг):	0,65
C (мг):	4,55
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Морковь сырую очищенную промывают проточной водой в течение 5 минут, нарезают или натирают соломкой, добавляют сахар, заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

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 моркови с растительным маслом**

Номер рецептуры: №01016; 100301

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
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	94	94	9,4	9,4
или Морковь столовая свежая	117,5	94	11,75	9,4
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,22
Жиры (г):	7,09
Углеводы (г):	6,49
Энергетическая ценность (ккал):	95,83

Ca (мг):	25,38
Mg (мг):	35,72
Fe (мг):	0,66
C (мг):	4,70
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Морковь сырую очищенную промывают проточной водой в течение 5 минут, нарезают или натирают соломкой, заправляют маслом растительным, перемешивают непосредственно перед подачей.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

Вариант 3 Собственное производство." Для столовых сырьевых и дотоготовочных. 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 отварного картофеля
свежего огурца и зеленого салата**

Номер рецептуры: № 73; 100544

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1983г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	80	80	8,0	8,0
Картофель свежий продовольственный	114,3	80	11,4	8,0
Огурцы свежие	10,5	10	1,05	1
Салат свежий	6,9	5	0,69	0,5
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 100 гр

Белки (г):	1,76	Ca (мг):	19,07
Жиры (г):	7,33	Mg (мг):	21,86
Углеводы (г):	13,39	Fe (мг):	0,82
Энергетическая ценность (ккал):	126,73	C(мг):	9,75
		B1(мг):	0,10
		B2(мг):	0,07

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий 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. Остальные овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин. Картофель варят в кожуре(при использовании очищенных полуфабрикатов-без кожуры) при слабом кипении и закрытой крышке, затем воду сливают. Картофель охлаждают, очищают, нарезают кубиками. У салата срезают место крепления стеблей. У огурцов удаляют место прикрепление плодоножки. Подготовленный салат нарезают соломкой, огурцы нарезают ломтиками. Овощи соединяют, добавляют соль, аккуратно перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100308

Вариант 3 Собственное производство" Для столовых сырьевых и дотготовочных. 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 отварной моркови с сыром**

Номер рецептуры: № 01023; 100308

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ГТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	81	81	8,1	8,1
или Морковь столовая свежая	101,3	81	10,13	8,1
Масса моркови отварной:	-	78,5	-	7,85
Сыр полутвердый	10,8	10	1,08	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 100 гр:

Белки (г):	3,37	Ca (мг):	44,97
Жиры (г):	13,02	Mg (мг):	34,35
Углеводы (г):	5,59	Fe (мг):	0,68
Энергетическая ценность (ккал):	154,65	C (мг):	4,12
		B1 (мг):	0,05
		B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Морковь предварительно промывают в проточной воде в течение 5 минут. Подготовленную морковь погружают в кипяток и варят при слабом кипении до готовности, затем сливают воду и охлаждают, нарезают кубиками. Сыр зачищают от верхней пленки, натирают. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100406

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 отварной свеклы с чесноком**

Номер рецептуры: № 29; 100406

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1 часть 1996-1997 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	92,5	92,5	9,25	9,25
или Свекла столовая свежая	123,3	92,5	12,03	9,25
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Чеснок	2,67	2	0,267	0,2
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 100 гр

Белки (г):	2,59	Ca (мг):	38,73
Жиры (г):	7,22	Mg (мг):	20,99
Углеводы (г):	8,73	Fe (мг):	1,33
Энергетическая ценность (ккал):	104,74	C (мг):	9,45
		B1 (мг):	0,02
		B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Подготовленную сырую свеклу тщательно промывают, отваривают (при варке свеклы добавляют лимонную кислоту) до готовности. Свеклу отварную охлаждают до температуры 8-10°C, нарезают соломкой (или натирают), соединяют с чесноком (чеснок очищают и протирают), солят, перемешивают и заправляют растительным маслом непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100509

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 сборных овощей**

Номер рецептуры: № 37; 100509

Наименование сборника рецептур: Сборник 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
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	50	50	5,0	5
или Капуста белокочанная свежая *	62,5	50	6,25	5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	30	30	3	3
или Морковь столовая свежая продовольственная *	37,5	30	3,75	3
Помидоры свежие	5,9	5	0,59	0,5
Огурцы свежие	5,26	5	0,526	0,5
Масло растительное	10	10	1	1
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		100		10

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

* С 1 марта капусту и морковь припускают

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,39
Жиры (г):	10,09
Углеводы (г):	4,74
Энергетическая ценность (ккал):	116,30

Ca (мг):	105,79
Mg (мг):	21,21
Fe (мг):	0,60
C (мг):	18,25
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Капусту и морковь промывают в проточной воде в течение 5 мин, удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в проточной воде в течение 5 мин, шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду, соединяют с тертой морковью и перетирают с солью до появления сока. Помидоры и огурцы свежие моют, удаляют место крепления плодоножки и шинкуют соломкой. Подготовленные овощи соединяют, аккуратно перемешивают, перед подачей заправляют маслом растительным.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

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 с растительным маслом

Номер рецептуры: № 16; 100507

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
Огурцы свежие	92,6	88	9,26	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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

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):	21,16
Mg (мг):	12,38
Fe (мг):	0,54
C (мг):	8,80
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Огурцы промывают в проточной воде в течение 5 мин, отрезают место крепления плодоножки, нарезают кружочками. Непосредственно перед раздачей огурцы солят, заправляют растительным маслом и аккуратно перемешивают.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

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 и зеленого горошка

Номер рецептуры: № 51; 100402

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
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	85	85	8,5	8,5
или Свекла столовая свежая	113,3	85	11,33	8,5
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Масса вареной свеклы:	-	80	-	8
Горошек консервированный (без учета заливки)	10	10	1	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):	1,59	Ca (мг):	47,97
Жиры (г):	10,10	Mg (мг):	20,86
Углеводы (г):	8,13	Fe (мг):	1,27
Энергетическая ценность (ккал):	129,60	C (мг):	9,50
		B1 (мг):	0,03
		B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу тщательно промывают, отваривают до готовности (при варке свеклы добавить лимонную кислоту). Свеклу отварную охлаждают, нарезают мелкими кубиками. Горошек зеленый консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, дают стечь отвару и охлаждают, соединяют со свеклой и перемешивают. Непосредственно перед раздачей салат заправляют маслом растительным и солью.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

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 солеными
огурцами**

Номер рецептуры: № 51; 100403-1

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
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	85	85	8,5	8,5
или Свекла столовая свежая	113,3	85	11,33	8,5
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Огурцы консервированные, (без учета заливки)	11,1	10	1,11	1
Масло растительное	8	8	0,8	0,8
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):	1,36	Ca (мг):	33,75
Жиры (г):	8,09	Mg (мг):	20,10
Углеводы (г):	7,65	Fe (мг):	1,25
Энергетическая ценность (ккал):	108,92	C (мг):	9,00
		B1 (мг):	0,02
		B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу промывают в проточной воде в течение 5 минут, отваривают до готовности (при варке свеклы добавить лимонную кислоту). Огурцы соленые, вареную очищенную свеклу нарезают соломкой или натирают . Непосредственно перед отпуском заправляют растительным маслом и аккуратно перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

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 соленых огурцов с луком**

Номер рецептуры: № 17, 100508

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
Огурцы консервированные (без уксуса, без учета заливки)	84,4	76	8,44	7,6
Лук репчатый свежий	21,4	18	2,14	1,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	18	18	1,8	1,8
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
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):	0,86
Жиры (г):	7,11
Углеводы (г):	2,77
Энергетическая ценность (ккал):	80,19

Ca (мг):	23,06
Mg (мг):	13,16
Fe (мг):	0,60
C (мг):	5,60
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Банки промывают проточной водой, вытирают насухо, вскрывают. Подготовленный лук шинкуют. Огурцы нарезают ломтиком, добавляют нашинкованный и ошпаренный репчатый лук. Непосредственно перед раздачей заправляют растительным маслом и аккуратно перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100541

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дготовочных. 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 растительным маслом

Номер рецептуры: № 52; 100541

Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	75	75	7,5	7,5
Картофель свежий продовольственный	107,1	75	10,7	7,5
Огурцы консервированные (без учета заливки)	11,3	10,2	1,13	1,02
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	9	9	0,9	0,9
Лук репчатый свежий	10,7	9	1,07	0,9
Масло растительное	7	7	7	0,7
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
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):	1,71
Жиры (г):	7,32
Углеводы (г):	13,14
Энергетическая ценность (ккал):	125,70

Ca (мг):	18,23
Mg (мг):	20,05
Fe (мг):	0,82
C(мг):	8,91
B1(мг):	0,10
B2(мг):	0,06

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий 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.

Очищенный лук промывают в проточной воде в течение 5 мин. Картофель варят в кожуре(а при использовании очищенных полуфабрикатов-без кожуры) при слабом кипении и закрытой крышке, затем воду сливают. Картофель охлаждают, очищают, нарезают кубиками. Лук нарезают мелким кубиком, бланшируют кипятком. У огурцов удаляют место прикрепление плодоножки, нарезают ломтиками. Овощи соединяют, добавляют соль, аккуратно перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100515-1

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 Мозанка

Номер рецептуры: № 52; 100515-1

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
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	45	45	4,5	4,5
или Картофель свежий продовольственный	64,3	45	6,43	4,5
Масса отварного картофеля		44		4,4
Горошек зеленый консервы (без учета заливки)	10	10	1	1
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	30,3	30,3	3,03	3,03
или Морковь столовая свежая	37,9	30,3	3,79	3,03
Масса отварной моркови		30		3
Яйцо*	10	10	1	1
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) 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):	2,87	Са (мг):	36,95
Жиры (г):	7,37	Mg (мг):	25,22
Углеводы (г):	10,15	Fe (мг):	0,94
Энергетическая ценность (ккал):	118,90	C(мг):	7,02
		B1(мг):	0,09
		B2(мг):	0,11

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий 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. Остальные подготовленные овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин. Картофель, морковь и варят при слабом кипении и закрытой крышке, затем воду сливают. Овощи охлаждают, очищают, нарезают кубиками. Банки с консервированным зеленым горошком протирают и открывают. Зеленый горошек высыпают в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3-5 мин. Сок сливают, горошек охлаждают. Яйца вареные мелко нарезают. Вареный картофель, морковь смешивают с зеленым горошком и яйцом. Непосредственно перед подачей, солят, заправляют растительным маслом.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100525-1

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 Нежный**

Номер рецептуры: № 65;100525-1

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях , 2011 г; ГТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или	5,05	5	0,5	0,5
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	5,4	5	0,54	0,5
Морковь свежая очищенная полуфабрикат	26	26	2,6	2,6
или Морковь свежая *	32,5	26	3,25	2,6
Огурцы свежие	3,2	3	0,32	0,3
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	64	64	6,4	6,4
или Картофель свежий продовольственный	91,4	64	9,14	6,4
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход:		100		10

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

*После 1 марта морковь отваривают, допускается нарезка моркови кубиком.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,72
Жиры (г):	6,20
Углеводы (г):	12,30
Энергетическая ценность (ккал):	115,65

Ca (мг):	19,95
Mg (мг):	26,03
Fe (мг):	0,87
C(мг):	8,09
B1(мг):	0,10
B2(мг):	0,08

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.

Подготовленное филе птицы, промывают проточной водой, нарезают на куски , закладывают в кипящую воду и доводят до кипения 90-110°С, снимая с поверхности образовавшуюся пену. Далее варят до готовности при умеренном кипении. Готовую птицу нарезают соломкой. Морковь сортировать помыть почистить, очищенную морковь нарезать соломкой или натереть на терке. Картофель промывают и варят в кожуре(при использовании очищенных полуфабрикатов-без кожуры) при слабом кипении и закрытой крышке, затем воду сливают. Картофель охлаждают, очищают, нарезают кубиком. У огурцов удаляют место прикрепление плодоножки и нарезают соломкой. Ингридиенты смешать, непосредственно перед подачей заправить растительным маслом и солью.

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) № 100525

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): **Салат Нежный**

Номер рецептуры: № 65;100525

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях , 2011 г; ТТК 100525

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь свежая очищенная полуфабрикат или Морковь свежая *	50	50	5	5
	62,5	50	6,25	5
Яблоки свежие	48,55	42	4,85	4,2
Яйцо**	5	5	0,5	0,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло растительное	8	8	0,8	0,8
Выход:		100		10

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

*После 1 марта морковь отваривают, допускается нарезка кубиком.

