

Примерное 28-х дневное меню для организации питания детей 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

Изменение №3
С продлением срока использования меню,
в последующие года

Рацион для детей в возрасте 3-7 лет

Меню интернат 3-7

№ п/п	Наименование	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Энергетическая ценность ккал	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	
День 1(понедельник)																	
Завтрак 1																	
1	Каша овсяная молочная	150	6,0	6,9	25,3	187,6	0,1	0,5	22,2	0,5	121,2	168,6	47,1	1,1	0,1	9,7	120209
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	180	3,4	3,1	22,9	135,7	2,2	0,5	13,5	0,0	127,3	103,4	27,0	1,6	0,1	15,3	160103
3	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102
4	Ирис	10	0,3	0,8	8,2	40,8	0,0	0,0	3,6	0,0	14,0	10,5	1,8	0,1	0,0	0,0	
5	Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)	180	1,6	0,4	14,6	77,4	0,1	108,0	0,0	0,4	61,2	41,4	23,4	0,5	0,1	3,6	210102
	Итого:		14,3	12,3	91,5	546,4	2,4	109,1	39,3	1,5	333,1	357,4	104,5	3,7	0,3	28,6	
Завтрак 2																	
1	Молоко	180	5,4	5,8	8,5	108,0	0,0	1,1	27,0	0,0	217,8	163,8	25,2	0,2	0,2	16,2	230105
2	Ватрушка с повидлом	50	3,2	2,1	22,0	119,6	0,0	0,3	1,5	0,9	21,2	37,3	6,7	0,6	0,0	1,7	190301-1
	Итого:		8,6	7,8	30,4	227,6	0,1	1,4	28,5	0,9	239,0	201,1	31,9	0,7	0,3	17,9	
Обед																	
1	Салат картофельный с зеленым горошком	30	0,9	3,4	3,2	47,5	0,0	2,5	0,0	1,4	14,7	20,4	5,7	0,3	0,0	1,8	100531
2	Щи из свежей капусты	150	1,0	1,6	4,8	38,5	0,0	11,7	0,0	0,8	62,9	24,9	12,2	0,4	0,0	2,1	110105B
3	Гуляш	70	9,5	9,0	2,7	127,7	0,0	1,0	6,3	0,3	9,7	93,3	13,0	1,4	0,1	3,7	120507
4	Изделия макаронные отварные	150	5,5	5,1	35,2	209,3	0,1	0,0	0,0	2,7	15,0	44,7	8,3	0,8	0,0	0,7	130401B
5	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	180	0,6	0,1	34,4	139,2	0,0	1,1	0,0	0,1	11,4	10,7	2,2	0,8	0,0	0,0	160237
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		20,1	20,1	100,6	661,1	0,2	16,3	6,3	5,7	168,4	260,9	48,9	4,6	0,2	10,3	
Полдник																	
1	Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)	220	3,3	1,1	46,2	211,2	0,1	22,0	0,0	0,9	17,6	61,6	92,4	1,3	0,1	0,0	210103
2	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0	
3	Напиток молочный	180	2,7	2,9	15,2	97,9	0,0	0,5	13,5	0,0	108,9	81,9	12,6	0,1	0,1	8,1	160236
	Итого:		9,0	7,9	91,2	475,9	0,1	22,5	17,5	2,3	138,1	179,5	113,0	2,3	0,2	8,1	
Ужин																	
1	Тефтели рыбные	70	9,2	1,5	8,0	82,2	0,1	1,2	7,9	0,7	187,1	273,2	18,5	0,5	0,0	67,4	120403
2	Рис отварной	150	3,7	5,0	41,0	215,3	0,0	0,0	0,0	2,2	5,6	79,1	26,3	0,5	0,0	0,7	130301B
3	Напиток яблочный	180	0,1	0,1	19,2	77,7	0,0	1,3	0,0	0,0	2,6	1,4	1,1	0,3	0,0	0,3	160217 160213
4	Крендель сахарный	50	3,6	6,7	29,2	191,2	0,1	0,0	21,0	0,6	9,9	33,7	5,1	0,5	0,0	1,8	190117
5	Зефир	20	0,2	0,0	16,0	65,2	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0	
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		19,3	14,1	133,6	730,4	0,2	2,5	28,9	4,0	264,8	456,7	59,9	3,0	0,1	72,2	
	Итого за день		71,3	62,2	447,3	2641,4	3,1	151,8	120,5	14,4	1143,5	1455,6	358,2	14,3	1,2	137,2	
День 2(вторник)																	
Завтрак 1																	
1	Омлет натуральный, запеченный	150	15,6	17,4	2,9	230,6	0,1	0,3	6,9	2,0	117,7	257,3	19,9	2,9	0,6	26,6	120301B
2	Изделия колбасные вареные (сосиски) для школьного питания отварные	49	5,4	11,7	0,2	127,9	0,1	0,0	0,0	0,2	17,2	77,9	9,8	0,9	0,1	3,4	120501
3	Чай с повидлом	180	0,1	0,0	20,6	80,0	0,0	0,1	0,0	0,0	6,6	7,3	1,6	0,3	0,0	0,0	160107-1
4	Зефир	20	0,2	0,0	16,