** 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):	1,45	Ca (мг):	22,97
Жиры (г):	8,79	Mg (мг):	23,38
Углеводы (г):	7,60	Fe (мг):	1,40
Энергетическая ценность (ккал):	117,01	C(мг):	6,70
		B1(мг):	0,05
		B2(мг):	0,07

Технология приготовления:

Подготовленную морковь на резать соломкой или натереть на терке. Яблоки нарезать соломкой, яйцо отварное нарезать соломкой. Ингредиенты смешать, непосредственно перед подачей заправить растительным маслом и солью.

Для буфет раздаточных: Готовый салат, 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 выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

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 Осенний**

Номер рецептуры: № 71;100516

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
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	50	50	5,0	5,0
или Картофель свежий продовольственный	71,4	50	7,14	5,0
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5	5	0,5	0,5
или Лук репчатый свежий	6	5	0,6	0,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	30	30	3,0	3,0
или Свекла столовая свежая	40	30	4	3,0
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	20	20	2,0	2,0
или Морковь столовая свежая*	25	20	2,5	2,0
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

* С 1 марта морковь припускают, допускается нарезка кубиком

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,78	Ca (мг):	26,65
Жиры (г):	5,26	Mg (мг):	26,47
Углеводы (г):	12,58	Fe (мг):	1,06
Энергетическая ценность (ккал):	105,10	C (мг):	9,50
		B1 (мг):	0,08
		B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий 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. Остальные подготовленные овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин. Картофель, свеклу отваривают. Вареные охлажденные овощи картофель, свеклу нарезают кубиком, морковь соломкой, лук шинкуют, ошпаривают. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

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 с ветчиной**

Номер рецептуры: №85; 100510

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания, 2002 г.; ТТК

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	65 92,9	65 65	6,5 9,29	6,5 6,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	10 11,9	10 10	1 1,19	1 1
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	10	10	1	1
Ветчина	7,2	7	0,72	0,7
Огурцы консервированные (без уксуса), (без учета заливки)	7,8	7	0,78	0,7
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
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):	3,39	Ca (мг):	32,74
Жиры (г):	6,77	Mg (мг):	21,99
Углеводы (г):	12,18	Fe (мг):	0,97
Энергетическая ценность (ккал):	123,51	C(мг):	8,85
		B1(мг):	0,10
		B2(мг):	0,06

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий 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.

Подготовленный картофель отваривают при слабом кипении в кожуре (при использовании очищенных полуфабрикатов-без кожуры), остужают, очищают и нарезают мелким кубиком. Очищенный лук, ветчину, огурцы консервированные нарезают мелким кубиком, лук ошпаривают. Горошек кипятят в собственном соку, сливают и добавляют в салат. Непосредственно перед подачей заправляют растительным маслом, солью и аккуратно перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

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): **Сельдь с гарниром**

Номер рецептуры: № 55;100612

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ГТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сельдь с/с	10,2	10	1,02	1
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий	85	85	8,5	8,5
	121,4	85	12,14	8,5
Яйцо*	5	5	0,5	0,5
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) 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):	4,04
Жиры (г):	5,76
Углеводы (г):	13,89
Энергетическая ценность (ккал):	123,76

Ca (мг):	30,50
Mg (мг):	24,15
Fe (мг):	1,00
C(мг):	8,50
B1(мг):	0,11
B2(мг):	0,10

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий 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.

Филе сельди и подготовленное яйцо нарезать кубиком. Подготовленный картофель варят в кожуре при слабом кипении (при использовании очищенных полуфабрикатов-без кожуры), охладить и нарезать мелким кубиком. Непосредственно перед подачей заправить растительным маслом и аккуратно перемешать ингредиенты.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

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 фруктовый**

Номер рецептуры: № 407; 160223

Наименование сборника рецептов: Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей подростков школьного возраста в организованных коллективах Москва 2006г

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:

Ёмкости с соком протирают. Непосредственно перед употреблением вскрывают и разливают по стаканам. Сок поступивший в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки

Технолог _____

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): **Соляника (вариант2)**

Номер рецептуры: № 157; 110205

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
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30	3	3
или Картофель свежий продовольственный	50	30	5	3
Говядина крупный кусок охлажденная	8,2	8,1	0,82	0,81
или Говядина крупный кусок замороженная	9,47	8,1	0,947	0,81
Вода (для варки бульона)	100	100	10	10
Масса отварного мяса		5		0,5
Колбаски (сосиски) детские	5,05	5	0,505	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
Выход:		100		10

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,98	Ca (мг):	22,76
Жиры (г):	3,92	Mg (мг):	11,66
Углеводы (г):	5,58	Fe (мг):	0,67
Энергетическая ценность (ккал):	69,27	C (мг):	4,07
		B1 (мг):	0,06
		B2 (мг):	0,05

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.

Подготовленное мясо нарезают кубиками закладывают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110°С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо снова закладывают в бульон, доводят до кипения 90-110°С. Подготовленный картофель нарезают кубиком. Сосиски очищают от искусственной оболочки (оболочку натуральную не удаляют), нарезают кубиком, закладывают в кипящую воду 90-110°С и варят при слабом кипении 5-10 мин. Подготовленные огурцы нарезают кубиком, припускают в небольшом количестве воды(или бульона). Лук репчатый шинкуют, припускают в небольшом количестве воды(или бульона) с добавлением томатной пасты. В кипящий бульон или воду закладывают припущенный лук, огурцы, подготовленные мясные продукты и варят 5-10 мин.

Солянку заправляют прокипяченной 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 пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

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: № 157; 110205

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
Говядина крупный кусок охлажденная	8,2	8,1	0,82	0,81
или Говядина крупный кусок замороженная	9,47	8,1	0,947	0,81
Вода (для варки бульона)	100	100	10	10
Масса отварного мяса		5		0,5
Колбаски (сосиски) детские	5,05	5	0,505	0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	7	7	0,7	0,7
или Лук репчатый свежий	7,6	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)	82	82	8,2	8,2
Сметана 15%	3	3	0,3	0,3
Томатная паста	0,8	0,8	0,08	0,08
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):	3,46	Ca (мг):	25,69
Жиры (г):	3,96	Mg (мг):	5,27
Углеводы (г):	0,99	Fe (мг):	0,43
Энергетическая ценность (ккал):	49,02	C (мг):	1,37
		B1 (мг):	0,02
		B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают кубиками закладывают в горячую воду, доводят до кипения 90-110°C, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо снова закладывают в бульон, доводят до кипения. Сосиски промывают, удаляют искусственную оболочку (оболочку натуральную не удаляют), закладывают в кипящий бульон или воду 90-110°C и варят при слабом кипении 5-10 мин. Подготовленные огурцы припускают. Лук репчатый шинкуют и припускают с добавлением томатной пасты.

В кипящий бульон закладывают припущенные лук с томат-пастой, припущенные огурцы, подготовленные мясные продукты и варят 5-10 мин.

Солянку заправляют прокипяченной 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°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, 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: № 600; 140106

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
Сметана 15%	60	60	6	6
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Мука Пшеничная	10	10	1	1
Вода (Бульон мясной)	50	50	5	5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,34
Жиры (г):	13,26
Углеводы (г):	9,79
Энергетическая ценность (ккал):	168,00

Ca (мг):	393,32
Mg (мг):	7,06
Fe (мг):	0,26
C (мг):	0,24
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Для приготовления соуса сметанного: муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла), охлаждают, перетирают с маслом сливочным, добавляют к сметане с прокипяченной и охлажденной водой (или бульоном), доведенной до кипения 90-110°C, размешивают, заправляют солью, варят, при постоянном помешивании, в течение 3-5 мин, процеживают и вновь, помешивая, 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°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №140101

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дотоготовочных. 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: № 587; 140101

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
Вода или Бульон	70	70	7	7
Масло сливочное	2,5	2,5	0,25	0,25
Мука Пшеничная	3	3	0,3	0,3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4	4	0,4	0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4,8	4	0,48	0,4
Томатная паста	25	25	2,5	2,5
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
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):	1,66
Жиры (г):	2,94
Углеводы (г):	8,48
Энергетическая ценность (ккал):	68,73

Ca (мг):	9,23
Mg (мг):	15,12
Fe (мг):	0,69
C (мг):	11,85
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Овощи промывают в проточной воде в течении 5 минут, мелко шинкуют соломкой и припускают в небольшом количестве воды(или бульона) с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 15-20 мин.

Муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета, периодически помешивая, охлаждают до температуры 60-70 °С, добавляют 1/4 часть прокипяченной и охлажденной воды(или бульона), вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшуюся воду (или бульон), масло сливочное и варят при слабом кипении 90-110°С, помешивая, в течение 20-30 мин.

Готовый соус соединяют с припущенными овощами и томатом-пастой и варят в течение 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения 90-110°С.

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: № 616; 140209

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов 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
Какао-порошок	10,00	10,00	1,00	1,00
Сахар-песок	30,00	30,00	3,00	3,00
Молоко	15,00	15,00	1,50	1,50
Вода	40,00	40,00	4,00	4,00
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,96
Жиры (г):	2,11
Углеводы (г):	8,72
Энергетическая ценность (ккал):	71,30

Ca (мг):	32,75
Mg (мг):	46,20
Fe (мг):	2,34
C (мг):	0,09
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром. Молоко смешивают с кипяченной водой и еще раз доводят до кипения. При непрерывном помешивании вводят какао-порошок с сахаром, затем варят при температуре 90-110°C, помешивая, в течение 10-20 мин.

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°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, 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: № 618; 140203

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
Клубника (земляника)или малина или вишня быстрозамороженная	40	40	4	4
Вода	30	30	3	3
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:

Клубнику (землянику) или малину, или вишню замороженную, присыпают сахаром, затем варят при температуре 90-110°C, помешивая, в течение 10-20 мин.

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°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

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 из овощей**

Номер рецептуры: № 135; 110305

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
Капуста белокачанная свежая очищенная полуфабрикат	15	15	1,5	1,5
или Капуста свежая продольственная	18,75	15	1,875	1,5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30	3	3
или Картофель свежий продольственный	42,9	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	5	5	0,5	0,5
Бульон (или вода)	75	75	7,5	7,5
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
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):	1,16	Ca (мг):	68,40
Жиры (г):	5,89	Mg (мг):	11,88
Углеводы (г):	6,43	Fe (мг):	0,44
Энергетическая ценность (ккал):	83,39	C (мг):	8,12
		B1 (мг):	0,05
		B2 (мг):	0,04

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 блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. У белокачанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут.

Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды(или бульона) с добавлением масла растительного в течение 5-10 минут. Подготовленную капусту шинкуют.

Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. В кипящий бульон (или воду) 90-110°С закладывают нашинкованную капусту, подготовленный картофель, варят 10-15 минут. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенные овощи, соль. Готовый суп заправляют прокипяченной 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 пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

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: № 133; 110314

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
Консервы рыбные	16	16	1,6	1,6
Картофель свежий очищенный	30	30	3	3
полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	42,9	30	4,29	3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	6,4	6,4	0,64	0,64
или Морковь столовая свежая	8	6,4	0,8	0,64
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4,2	4,2	0,42	0,42
или Лук репчатый свежий	5	4,2	0,5	0,42
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Бульон (или вода)	75	75	7,5	7,5
Соль	0,1	0,1	0,01	0,01
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):	4,09
Жиры (г):	2,06
Углеводы (г):	5,68
Энергетическая ценность (ккал):	57,81

Ca (мг):	47,90
Mg (мг):	18,90
Fe (мг):	0,50
C (мг):	3,74
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

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. Остальные очищенные овощи промывают проточной водой не менее 5 минут. Подготовленный картофель нарезают кубиками. Морковь и лук мелко шинкуют и припускают с в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного. В кипящую воду закладывают картофель и припущенные овощи, варят 10-15 минут, затем в кипящий бульон добавляют подготовленные консервы рыбные, соль и продолжают варить 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

Температура подачи:

не ниже 75°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог:

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дготовочных. 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 крестьянский с крупой**

Номер рецептуры: № 134; 110322

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
Капуста белокачанная очищенная полуфабрикат	16	16	1,6	1,6
или Капуста белокачанная свежая	20	16	2	1,6
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	8	8	0,8	0,8
или Картофель свежий продовольственный	11,4	8	1,14	0,8
Крупа Перловая	4	4	0,4	0,4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5	0,5	0,5
или Морковь столовая свежая	6,3	5	0,63	0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Лук репчатый свежий	4,8	4	0,48	0,4
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Бульон (или вода)	75	75	7,5	7,5
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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,05
Жиры (г):	2,55
Углеводы (г):	5,54
Энергетическая ценность (ккал):	49,47

Ca (мг):	55,77
Mg (мг):	8,78
Fe (мг):	0,32
C (мг):	6,26
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

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 блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Перловую крупу перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг крупы) и варят до полуготовности, отвар сливают. Подготовленные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. У белокачанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут и нарезают шашечками. Картофель нарезают брусочками или дольками. Морковь, лук шинкуют и припускают в небольшом количестве воды (или бульона) с добавлением масла растительного в течение 10-20 мин. В кипящий бульон (или воду) 90-110°С кладут подготовленную крупу, капусту белокачанную свежую, картофель и варят после закипания до готовности. За 5-7 мин до окончания варки кладут припущенные овощи. Готовый суп заправляют прокипяченной 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 пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

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: № 147; 110303

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов 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
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или	6,3	6,3	0,63	0,63
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	6,7	6,3	0,67	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 продольственный	18,6	13	1,86	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	0,5	0,5	0,05	0,05
Макаронны 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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,96	Ca (мг):	9,98
Жиры (г):	2,27	Mg (мг):	8,73
Углеводы (г):	4,73	Fe (мг):	0,39
Энергетическая ценность (ккал):	46,80	C (мг):	2,61
		B1 (мг):	0,03
		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.

Подготовленное мясо птицы нарезают кубиками закладывают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110°С, 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 90-110°С. Остальные очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Подготовленные морковь, лук репчатый, шинкуют и припускают в небольшом количестве воды(или бульона), с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин. В кипящий бульон (или воду) закладывают нарезанный брусочком картофель и доводят до полуготовности. Добавляют припущенные овощи, макаронные изделия и за 5 минут до окончания варки в суп 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 пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

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 лапшой

Номер рецептуры: № 148; 110320

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
Макароны гр.А <вермишель, лапша яичная>	8	8	0,8	0,8
Масса вареной лапши		20		2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Лук репчатый свежий	4 4,8	4	0,4 0,48	0,4 0,4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> Морковь столовая свежая	4 5	4	0,4 0,5	0,4 0,4
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Бульон (или вода)	95	95	9,5	9,5
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 100гр

Белки (г):	1,01
Жиры (г):	3,18
Углеводы (г):	6,20
Энергетическая ценность (ккал):	57,37

Ca (мг):	6,08
Mg (мг):	3,55
Fe (мг):	0,24
C (мг):	0,60
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда .

Очищенные

овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды(или бульона) с добавлением масла растительного в течение 5-10 минут. В кипящий бульон(или воду)

90-110°C кладут припущенный лук и морковь и варят с момента закипания 5-8 мин., после чего добавляют макаронные изделия и варят до готовности. За 5 минут до окончания варки в суп 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°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблока, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дотогочных. Для школьно-буфетных 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: № 151; 110301

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
Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная	8,2	8,1	0,82	0,81
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 или Картофель свежий продовольственный	7,5	7,5	0,75	0,75
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	5	5	0,5	0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	6,3	5	0,63	0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	5	5	0,5	0,5
Томатная паста	6	5	0,6	0,5
Томатная паста	0,6	0,6	0,06	0,06
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Бульон мясной (или вода)	75	75	7,5	7,5
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
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):	2,17
Жиры (г):	3,39
Углеводы (г):	5,99
Энергетическая ценность (ккал):	62,48

Ca (мг):	7,11
Mg (мг):	9,02
Fe (мг):	0,44
C (мг):	1,77
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.

Подготовленное мясо нарезают кубиками закладывают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110°С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо снова закладывают в бульон, доводят до кипения. Остальные очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут.

Подготовленные морковь, лук репчатый, мелко шинкуют и припускают на растительном масле в небольшом количестве бульона (или воды), добавляют томат-пасту. Припускают в течение 10-15 мин. Подготовленную крупу рисовую перебирают, промывают и заливают горячим бульоном (или водой), доводят до кипения и варят 20-30 мин, затем добавляют припущенные овощи, нарезанный картофель брусочкам и варят до готовности в течение 15-20 мин. В конце варки добавляют соль 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 пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог:

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 картофельный**

Номер рецептуры: № 171; 110401

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
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	36	36	3,6	3,6
или Картофель свежий продовольственный	51,4	36	5,14	3,6
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	4	4	0,4	0,4
или Лук репчатый свежий	4,8	4	0,48	0,4
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Молоко	15	15	1,5	1,5
Бульон(или вода)	75	75	7,5	7,5
Соль	0,1	0,1	0,01	0,01
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):	1,48
Жиры (г):	2,31
Углеводы (г):	8,45
Энергетическая ценность (ккал):	60,70

Ca (мг):	26,30
Mg (мг):	12,04
Fe (мг):	0,42
C (мг):	4,19
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда .

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.

Очищенные морковь и лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды или бульона с добавлением масла сливочного. Подготовленный картофель нарезают кубиком или брусочком и варят в бульоне (или воде) до полуготовности при слабом кипении. К картофелю, добавляют припущенные морковь и лук репчатый, варят до готовности и протирают.

Приготовление белого соуса: Муку пшеничную просеивают, слегка подсушивают на сковороде, добавляют к ней небольшое количество бульона или воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 мин, после чего протертые овощи соединяют с мукой, разводят водой или бульоном и проваривают.

Готовый суп-пюре заправляют смесью молока кипяченого и масла сливочного прокипяченного.

После введения в суп-пюре смеси, добавляют соль и доводят до кипения 90-110°С 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

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: _____

Вариант 3 Собственное производство." Для столовых сырьевых и догоотовочных. 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: № 173; 110407-1

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
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные	10,1	10	1,01	1
или П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	10,8	10	1,08	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 свежий очищенный полуфабрикат	2	2	0,2	0,2
или Лук репчатый свежий	2,4	2	0,24	0,2
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Молоко	10	10	1	1
Бульон куриный (или вода)	80	80	8	8
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		100		10,0
Масса супа и сухариков (ТК№180601) в г на порцию супа с сухариками: массой 200 г. массой 250 г.		190/10* 240/10*		

В числителе дроби указана масса суп-пюре в знаменателе – масса сухариков (*рекомендовано 10 г 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 100гр

Белки (г):	3,93
Жиры (г):	3,86
Углеводы (г):	2,89
Энергетическая ценность (ккал):	56,30

Ca (мг):	16,38
Mg (мг):	4,76
Fe (мг):	0,25
C (мг):	0,54
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленное мясо птицы закладывают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110°C, удаляют пену и варят до готовности при слабом кипении. Готовую птицу достают из бульона, охлаждают. Бульон процеживают. Мякоть птицы мелко измельчают и протирают.

Подготовленные морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды (или бульона) с добавлением масла сливочного в течение 10 мин, затем к овощам добавляют протертое мясо птицы и припускают в небольшом количестве бульона (или воды) до готовности, протирают.

Приготовление белого соуса: Муку пшеничную просеивают, слегка подсушивают на сковороде, добавляют к ней небольшое количество бульона или воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 мин, после чего протертое мясо птицы и овощи соединяют с мукой, разводят водой (или бульоном) и проваривают. Готовый суп-пюре заправляют смесью молока кипяченого и масла сливочного прокипяченного. В конце варки добавляют соль, доводят до кипения 90-110°C 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°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог:

Вариант 3 Собственное производство. Для столовых сырьевых и дотоготовочных. 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 овощной**

Номер рецептуры: № 168; 110405

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
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	8	8	0,8	0,8
или Капуста белокочанная свежая	10	8	1	0,8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Картофель свежий продовольственный	14,3	10	1,43	1
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	6	6	0,6	0,6
или Морковь столовая свежая	7,5	6	0,75	0,6
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Лук репчатый свежий	4,8	4	0,48	0,4
Мука Пшеничная	2	2	0,2	0,2
Молоко	10	10	1	1
Бульон (или вода)	75	75	7,5	7,5
Соль	0,1	0,1	0,01	0,01
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 100гр

Белки (г):	1,00	Ca (мг):	32,35
Жиры (г):	1,23	Mg (мг):	8,16
Углеводы (г):	4,62	Fe (мг):	0,25
Энергетическая ценность (ккал):	33,84	C (мг):	4,16
		B1 (мг):	0,03
		B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда .

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. Остальные очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в проточной воде в течение 5 минут. Капусту шинкуют соломкой, картофель режут брусочками, морковь и лук шинкуют соломкой. Капусту помещают в кипящий бульон(или воду) и варят в течение 5-10 минут, затем добавляют картофель. Лук, морковь припускают в небольшом количестве воды(или бульона) с добавлением масла сливочного(1/2 от рецептурной нормы) и за 5-10 минут до окончания варки картофеля и капусты добавляют припущенные лук и морковь. Затем все овощи протирают в горячем виде.

Приготовление белого соуса: Муку пшеничную просеивают, слегка подсушивают на сковороде до светло-кремового цвета, охлаждают до температуры 60-70°С. Добавляют к ней небольшое количество воды или бульона, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 минут. После чего протертые овощи соединяют с белым соусом, заливают бульоном или водой и проваривают 15 минут. Готовый суп заправляют прокипяченным молоком и прокипяченным маслом сливочным (1/2 от рецептурной нормы). За 5 мин до окончания варки добавляют соль, перемешивают. Вновь доводят до кипения 90-110°С.

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 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

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: № 02025; 180601

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
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 на противень и подсушивают до хрустящего состояния.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: не более 12-и часов с момента приготовления.

Технолог _____

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 полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%**

Номер рецептуры: № 97; 100102

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
Сыр полутвердый	107,5	100	10,75	10
Выход:	-	100	-	10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	23,2	Ca (мг.)	220
Жиры (г):	29,5	Mg (мг.)	35
Углеводы (г):	0,0	Fe (мг.)	1
Энергетическая ценность (ккал):	364,0	C (мг.)	0,7
		B1 (мг.)	0,04
		B2 (мг.)	0,3

Технология приготовления:

С упаковок сыра снимают наружное покрытие и порционируют. Подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят его при температуре $4 \pm 2^\circ\text{C}$.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

Технолог _____

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

Номер рецептуры: № 358; 120313

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
Творог 9 % жирн.	84,8	84	8,48	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

*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):	174,71
Mg (мг):	22,94
Fe (мг):	0,69
C (мг):	0,42
B1 (мг):	0,16
B2 (мг):	0,25

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют просеянную муку (2/3 части от рецептурной нормы), предварительно 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 форму круглых биточков толщиной 1,5 см, укладывают на противень, политый маслом сливочным (предварительно растопленным и доведенным до кипения). Изделия сбрызгивают растопленным сливочным маслом, запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 180-200 °С в течение 8-10 мин до готовности и образования румяной корочки на поверхности сырников. 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

Технолог

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 рубленые из говядины

Номер рецептуры: № 461; 120519

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов 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
Говядина крупный кусок охлажденная или	57,87	57	5,787	5,7
Говядина крупный кусок замороженная	63,3	57	6,33	5,7
Хлеб из муки пшеничной	12	12	1,2	1,2
Молоко	15	15	1,5	1,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	32,7	32,7	3,27	3,27
или Лук репчатый свежий	35,54	32,7	3,554	3,27
Масло сливочное	3,6	3,6	0,36	0,36
Соль	1,1	1,1	0,11	0,11
Масса полуфабриката:		120		12
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
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):	12,44
Жиры (г):	17,98
Углеводы (г):	9,58
Энергетическая ценность (ккал):	249,99

Ca (мг):	40,61
Mg (мг):	21,01
Fe (мг):	2,00
C (мг):	3,36
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в молоке. Лук репчатый очищенный мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного, охлаждают. В мясной фарш с хлебом добавляют соль, лук репчатый припущенный, повторно измельчают и тщательно перемешивают. Из фарша формируют тефтели в виде шариков и запекают в пароконвектомате в режиме жар-пар при температуре 250-280°C в течение 20-25 мин до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовые тефтели, 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°C

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) № 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**

Номер рецептуры: № 394; 120403

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
Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	74,2	70,5	7,42	7,05
Хлеб из муки пшеничной	20	20	2	2
Молоко	8	8	0,8	0,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Лук репчатый свежий	11,9	10	1,19	1
Соль	0,8	0,8	0,08	0,08
Масса полуфабриката:		110		11
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
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):	13,17
Жиры (г):	2,10
Углеводы (г):	11,48
Энергетическая ценность (ккал):	117,45

Ca (мг):	267,22
Mg (мг):	26,44
Fe (мг):	0,70
C (мг):	1,75
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбное без кожи и костей промывают, нарезают на куски и пропускают через мясорубку вместе с очищенным, промытым в проточной воде в течение 5 минут луком репчатым и размоченным в молоке хлебом пшеничным. В полученную массу добавляют соль, хорошо вымешивают и формируют шарики и запекают в пароконвектомате в режиме жар-пар при температуре 250-280°C в течение 20-25 мин 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°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

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**

Номер рецептуры: № 463; 120521

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
Говядина крупный кусок охлажденное или	60,9	60	6,09	6,0
Говядина крупный кусок замороженное	66,7	60	6,67	6,0
Крупа рисовая	15,3	15	1,53	1,5
Вода	18	18	1,8	1,8
Соль	0,8	0,8	0,08	0,08
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):	12,21
Жиры (г):	9,75
Углеводы (г):	11,70
Энергетическая ценность (ккал):	180,75

Ca (мг):	9,54
Mg (мг):	20,88
Fe (мг):	1,79
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 и добавляют рис рассыпчатый отварной, воду, соль и перемешивают. Приготовленную массу выбивают и разделяют на тефтели (в виде шариков), укладывают в неглубокую емкость в один-два ряда и варят в пароконвектомате на пару при температуре 115-120°C 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°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дотоготовочных. 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: № 180;110316

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1 часть 1996-1997 г.; ТТК

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	13,2	12,5	1,32	1,25
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30	3	3
или Картофель свежий продовольственный	42,9	30	4,29	3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5	5	0,5	0,5
или Лук репчатый свежий	6,0	5	0,6	0,5
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Бульон (или вода)	70	70	7	7
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Помидоры	11,8	10	1,18	1
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):	2,78
Жиры (г):	2,22
Углеводы (г):	5,68
Энергетическая ценность (ккал):	54,16

Ca (мг):	51,94
Mg (мг):	13,39
Fe (мг):	0,47
C (мг):	6,13
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,04

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. Остальные очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Подготовленный картофель нарезают кубиком или брусочком. В кипящую воду (часть от рецептурной нормы оставить для припускания рыбы) 90-110°С закладывают картофель, лук репчатый нарезанный соломкой, и варят при медленном кипении. Подготовленное филе рыбы промывают, нарезают на кубики, заливают водой и за 20 минут до готовности супа припускают. За 10 минут до окончания варки добавляют соль, подготовленные помидоры нарезанные кубиком и припущенную рыбу (совместно с бульоном). За 1-2 мин 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 пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Температура подачи: не ниже 75°С

Технолог: _____

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: № 10022;160107

Наименование сборника рецептов: 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
Фиточай фильтр-пакет	0,5 шт.	0,5 шт.	50 шт	50 шт.
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
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):	7,99
Энергетическая ценность (ккал):	31,92

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:

Для приготовления чая, воду кипятят, добавляют сахар доводят до кипения 90-110°C.

Перемешивают до полного растворения сахара. В стакан или чашку кладут пакетик с чаем, заливают подготовленным кипятком, настаивают в течение 5 минут.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки.

Технолог _____

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**

Номер рецептуры: № 469; 120530

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
Говядина крупный кусок охлажденное или Говядина крупный кусок замороженное	91,37	90	9,137	9,0
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	20	20	2	2
Яйцо*	5	5	0,5	0,5
Вода	10	10	1	1
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса полуфабриката		125		12,5
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) 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):	15,02
Углеводы (г):	1,68
Энергетическая ценность (ккал):	212,25

Ca (мг):	18,89
Mg (мг):	23,31
Fe (мг):	2,73
C (мг):	2,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,16

Технология приготовления:

Подготовленное мясо говяжье нарезают на куски и пропускают через мясорубку, соединяют с мелко нарезанным луком репчатым, предварительно подготовленным яйцом, водой, солью и хорошо фарш перемешивают.

Из приготовленного фарша формируют шарики и варят в бульоне или воде при температуре 90-110°C до готовности в течение от 10 до 15 мин. Хранят фрикадельки в бульоне. 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°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, 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: № 13002; 200102

Наименование сборника рецептов: 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
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:

Нарезанный хлеб, вынимают из пакетов, выкладывают в промаркированные емкости, нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог _____

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: № 13003; 200103

Наименование сборника рецептов: 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
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 вынимают из пакетов, нарезают, выкладывают в промаркированные емкости и накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог _____

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: № 686; 160106

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
Чай черный	0,35	0,35	0,035	0,035
или Чай черный в пакетах	0,5 шт	0,5 шт	50 шт	50 шт
Вода	104	104	10,4	10,4
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Лимоны	2,3	2	0,23	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:

Для приготовления чая-заварки используют фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали. Емкость первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный на определенное количество порций, заливают кипятком 90-110°C на 1/3 объема чайника или посуды, закрывают крышкой и настаивают 5-10 мин. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Воду кипятят, добавляют сахар доводят до кипения 90-110°C. Чай-заварку заливают подготовленным кипятком и настаивают в течение 5 минут. Подготовленные лимоны нарезают на порции.

Допускается чай разлить в чайники непосредственно перед раздачей и производить порционирование, лимон опускают чашку.

Сахар можно подавать отдельно порционно.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки.

Технолог _____

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: № 10033; 160108

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
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	80	80	8	8
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Молоко	20	20	2	2
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,60
Жиры (г):	0,64
Углеводы (г):	8,93
Энергетическая ценность (ккал):	43,92

Ca (мг):	26,17
Mg (мг):	2,80
Fe (мг):	0,04
C (мг):	0,12
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,03

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°C 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°C. 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°C

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки.

Технолог _____

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 сахаром**

Номер рецептуры: № 685; 160105

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов 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
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	104	104	10,4	10,4
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:

Для приготовления чая-заварки используют фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали. Емкость первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный на определенное количество порций. Заливают кипятком на 1/3 объема чайника, закрывают крышкой и настаивают 5-10 мин. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Воду кипятят, добавляют сахар и доводят до кипения 90-110°C. 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.

Допускается чай разлить в чайники непосредственно перед раздачей и производить порционирование.

Сахар можно подавать отдельно порционно.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки.

Технолог _____

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 рубленый из говядины

Номер рецептуры: № 451; 120525

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
Говядина крупный кусок охлажденное	81,2	80	8,12	8,0
или Говядина крупный кусок замороженное	88,9	80	8,89	8,0
Вода	9	9	0,9	0,9
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Хлеб пшеничный	25	25	2,5	2,5
Масло растительное	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):	16,76
Жиры (г):	16,52
Углеводы (г):	12,85
Энергетическая ценность (ккал):	266,87

Ca (мг):	14,92
Mg (мг):	20,96
Fe (мг):	2,47
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,13

Технология приготовления:

Подготовленное мясо говяжье нарезают на куски, пропускают через мясорубку и смешивают с размоченным в воде хлебом пшеничным, вторично пропускают через мясорубку добавляют соль, тщательно перемешивают, формируют изделия плоско-овальной формы, укладывают на противень, смазанный маслом растительным, запекают в пароконвектомате в режиме жар-пар при температуре 250-280°C в течение 20-25 мин до готовности. Признаком готовности является выделение бесцветного 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°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

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 рубленый куриный

Номер рецептуры: № 07029 ; 120615

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
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или	90,9	90	9,09	9,0
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	96,8	90	9,68	9,0
Молоко	15	15	1,5	1,5
Яйцо*	10	10	1	1
Соль	0,6	0,6	0,06	0,06
Масса фарша:	-	115		11,5
Сухари панировочные	10	10	1	1
Масса полуфабриката:	-	125		12,5
Масло растительное	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

*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):	22,41
Жиры (г):	21,73
Углеводы (г):	8,03
Энергетическая ценность (ккал):	305,37

Ca (мг):	40,26
Mg (мг):	19,63
Fe (мг):	1,72
C (мг):	1,71
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,20

Технология приготовления:

Подготовленное филе птицы нарезают на куски, пропускают через мясорубку, добавляют молоко, предварительно подготовленное яйцо, соль. Массу хорошо вымешивают, порционируют, формируют шницели овально-приплюснутой формы, панируют в сухарях. Полуфабрикат шницеля укладывают на противень, смазанный маслом растительным, запекают в пароконвектомате в режиме жар-пар при температуре 250-280°C в течение 20-25 мин до готовности. Признаком готовности является выделение бесцветного 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°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и догоотовочных. 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**

Номер рецептуры: № 124; 110105

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
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	14,3	10	1,43	1
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5	0,5	0,5
или Морковь столовая свежая	6,3	5	0,63	0,5
Томатная паста	0,8	0,8	0,08	0,08
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2	0,2	0,2
или Лук репчатый свежий	2,4	2	0,24	0,2
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
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 (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	1,52
Углеводы (г):	3,37
Энергетическая ценность (ккал):	30,54

Ca (мг):	61,47
Mg (мг):	8,39
Fe (мг):	0,29
C (мг):	7,82
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

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 течение 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Остальные очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. У белокачанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Капусту белокочанную свежую нарезают тонкой соломкой. Подготовленный картофель нарезают тонкими дольками. Морковь, лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 5-7 мин. В кипящий бульон (или воду) 90-110°С закладывают нарезанную капусту, доводят до кипения, добавляют картофель и варят в течение 10-15 мин. Затем добавляют соль и варят до готовности. Готовые щи заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят их 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 пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

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): **Яблоко**

Номер рецептуры: № 912; 210110

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1983г.; ТТК

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:

Яблоки перед подачей тщательно промыть в проточной воде. Допускается разрезать плод пополам только непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог

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): **Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую**

Номер рецептуры: № 337; 120304

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов 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
Яйцо*	100	100	10,00	10,0
Соль	5	5	0,50	0,5
Выход:		100		10,0

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	12,70
Жиры (г):	11,50
Углеводы (г):	0,70
Энергетическая ценность (ккал):	157,00

Ca (мг):	73,40
Mg (мг):	13,10
Fe (мг):	2,65
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,44

Технология приготовления:

Подготовленные яйца в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду 90-110°C (3 л воды на 10 штук яиц) и варят после закипания в течение 10 мин. Для облегчения очистки скорлупы, яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Сваренные вкрутую яйца используют после очистки от скорлупы для приготовления горячих и холодных блюд. Кроме того, яйца в скорлупе, сваренные вкрутую, подают как самостоятельное блюдо.

При подаче к первому блюду, яйцо закладывается в каждую порцию непосредственно при раздаче.

Для буфет раздаточных: Готовое яйцо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: 20±5°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента варки, включая время доставки на пищеблоке время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог



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, 4/9, Москва, Россия, 129626,

телефон: (495) 687 40 35, факс: (495) 616 65 69, E-mail: uprav@77.rosпотребнадzor.ru, <http://77.rosпотребнадzor.ru>
ОКПО 76583145, ОГРН 1057746466535, ИНН/КПП 7717528710/771701001

31.07.15 № 05-08/ 01-00981-05

На исх. №82 от 17.07.2015г.

На вх №01-21004-2 от 17.07.2015г.

О рассмотрении примерных меню

Исполнительному
директору Филиала
«Комбинат питания
«КОНКОРД»-Школьное
питание
199034 г. Санкт-Петербург,
наб. Лейтенанта Шмидта,
д.7, корп. литер Б
Д.А. Тихонову

Управлением Роспотребнадзора по городу Москве рассмотрены материалы, предоставленные Обществом с ограниченной ответственностью «Комбинат питания «КОНКОРД» (юридический адрес: 199034 г. Санкт-Петербург, наб. Лейтенанта Шмидта, д.7, корп. литер Б; ИНН 7801499923, ОГРН 1097847216720) по вопросу рассмотрения типовых рационов питания в соответствии с письмом исполнительного директора Филиала «Комбинат питания «КОНКОРД»-Школьное питание Д.А. Тихонова № 01-21004-2 от 17.07.2015г..

Рассмотрев материалы, разработанные ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского» с учетом использования продукции промышленного производства ООО «Комбинат питания «КОНКОРД»:

1. «Примерное меню на организацию питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов), города Москвы в период 2013-2015 гг.» Изменение №2 с продлением срока использования меню в последующие года в виде:

- пояснительная записка на 9 листах;
- информационной памятки для учащихся и родителей на 3 листах;
- 20-ти дневный рацион питания для детей в возрасте 1,5-3 с ужинами (завтрак 1, завтрак 2, обед, полдник, ужин 1, ужин 2) на 18 листах;
- 20-ти дневный рацион питания для детей в возрасте 1,5-3 с уплотненными полдниками (завтрак 1, завтрак 2, обед, полдник) на 14 листах;
- 20-ти дневный рацион питания для детей в возрасте 3-7 лет с ужинами (завтрак 1, завтрак 2, обед, полдник, ужин 1, ужин 2) на 19 листах;

- 20-ти дневный рацион питания для детей в возрасте 3-7 лет с уплотненными полдниками (завтрак 1, завтрак 2, обед, полдник) на 14 листах;
- приложение №1 «Распределение плодов и ягод по дням цикличного меню» на 1 листе;
- приложение №2 «Замены блюд при организации питания в дошкольных учреждениях» на 2 листах;
- приложение №3 «Сезонные замены салатов из сырых овощей урожая прошлого года в период после 1 марта» на 1 листе;
- технологические карты на 143 листах в 1 экз.;

Кроме того, представлено экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001761.04.15 от 29.04.2015г. с актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00718/ПР от 29.04.2015г. о соответствии требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентах и энергии.

Материал заверен главным технологом ООО «Комбинат питания «КОНКОРД» Минеевой Ю.О.

На основании рассмотренных материалов Управление Роспотребнадзора по городу Москве считает, что «Примерное 20-ти дневное меню на организацию питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов), города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменение №2 с продлением срока использования меню в последующие года» на 2015-2018гг., разработанное ФГБОУ ВПО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского», по пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, отсутствию запрещенных блюд, выходу блюд отвечает требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Обращаем особое внимание, что при использовании утвержденного варианта меню в дошкольном учреждении необходимо обеспечить ежедневный контроль за фактическим питанием воспитанников, то есть за получением питания по всем приемам пищи в течение утвержденного периода (20 дней).

2.«Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» в виде:

- пояснительная записка на 11 листах;
- 24-х дневный рацион питания (завтрак, обед, полдник) для обучающихся 1-4 классов на 15 листах;

- 24-х дневный рациона питания (завтрак, обед, полдник) для обучающихся 5-11 классов комплекс №1 на 13 листах;
- 24-х дневный рацион питания (завтрак, обед, полдник) для обучающихся 5-11 классов комплекс №2 на 14 листах;
- приложение №1 «Распределение плодов и ягод по дням цикличного меню» на 1 листе;
- приложение №2 «Пояснения по блюдам» на 1 листе;
- приложение №3 «Замены блюд при организации питания в общеобразовательных учреждениях» на 7 листах;
- приложение №4 «Распределение соковой продукции по дням цикличного меню» на 1 листе;
- приложение №5 «Сезонные замены салатов из сырых овощей урожая прошлого года в период после 1 марта» на 1 листе;

Кроме того, представлены:

- экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001200.03.15 от 27.03.2015г. с актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00462/ПР от 27.03.2015г. о соответствии «Примерного 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы, Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» (в части организации питания детей 1-4 классов) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентов и энергии .
- экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001201.03.15 от 27.03.2015г. с актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00463/ПР от 27.03.2015г. о соответствии «Примерного 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы, Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» (в части организации питания детей 5-11 классов 1 комплекс) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ.

Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентов и энергии .

- экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001202.03.15 от 27.03.2015г. с актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00464/ПР от 27.03.2015г. о соответствии «Примерного 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы, Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» (в части организации питания детей 5-11 классов 2 комплекс) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентов и энергии .

Материал заверен главным технологом ООО «Комбинат питания «КОНКОРД» Минеевой Ю.О.

На основании рассмотренных материалов Управление Роспотребнадзора по городу Москве считает, что «Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы, Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» на 2015-2018гг. (в части организации питания детей 1-4 классов); «Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы, Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» на 2015-2018гг. (в части организации питания детей 5-11 классов 1 комплекс); «Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы, Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» на 2015-2018гг. (в части организации питания детей 5-11 классов 2 комплекс), разработанные ФГБОУ ВПО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского» по пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, отсутствию запрещенных блюд, выходу блюд отвечают требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Обращаем особое внимание, что при одновременном использовании двух вариантов меню в одном образовательном учреждении необходимо соблюдение следующих требований санитарного законодательства Российской Федерации:

- наличие достаточного технологического и холодильного оборудования, позволяющего обеспечить одновременное приготовление и реализацию блюд по двум рационам;
- обеспечение ежедневного контроля за фактическим питанием обучающихся, то есть за получением питания только по одному из вариантов меню определенной группой учащихся в течение утвержденного периода (24 дня).

3. «Примерное меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» в виде:

- пояснительная записка на 11 листах;
- 24-х дневный рацион питания (обед) для обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования комплекс №1 на 9 листах
- 24-х дневный рацион питания (обед) для обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования комплекс №2 на 8 листах
- приложение №1 «Распределение плодов и ягод по дням циклического меню» на 1 листе;
- приложение №2 «Замены блюд при организации питания в образовательных учреждениях» на 4 листах;
- приложение №3 «Сезонные замены салатов из сырых овощей урожая прошлого года в период после 1 марта» на 1 листе;
- приложение №4 «Распределение соковой продукции по дням циклического меню» на 1 листе;

Кроме того, представлены:

- экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001198.03.15 от 27.03.2015г. с актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00460/ПР от 27.03.2015г. о соответствии "Примерное меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» (1 комплекс) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентах и энергии .
- экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001199.03.15 от 27.03.2015г. с

актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00461/ПР от 27.03.2015г. о соответствии "Примерное меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» (2 комплекс) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентах и энергии.

На основании рассмотренных материалов Управление Роспотребнадзора по городу Москве считает, что «Примерное меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» на 2015-2018гг. (1 комплекс); «Примерное меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» на 2015-2018гг. (2 комплекс), разработанные ФГБОУ ВПО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского» по пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, отсутствию запрещенных блюд, выходу блюд отвечают требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Обращаем особое внимание, что при одновременном использовании двух вариантов меню в одном образовательном учреждении необходимо соблюдение следующих требований санитарного законодательства Российской Федерации:

- наличие достаточного технологического и холодильного оборудования, позволяющего обеспечить одновременное приготовление и реализацию блюд по двум рационам;
- обеспечение ежедневного контроля за фактическим питанием обучающихся, то есть за получением питания только по одному из вариантов меню определенной группой учащихся в течение утвержденного периода (24 дня).

4. «Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7,7-11,11-18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015гг. Изменение №2 (исключая меню для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) с продлением срока использования меню в последующие года» в виде:

- 28-ми дневный рацион питания для детей 3-7 лет (завтрак 1, завтрак 2, обед, полдник, ужин 1, ужин 2) на 25 листах;

- 28-ми дневный рацион питания для детей 7-11 лет (завтрак 1, завтрак 2, обед, полдник, ужин 1, ужин 2) на 21 листе;
 - 28-ми дневный рацион питания для детей 11-18 лет (завтрак 1, завтрак 2, обед, полдник, ужин 1, ужин 2) на 24 листах;
 - приложение №1 «Распределение плодов и ягод по дням цикличного меню» на 1 листе;
 - приложение №2 «Пояснения по блюдам» на 1 листе;
 - приложение №3 «Замены блюд при организации питания в общеобразовательных учреждениях» на 7 листах;
 - приложение №4 «Распределение соковой продукции по дням цикличного меню» на 1 листе;
 - приложение №5 «Сезонные замены салатов из сырых овощей урожая прошлого года в период после 1 марта» на 1 листе;
- Кроме того, представлены:
- экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001376.04.15 от 07.04.2015г. с актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00538/ПР от 07.04.2015г. о соответствии «Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7,7-11,11-18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015гг. Изменение №2 (исключая меню для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) с продлением срока использования меню в последующие года» (в части рациона питания для детей в возрасте 3-7 лет) требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентов и энергии .
 - экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001374.04.15 от 07.04.2015г. с актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00536/ПР от 07.04.2015г. о соответствии «Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7,7-11,11-18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015гг. Изменение №2 (исключая меню для детей сирот и

детей, оставшихся без попечения родителей) с продлением срока использования меню в последующие года» (в части рациона питания для детей в возрасте 7-11 лет) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентов и энергии.

- экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001375.04.15 от 07.04.2015г. с актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00537/ПР от 07.04.2015г. о соответствии "Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7,7-11,11-18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015гг. Изменение №2 (исключая меню для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) с продлением срока использования меню в последующие года» (в части рациона питания для детей в возрасте 11-18 лет) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентов и энергии. Дополнительно представлены технологические карты на 496 листах.

На основании рассмотренных материалов Управление считает, что «Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7,7-11,11-18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015гг. Изменение №2 (исключая меню для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) с продлением срока использования меню в последующие года» на 2015-2018гг. (в части рациона питания для детей в возрасте 3-7 лет); «Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7,7-11,11-18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015гг. Изменение №2 (исключая меню для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) с продлением срока использования меню в последующие года» на

2015-2018гг. (в части рациона питания для детей в возрасте 7-11 лет); «Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7,7-11,11-18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015гг. Изменение №2 (исключая меню для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) с продлением срока использования меню в последующие года» на 2015-2018гг. (в части рациона питания для детей в возрасте 11-18 лет), разработанные ФГБОУ ВПО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского» по пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, отсутствию запрещенных блюд, выходу блюд отвечают требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Обращаем особое внимание, что при использовании утвержденного варианта меню в образовательном учреждении необходимо обеспечить ежедневный контроль за фактическим питанием воспитанников, то есть за получением питания по всем приемам пищи в течение утвержденного периода (28 дней).

В случае несоблюдения требований законодательства Российской Федерации в части обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия при использовании вышеуказанных меню, Управление Роспотребнадзора по городу Москве оставляет за собой право на отзыв данного документа.

Руководитель
(заместитель)



Е.Е. Андреева



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 4035, факс (495) 687 4067
Свидетельство об аккредитации № 31-АК от 26.02.2010
Испытательный лабораторный центр: ГСЭН. RU. ЦОА. 021, РОСС RU.0001.510895, DAkkS D-PL-14246-01-00

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической
документации действующим техническим регламентам,
государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

№ 77.01.057.001376.04.15 Дата 07.04.2015

На основании заявления № 14/02.05.000682-3 от 06.03.2014

Заявитель: ООО "Комбинат питания "Конкорд"

Юридический адрес: г. Санкт-Петербург, Лейтенанта Шмидта, д.7, к.лит.Б

Наименование документации: "Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7, 7-11, 11-18 лет, обучающихся в общеобразовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменения №2 (исключая меню для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей). С продлением срока использования меню, в последующие года (3-7 лет)

Фактический адрес: 117105, г. Москва, ЮАО, Варшавское шоссе, дом 26, оф. 204

Разработчик документации: ФБГОУ ВПО "МГУТУ имени К.Т. Разумовского"

Юридический адрес разработчика: г. Москва, ЦАО, улица Земляной Вал, дом 73---

Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № 0105-00538/ПР от 07.04.2015

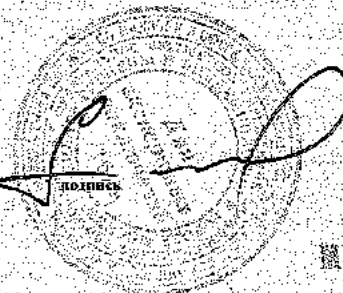
Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Указанная документация соответствует

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 Российской Федерации. Методические рекомендации" (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008). Без приложения недействительно. Приложение на 1 листе

**Главный врач
(заместитель главного врача)**

М. П.



Иваненко А.В.
Ф.И.О.

ИВАНЕНКО А.В.

№ 020851



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел: (495) 687 4035, факс (495) 687 4067
Свидетельство об аккредитации № 31-АК от 26.02.2010
Испытательный лабораторный центр: ГСЭН.RU.ЦОА.021, РОСС RU.0001.510895, DAKS D-PL-14246-01-00

**ПРИЛОЖЕНИЕ
К ЭКСПЕРТНОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ**

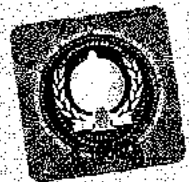
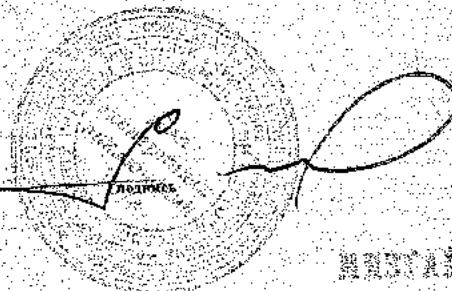
№ 77.01.05.Т.001376.04.15 Дата 07.04.2015

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

1. Администрации образовательного учреждения - информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
2. Медицинскому работнику учреждения - обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение 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.
3. При проведении замен блюд в соответствии с приложениями №№ 2,3 исключить повторение блюд в тот же день последующие (предыдущие) 2-3 дня.
4. При одновременном использовании двух комплексов в одной образовательной организации необходимо обеспечить:
 - наличие технологического, в т.ч. холодильного оборудования, достаточного для одновременного приготовления реализации блюд по обоим вариантам.
 - надежный контроль за индивидуальным питанием обучающихся, включая: выбор только одного варианта рациона и недопущение смены варианта рациона на протяжении всего утвержденного периода (цикла) - 24 дня.
5. Исключить использование при приготовлении блюд остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне

Главный врач
(заместитель главного врача)

М. П.



Иванченко А.В.

Иванченко А.В.



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, г. Москва, Графский пер., д. 4/9, тел. (495)-687-40-35, факс (495)-616-65-69
Свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010
Испытательный лабораторный центр: ФСЭН.РУ.110А.021. РОСС RU.0001.510895. DAKKS D-PL-14246-01-00

**Акт
санитарно-эпидемиологической экспертизы
проектной, предпроектной, нормативно-технической документации.**

Регистрационный № *0105-00538/14* Дата *07.04.2014*

на основании заявления от 06.03.2014 Регистрационный № 14/02.05.000682-3

Заявитель: ООО Комбинат питания «КОНКОРД»

Наименование проектной документации: "Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7, 7-11, 11-18 лет, обучающихся в общеобразовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменения №2 (исключая меню для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей). С продлением срока использования меню, в последующие года"

Юридический адрес: 119034, г. Санкт-Петербург, наб. Лейтенанта Шмидта, д. 7, лит. Б

Фактический адрес: 117105, Москва г., Варшавское шоссе, дом № 26, офис № 204

Разработчик проектной документации: ФГБОУ ВПО «МГУТУ имени К.Г.Разумовского», юридический адрес: 109004, Москва, ул. Земляной вал, д. 73

Перечень проектной документации, представленной для экспертизы:

- Рацион питания для детей в возрасте 3-7 лет в общеобразовательных интернатах
- Приложение №1 - Распределение плодов и ягод по дням циклического меню
- Приложение №2 - Развернутое пояснение по блюдам
- Приложение №3 - Замена блюд при организации питания в общеобразовательных учреждениях
- Приложение №4 - Распределение соков фруктовых по дням циклического меню
- Приложение №5 - Сезонные замены салатов из сырых овощей урожая прошлого года в период после 1 марта
- Пояснительная записка

- Технологические карты
- Расчет среднесуточного потребления продуктов

Нормативная документация: Нормативная документация: СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"; МР 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации"(утв. Роспотребнадзором 18.12.2008) – в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей микронутриентах.

Общие сведения:

Представленное примерное меню разработано на 28-дневный период (4 недели). В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 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), йод (I), указания номеров технологических карт.

Примерное меню разработано для возраста 3-7 лет и предусматривает шести-кратный прием пищи (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник, 1-й ужин, 2-й ужин) что соответствует организации работы в режиме круглосуточного пребывания детей.

Формирование меню:

Примерное меню составлено на основе рациона и с использованием продуктов, входящих в рекомендованный среднесуточный набор продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.1.3049-13 +/- 5%.

Распределение пищевой и энергетической ценности рационов по неделям равномерное. Соотношение основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) оптимальные.

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда (согласно пояснительной записки) 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.

Фактическое содержание макро и микронутриентов в меню (таб.1), обеспечивает физиологическую потребность детей в возрасте 3-7 лет: по белку на 112%, жирам – на 115%, углеводам – на 102%, энергии - на 107%, витамине В₁ –

на 132%, витамине С- на 169%, витамине А - на 160%, витамине Е - на 125%, кальции – на 100%, фосфоре - на 147%, магнии - на 111%, железе – на 125%, витамине В₂- на 132%, йоде - на 101%, что удовлетворяет физиологические потребности детей 1,5-3 лет при организации 6-ти кратного питания.

Таблица 1

Макро и микронутриенты	Среднее значение по рациону
Белки, г	60,6
в т.ч. белки животного происхождения	62,5%
Жиры, г	68,8
Углеводы, г	265,3
Энергетическая ценность, ккал	1929,6
Витамин В1, мг	1,2
Витамин С, мг	84,7
Витамин А, мкг рет. экв.	798,7
Витамин Е, мг ток. экв.	8,7
Кальций (Са), мг	904,2
Фосфор (Р), мг	1173,0
Магний (Mg), мг	222,9
Железо (Fe), мг	12,5
Витамин В2, мг	1,3
Йод (I), мкг	101,1

Повтора одних и тех же основных блюд в один и тот же день или в последующие два дня не отмечено.

Использование одних и тех же продуктов в составе готовых блюд со сходной технологической обработкой отмечены для Борщ сибирский с говядиной и Суп картофельный с рыбой (3 и 4 день), Салат витаминный с растительным маслом и Салат из капусты, сладкого перца и растительного масла (5 и 6 день), Рис отварной и Тефтели с рисом (4 и 5 день), Картофель отварной, Говядина тушеная с картофелем, Супкартофельный с горохом, Пюре картофельное и Суп из овощей (6 и 6, 6 и 7, 7 и 7, 7 и 8 дни), Котлеты рубленые из птицы, Биточки рубленые куриные, Рагу из мяса птицы (9 и 10, 10 и 11 дни), Гуляш из мяса птицы и Суп куриный (9 и 10 день), Говядина отварная и Голубцы ленивые (9 и 10 день), Пюре картофельное, Суп картофельный с фрикадельками и Говядина тушеная с картофелем (10 и 11, 11 и 11 дни), Картофель отварной и Суп картофельный с фасолью (13 и 14 день), Голубцы ленивые, Говядина отварная и Бефстроганов (14 и 14, 14 и 15 день), Пирожок с рисом и яйцом и Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины (15 и 15 день), Пюре картофельное и Рагу из овощей (16 и 17 день), Суп-пюре куриный, Плов куриный и Рагу из мяса птицы (18 и 19, 19 и 20 дни), Картофель отварной и Борщ с капустой и картофелем (18 и 19 день), Говядина отварная, Бефстроганов и Голубцы ленивые (22 и 23, 23 и 24 дни), Пюре картофельное и Говядина тушеная с картофелем (23 и 24 дни), Картофель отварной, Суп картофельный с фасолью и Говядина тушеная с картофелем (26 и 27 день),

Наличие запрещенных продуктов и блюд не отмечены.

Завтрак, как правило, состоит из горячего блюда, закуски (в т.ч. за счет возможности использования масла и хлеба в качестве бутерброда) и горячего напитка. Обед – из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка. Кисломолочные напитки, как правило, выдаются на 2-й завтрак.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи в целом соответствуют предусмотренным СанПиН 2.4.1.3049-13. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рацион обеспечивает физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Ежедневно в питании детей используются молоко, кисломолочные продукты, мясо (или рыба), овощи (в т.ч. картофель), фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль.

Технология изготовления кулинарной продукции.

При составлении рационов технологических карт (согласно пояснительной записки) 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, Технологической инструкцией по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95), Письма Минэкономразвития и торговли РФ № 139-14/412 от 21.10.04 «О действующей нормативной, технологической документации в общественном питании», ГОСТаР 53996-2010, ГОСТа Р 50763-2007, ГОСТа Р 53105-2008, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- М: Хлебпродинформ, 1996, 1997 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983 г. и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного изготовления по утвержденным техническим условиям, инструкциям. 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.: ДеЛипринт, 2012; Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛипринт , 2011; Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛиплюс, 2013; Сборник рецептур на продукцию на продукцию диетического пита-

ния для предприятия общественного питания / Под ред М.П.Могильного и В.А. Тютельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2013.; Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организациях. 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.

С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.1.3049-13 в период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с «Таблицей сезонных замен салатов», изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

Выборочно рассмотренные технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет использования разнообразных пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке) в т.ч. фруктов. Содержание витаминов и минеральных веществ обеспечивает физиологические потребности детей 3-7 лет в витамине В₁ – на 132%, витамине С- на 169%, витамине А - на 160%, витамине Е - на 125%, кальции – на 100%, фосфоре - на 147%, магнии - на 111%, железе – на 125%, витамине В₂- на 132%, йоде - на 101%, что соответствует (с учетом количества приемов пищи) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 и не превышает максимальные установленные уровни потребления в соответствии с МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации" (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008)».

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Установлено:

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Проектная документация: "Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7, 7-11, 11-18 лет, обучающихся в общеобразовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменения №2 (исключая, меню для детей-сирот и детей, оставшихся

без попечения родителей). С продлением срока использования меню, в последующие года" (в части рациона питания для детей в возрасте 3-7 лет), разработанная ФГБОУ ВПО «МГУТУ имени К.Г.Разумовского», соответствует обязательным требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций". Содержание макронутриентов, микронутриентов и энергетическая ценность рациона (с учетом количества приемов пищи) обеспечивает физиологические потребности детей в возрасте 3-7 лет указанные в МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008). Указанный рацион может применяться в дошкольных образовательных учреждениях с круглосуточным пребыванием детей.

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13:

- При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам в соответствии с приложением 14 СанПиН 2.4.1.3049-13;

- Информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывать наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом;

- при проведении замен блюд в соответствии с приложениями №№ 2,3 исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2 дня.

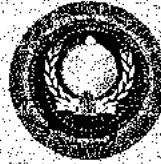
- обеспечить использование настоящего меню в дошкольных образовательных организациях с организацией работы в режиме круглосуточного пребывания детей, в общеобразовательных интернатах.

Настоящий акт санитарно-эпидемиологической экспертизы выдан для оформления экспертного заключения

И.О. Заведующего отделом
гигиены детей и подростков



Петренко А.О.



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАЩЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 4035, факс (495) 687 4067
Свидетельство об аккредитации № 31-АК от 26.02.2010
Испытательный лабораторный центр: GCEN_RU.ЦОА.021, РОСС RU.0001.510895, DAkkS D-PL-14246-01-00

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической
документации действующим техническим регламентам,
государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

№ 77.01.05.Т.001374.04.15

Дата 07.04.2015

На основании заявления № 14/02.05.000680-3

от 06.03.2014

Заявитель: ООО "Комбинат питания "Конкорд"

Юридический адрес: г. Санкт-Петербург, Лейтенанта Шмидта, д.7, к.лит.Б

Наименование документации: "Примерное двадцати-восемь дневное меню для организации питания детей (в том числе детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7, 7-11, 11-18 лет, обучающихся в общеобразовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменения №2 (исключая меню для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей). С продлением срока использования меню, в последующие года" (в части рациона питания в возрасте 7-11 лет)

Фактический адрес: 117105, г. Москва, ЮАО, Варшавское шоссе, дом 26, оф. 204

Разработчик документации: ФБГОУ ВПО "МГУТУ имени К.Г. Разумовского"

Юридический адрес разработчика: г. Москва, ЦАО, улица Земляной Вал, дом 73

Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № 0105-00536/ПР

от 07.04.2015

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Указанная документация соответствует

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 Российской Федерации. Методические рекомендации" (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008). Без приложения недействительно. Приложение на 1 листе.

**Главный врач
(заместитель главного врача)**

М.П.

Иваненко А.В.

Иваненко А.В.



№ 020849



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАЩЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 4035, факс (495) 687 4067
Свидетельство об аккредитации № 31-АК от 26.02.2010
Испытательный лабораторный центр: ГСЭН.RU.ЦОА.021, РОСС RU.0001.510895, DAkKS D-PL-14246-01-00

**ПРИЛОЖЕНИЕ
К ЭКСПЕРТНОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ**

№

77.01.05.Т.001374.04.15

Дата

07.04.2015

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

1. Администрации образовательного учреждения - информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
2. Медицинскому работнику учреждения - обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля 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 среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
3. При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
4. При проведении замен блюд в соответствии с приложениями №№ 3,5 исключить повторение блюд в тот же день последующие (предыдущие) 2-3 дня.
5. Исключить использование при приготовлении блюд остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне.
6. Обеспечить использование настоящего меню в общеобразовательных интернатах.

Главный врач
(заместитель главного врача)

М. П.



ф. и. о.
Иваненко А.В.



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, г. Москва, Графский пер., д. 4/9, тел. (495)-687-40-35, факс (495)-616-65-69
Свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010
Испытательный лабораторный центр: ГСЭН.RU.ЦОА.021. РОСС RU.0001.510895. DAKKS D-PL-14246-01-00

**Акт
санитарно-эпидемиологической экспертизы
проектной, предпроектной, нормативно-технической документации.**

Регистрационный № *0705-00586/MP* Дата *07.04.2015*

на основании заявления от 06.03.2014 Регистрационный № 14/02.05.000680-3

Заявитель: ООО Комбинат питания «КОНКОРД»

Наименование проектной документации: "Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7, 7-11, 11-18 лет, обучающихся в общеобразовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменения №2 (исключая, меню для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей). С продлением срока использования меню, в последующие года"

Юридический адрес: 119034, г. Санкт-Петербург, наб. Лейтенанта Шмидта, д. 7, лит. Б
Фактический адрес: 117105, Москва г., Варшавское шоссе, дом № 26, офис № 204

Разработчик проектной документации: ФГБОУ ВПО «МГУТУ имени К.Г.Разумовского», юридический адрес: 109004, Москва, ул. Земляной вал, д. 73

Перечень проектной документации, представленной для экспертизы:

- Рацион питания для детей в возрасте 7-11 лет
- Приложение №1 - Распределение плодов и ягод по дням цикличного меню
- Приложение №2 - Развернутое пояснение по блюдам
- Приложение №3 - Замена блюд при организации питания в общеобразовательных учреждениях
- Приложение №4 - Распределение соков фруктовых по дням цикличного меню
- Приложение №5 - Сезонные замены салатов из сырых овощей урожая прошлого года в период после 1 марта
- Пояснительная записка
- Технологические карты
- Расчет среднесуточного потребления продуктов

Нормативная документация: 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 Российской Федерации. Методические рекомендации" (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008).

Общие сведения:

Представленное примерное меню разработано на 28-дневный период (4 недели). В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 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), йод (I), указания номеров технологических карт.

Примерное меню разработано для организации питания обучающихся в возрасте 7-11 лет и предусматривает шести-кратный прием пищи (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник, 1-й ужин, 2-й ужин)

Формирование меню:

Примерное меню составлено на основе рациона и с использованием продуктов, входящих в рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов для обучающихся общеобразовательных учреждений.

Как правило, в меню ежедневно использованы мясо, молоко (молочные продукты), сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка. Обед – из закуски, первого, второго блюда и напитка.

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.5.2409-08 +/- 5%.

Распределение пищевой и энергетической ценности рационов по неделям равномерное. Соотношение основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов), фосфора и кальция приближены к оптимальным.

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда (согласно пояснительной записки) 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.

Фактическое содержание макро и микронутриентов в меню (таб.1), обеспечивает физиологическую потребность детей в возрасте 7-11 лет: по белку на 102%, жирам – на 113%, углеводам – на 102%, энергии - на 105%, витамине В₁ – на 130%, витамине С- на 176%, витамине А - на 125%, витамине Е - на 127%, кальции – на 107 фосфоре - на 100%, магнии - на 119%, железе – на 135%, витамине В₂- на 121%, йоде - на 163%, что удовлетворяет физиологические потребности детей 7-11 лет при организации 6-ти кратного питания.

Таблица 1

Макро и микронутриенты	среднее значение по рациону
Белки, г	78,6
Жиры, г	89,0
Углеводы, г	342,1
Энергетическая ценность, ккал	2479,2
Витамин В1, мг	1,6
Витамин С, мг	105,3
Витамин А, мкг рет. экв.	874,3
Витамин Е, мг ток. экв.	12,7
Кальций (Са), мг	1177,6
Фосфор (Р), мг	1646,5
Магний (Mg), мг	297,3
Железо (Fe), мг	16,2
Витамин В2, мг	1,7
Йод (I), мкг	163,2

В представленном меню обеспечено отсутствие повторов одних и тех же основных блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня, в т.ч. отсутствие повторов в один и тот же день или в последующие 2 дня обеспечены для следующих блюд: Апельсин (23 и 26 день), банан (4 и 7 день), Биоюгурт фруктовый питьевой (2 и 5, 5 и 8, 8 и 11, 11 и 14, 14 и 17, 17 и 20, 20 и 23, 23 и 26 дни), Булочка (2 и 5 день), Булочка с цукатами (4 и 7 день), Булочка с шоколадом (20 и 23 день), Изделия макаронные отварные (1 и 4, 9 и 12, 12 и 15, 19 и 22, 22 и 25 дни), Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком (см. приложение №2) (3 и 6 день), Каша гречневая рассыпчатая (2 и 5 день), Каша манная молочная (15 и 18, 18 и 21 день), Каша пшенная молочная (4 и 7 день), Кефир (1 и 4, 4 и 7, 7 и 10, 10 и 13, 13 и 16, 16 и 19, 19 и 22, 22 и 25 дни), Кофейный напиток злаковый на молоке (1 и 4 день), Мандарин (6 и 9, 13 и 16, 16 и 19, 19 и 22, 22 и 25 дни), Мармелад (25 и 28 день), Напиток витаминный (7 и 10 день), Напиток вишневый (7 и 10 день), Напиток клубничный (14 и 17, 24 и 27 дни), Напиток морковный (22 и 25, 25 и 28 дни), Напиток смородина (13 и 16 день), Напиток фруктовый (5 и 8, 12 и 15, 20 и 23 дни), Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным (3 и 6, 24 и 27 дни), Пюре картофельное (7 и 10, 20 и 23 дни), Рис отварной (1 и 4 день), Ряженка (3 и 6, 6 и 9, 9 и 12, 12 и 15, 15 и 18, 18 и 21, 21 и 24, 28 и 3 дни), Салат из свежих огурцов с растительным маслом (4 и 7 день), Соус томатный (9 и 12 день), Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью (3 и 6, 28 и 3 дни), Фиточай (2 и 5, 5 и 8, 8 и 11, 20 и 23, 23 и 26 дни), Чай с молоком с сахаром (11 и 14 день), Чай с сахаром (3 и 6, 6 и 9, 9 и 12, 16 и 19, 19 и 22 дни), Яблоко (5 и 5, 27 и 2 дни).

Использование одних и тех же продуктов в составе готовых блюд со сходной технологической обработкой отмечены для Использование одних и тех же продуктов в составе готовых блюд со сходной технологической обработкой отмечены для Борщ сибирский с говядиной и Суп картофельный с рыбой (3 и 4 день), Салат витаминный с растительным маслом и Салат из капусты, сладкого перца и растительного масла (5 и 6 день), Рис отварной и Тефтели с рисом (4 и 5

день), Картофель отварной, Говядина тушеная с картофелем, Суп картофельный с горохом, Пюре картофельное и Суп из овощей (6 и 6, 6 и 7, 7 и 7, 7 и 8 дни), Котлеты рубленые из птицы, Биточки рубленые куриные, Рагу из мяса птицы (9 и 10, 10 и 11 дни), Гуляш из мяса птицы и Суп куриный (9 и 10 день), Говядина отварная и Голубцы ленивые (9 и 10 день), Пюре картофельное, Суп картофельный с фрикадельками и Говядина тушеная с картофелем (10 и 11, 11 и 11 дни), Картофель отварной и Суп картофельный с фасолью (13 и 14 день), Голубцы ленивые, Говядина отварная и Бефстроганов (14 и 14, 14 и 15 день), Пирожок с рисом и яйцом и Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины (15 и 15 день), Пюре картофельное и Рагу из овощей (16 и 17 день), Бутерброд сложный (ветчина) и Омлет, смешанный с ветчиной для школьного питания, замеченный (16 и 17 день), Суп-пюре куриный, Плов куриный и Рагу из мяса птицы (18 и 19, 19 и 20 дни), Картофель отварной и Борщ с капустой и картофелем (18 и 19 день), Говядина отварная, Бефстроганов и Голубцы ленивые (22 и 23, 23 и 24 дни), Пюре картофельное и Говядина тушеная с картофелем (23 и 24 дни), Картофель отварной, Суп картофельный с фасолью и Говядина тушеная с картофелем (26 и 27 день),

Наличие запрещенных продуктов и блюд не отмечены.

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют рекомендуемым СанПиН 2.4.5.2409-08. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рационы обеспечивает физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Технология изготовления кулинарной продукции.

При составлении рационов технологических карт (согласно пояснительной записки) использовались 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; технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного производства по утвержденным техническим условиям. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- М: Хлебпродинформ, 1996, 1997 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983 г. и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного изготовления по утвержденным техническим условиям, инструкциям. 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.: ДеЛипринт, 2012; Сборник ре-

рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛипринт, 2011; Сборник рецептов на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс, 2013; Сборник рецептов на продукцию на продукцию диетического питания для предприятия общественного питания / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2013.; 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.

Выборочно рассмотренные технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с Приложением № 3 «Сезонные замены салатов (после 1 марта)», изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет использования разнообразных пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке) в т.ч. фруктов. Содержание витаминов и минеральных веществ обеспечивает физиологические потребности детей 7-11 лет в витамине В₁ – на 130%, витамине С- на 176%, витамине А - на 125%, витамине Е - на 127%, кальции – на 107 фосфоре - на 100%, магнии - на 119%, железе – на 135%, витамине В₂- на 121%, йоде - на 163%, что соответствует (с учетом количества приемов пищи) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 и не превышает максимальные установленные уровни потребления в соответствии с МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации" (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008)».

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Установлено:

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Проектная документация: "Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7, 7-11, 11-18 лет, обучающихся в общеобразовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменения №2 (исключая, меню для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей). С продлением срока использования меню, в следующие года" (в части рациона питания для детей в возрасте 7-11 лет), разработанная ФГБОУ ВПО «МГУТУ имени К.Г.Разумовского», соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Содержание макронутриентов, микронутриентов и энергетическая ценность рациона (с учетом количества приемов пищи) обеспечивает физиологические потребности детей 7-11 лет обучающихся в общеобразовательных учреждениях указанные в МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008).

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 в соответствии с приложениями №№ 3,5 исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.
- Исключить использование при приготовлении блюд остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне.
- - обеспечить использование настоящего меню в общеобразовательных интернатах.

Настоящий акт санитарно-эпидемиологической экспертизы выдан для оформления экспертного заключения

И.О. Заведующего отделом
гигиены детей и подростков



Петренко А.О.



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 4035, факс (495) 687 4067
Свидетельство об аккредитации № 31-АК от 26.02.2010
Испытательный лабораторный центр: GCЭИ.RU, ЦОА.021, РОСС RU.0001.510895, DAkkS D-PL-14246-01-00

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

**о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической
документации действующим техническим регламентам,
государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам**

№ 77.01.05.T.001375.04.15 Дата 07.04.2015

На основании заявления № 14/02.05.000681-3 от 06.03.2014

Заявитель: ООО "Комбинат питания "Конкорд"

Юридический адрес: г. Санкт-Петербург, Лейтенанта Шмидта, д.7, к.лит.Б

Наименование документации: "Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7, 7-11, 11-18 лет, обучающихся в общеобразовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменения №2 (исключая меню для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей). С продлением срока использования меню, в последующие года» (в части рациона питания для детей в возрасте 11-18 лет).

Фактический адрес: 117105, г. Москва, ЮАО, Варшавское шоссе, дом 26, оф. 204

Разработчик документации: ФБГОУ ВПО "МГУТУ имени К.Т. Разумовского"

Юридический адрес разработчика: г. Москва, ЦАО, улица Земляной Вал, дом 73

Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № 0105-00537/ПР от 07.04.2015


Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Указанная документация соответствует

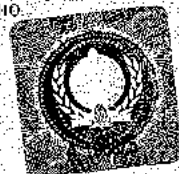
СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", МР 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации" (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008). Без приложения недействительно. Приложение на 1 листе.

**Главный врач
(заместитель главного врача)**

М. П.


Иваненко А.В.

Иваненко А.В.



№ 020850



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАЩЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 4035, факс (495) 687 4067
Свидетельство об аккредитации № 31-АК от 26.02.2010
Испытательный лабораторный центр: ГСЭН.RU.ЦОА.021, РОСС RU.0001.510895, DAkkS D-PL-14246-01-00

**ПРИЛОЖЕНИЕ
К ЭКСПЕРТНОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ**

№ 77.01.05.Т.001375.04.15

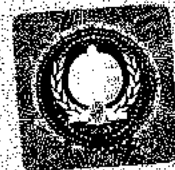
Дата 07.04.2015

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

1. Администрации образовательного учреждения - информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
2. 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 с среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
3. При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
4. При проведении замен блюд в соответствии с приложениями №№ 3,5 исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.
5. Исключить использование при приготовлении блюд остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне.
6. Обеспечить использование настоящего меню в общеобразовательных интернатах.

Главный врач
(заместитель главного врача)

М. П.



Иваненко А.В.
Ф.И.О.



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, г. Москва, Графский пер., д. 4/9, тел. (495)-687-40-35, факс (495)-616-65-69
Свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010
Испытательный лабораторный центр: ГСЭН.РУ.ЦОА.021, РОСС RU.0001.510895, DAkkS D-PL-14246-01-00

АКТ
санитарно-эпидемиологической экспертизы
проектной, предпроектной, нормативно-технической документации.

Регистрационный № *0105-00537/14* Дата *07-сент. 2015г*

на основании заявления от 06.03.2014 Регистрационный № 14/02.05.000681-3

Заявитель: ООО Комбинат питания «КОНКОРД»

Наименование проектной документации: "Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7, 7-11, 11-18 лет, обучающихся в общеобразовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменения №2 (исключая, меню для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей). С продлением срока использования меню, в последующие года"

Юридический адрес: 119034, г. Санкт-Петербург, наб. Лейтенанта Шмидта, д. 7, лит. Б

Фактический адрес: 117105, Москва г., Варшавское шоссе, дом № 26, офис № 204

Разработчик проектной документации: ФГБОУ ВПО «МГУТУ имени К.Г.Разумовского», юридический адрес: 109004, Москва, ул. Земляной вал, д. 73

Перечень проектной документации, представленной для экспертизы:

- Рацион питания для детей в возрасте 11-18 лет
- Приложение №1 - Распределение плодов и ягод по дням цикличного меню
- Приложение №2 - Развернутое пояснение по блюдам
- Приложение №3 - Замена блюд при организации питания в общеобразовательных учреждениях
- Приложение №4 - Распределение соков фруктовых по дням цикличного меню
- Приложение №5 - Сезонные замены салатов из сырых овощей урожая прошлого года в период после 1 марта
- Пояснительная записка
- Технологические карты
- Расчет среднесуточного потребления продуктов

Нормативная документация: 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 Российской Федерации. Методические рекомендации" (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008).

Общие сведения:

Представленное примерное меню разработано на 28-дневный период (4 недели). В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 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), йод (I), указания номеров технологических карт.

Примерное меню разработано для организации питания обучающихся в возрасте 11-18 лет и предусматривает шести-кратный прием пищи (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник, 1-й ужин, 2-й ужин)

Формирование меню:

Примерное меню составлено на основе рациона и с использованием продуктов, входящих в рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов для обучающихся общеобразовательных учреждений.

Как правило, в меню ежедневно использованы мясо, молоко (молочные продукты), сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка. Обед – из закуски, первого, второго блюда и напитка.

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.5.2409-08 +/- 5%.

Распределение пищевой и энергетической ценности рационов по неделям равномерное. Соотношение основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов), фосфора и кальция приближены к оптимальным.

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда (согласно пояснительной записки) 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.

Фактическое содержание макро и микронутриентов в меню (таб.1), обеспечивает физиологическую потребность детей в возрасте 11-18 лет: по белку на 101%, жирам – на 112%, углеводам – на 100%, энергии - на 103%, витамине В₁ – на 124%, витамине С- на 168%, витамине А - на 100%, витамине Е - на 133%, кальций – на 111 фосфоре - на 105%, магнии - на 114%, железе – на 110%, витамине В₂- на 117%, йоде - на 163%, что удовлетворяет физиологические по-

требности детей 11-18 лет при организации 6-ти кратного питания.

Таблица 1

Макро и микронутриенты	среднее значение по рациону
Белки, г	90,8
Жиры, г	102,6
Углеводы, г	382,4
Энергетическая ценность, ккал	2807,0
Витамин В1, мг	1,7
Витамин С, мг	117,3
Витамин А, мкг рет. экв.	902,5
Витамин Е, мг ток. экв.	16,0
Кальций (Са), мг	1336,2
Фосфор (Р), мг	1897,3
Магний (Mg), мг	342,9
Железо (Fe), мг	18,7
Витамин В2, мг	1,9
Йод (I), мкг	195,4

В представленном меню обеспечено отсутствие повторов одних и тех же основных блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня, в т.ч. отсутствие повторов в один и тот же день или в последующие 2 дня обеспечены для следующих блюд: Апельсин (23 и 26 день), банан (4 и 7 день), Биоюгурт фруктовый питьевой (2 и 5, 5 и 8, 8 и 11, 11 и 14, 14 и 17, 17 и 20, 20 и 23, 23 и 26 дни), Булочка (2 и 5 день), Булочка с цукатами (4 и 7 день), Булочка с шоколадом (20 и 23 день), Изделия макаронные отварные (1 и 4, 9 и 12, 12 и 15, 19 и 22, 22 и 25 дни), Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком (см. приложение №2) (3 и 6 день), Каша гречневая рассыпчатая (2 и 5 день), Каша манная молочная (15 и 18, 18 и 21 день), Каша пшенная молочная (4 и 7 день), Кефир (1 и 4, 4 и 7, 7 и 10, 10 и 13, 13 и 16, 16 и 19, 19 и 22, 22 и 25 дни), Кофейный напиток злаковый на молоке (1 и 4 день), Мандарин (6 и 9, 13 и 16, 16 и 19, 19 и 22, 22 и 25 дни), Мармелад (25 и 28 день), Напиток витаминный (7 и 10 день), Напиток вишневый (7 и 10 день), Напиток клубничный (14 и 17, 24 и 27 дни), Напиток морковный (22 и 25, 25 и 28 дни), Напиток смородина (13 и 16 день), Напиток фруктовый (5 и 8, 12 и 15, 20 и 23 дни), Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным (3 и 6, 24 и 27 дни), Пюре картофельное (7 и 10, 20 и 23 дни), Рис отварной (1 и 4 день), Ряженка (3 и 6, 6 и 9, 9 и 12, 12 и 15, 15 и 18, 18 и 21, 21 и 24, 28 и 3 дни), Салат из свежих огурцов с растительным маслом (4 и 7 день), Соус томатный (9 и 12 день), Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью (3 и 6, 28 и 3 дни), Фиточай (2 и 5, 5 и 8, 8 и 11, 20 и 23, 23 и 26 дни), Чай с молоком с сахаром (11 и 14 день), Чай с сахаром (3 и 6, 6 и 9, 9 и 12, 16 и 19, 19 и 22 дни), Яблоко (5 и 5, 27 и 2 дни).

Использование одних и тех же продуктов в составе готовых блюд со сходной технологической обработкой отмечены для использования одних и тех же продуктов в составе готовых блюд со сходной технологической обработкой от-

мечены для Борщ сибирский с говядиной и Суп картофельный с рыбой (3 и 4 день), Салат витаминный с растительным маслом и Салат из капусты, сладкого перца и растительного масла (5 и 6 день), Рис отварной и Тефтели с рисом (4 и 5 день), Картофель отварной, Говядина тушеная с картофелем, Суп картофельный с горохом, Пюре картофельное и Суп из овощей (6 и 6, 6 и 7, 7 и 7, 7 и 8 дни), Котлеты рубленые из птицы, Биточки рубленые куриные, Рагу из мяса птицы (9 и 10, 10 и 11 дни), Гуляш из мяса птицы и Суп куриный (9 и 10 день), Говядина отварная и Голубцы ленивые (9 и 10 день), Пюре картофельное, Суп картофельный с фрикадельками и Говядина тушеная с картофелем (10 и 11, 11 и 11 дни), Картофель отварной и Суп картофельный с фасолью (13 и 14 день), Голубцы ленивые, Говядина отварная и Бефстроганов (14 и 14, 14 и 15 день), Пирожок с рисом и яйцом и Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины (15 и 15 день), Пюре картофельное и Рагу из овощей (16 и 17 день), Суп-пюре куриный, Плов куриный и Рагу из мяса птицы (18 и 19, 19 и 20 дни), Картофель отварной и Борщ с капустой и картофелем (18 и 19 день), Говядина отварная, Бефстроганов и Голубцы ленивые (22 и 23, 23 и 24 дни), Пюре картофельное и Говядина тушеная с картофелем (23 и 24 дни), Картофель отварной, Суп картофельный с фасолью и Говядина тушеная с картофелем (26 и 27 день),

Наличие запрещенных продуктов и блюд не отмечены.

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют рекомендуемым СанПиН 2.4.5.2409-08. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рацион обеспечивает физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Технология изготовления кулинарной продукции.

При составлении рационов технологических карт (согласно пояснительной записки) использовались 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; технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного производства по утвержденным техническим условиям. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть - М: Хлебпродинформ, 1996, 1997 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983 г. и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного изготовления по утвержденным техническим условиям, инструкциям. 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.: ДеЛипринт, 2012; Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М. ДеЛипринт, 2011; Сборник рецептов на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2013; Сборник рецептов на продукцию на продукцию диетического питания для предприятия общественного питания / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2013.; 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.

Выборочно рассмотренные технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с Приложением № 3 «Сезонные замены салатов (после 1 марта)», изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет использования разнообразных пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке) в т.ч. фруктов. Содержание витаминов и минеральных веществ обеспечивает физиологические потребности детей 11-18 лет витамине В₁ – на 124%, витамине С- на 168%, витамине А - на 100%, витамине Е - на 133%, кальции – на 111 фосфоре - на 105%, магнии - на 114%, железе – на 110%, витамине В₂- на 117%, йоде - на 163%, что соответствует (с учетом количества приемов пищи) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 и не превышает максимальные установленные уровни потребления в соответствии с МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации" (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008)».

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Установлено:

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и ме-

толик, утвержденных в установленном порядке.

Проектная документация: "Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7, 7-11, 11-18 лет, обучающихся в общеобразовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменения №2 (исключая, меню для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей). С продлением срока использования меню, в последующие года" (в части рациона питания для детей в возрасте 11-18 лет), разработанная ФГБОУ ВПО «МГУТУ имени К.Г.Разумовского», соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Содержание макронутриентов, микронутриентов и энергетическая ценность рациона (с учетом количества приемов пищи) обеспечивает физиологические потребности детей 11-18 лет обучающихся в общеобразовательных учреждениях указанные в МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008).

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 в соответствии с приложениями №№ 3,5 исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.
- Исключить использование при приготовлении блюд остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне.
- - обеспечить использование настоящего меню в общеобразовательных интернатах.

Настоящий акт санитарно-эпидемиологической экспертизы выдан для оформления экспертного заключения

И.О. Заведующего отделом
гигиены детей и подростков



Петренко А.О.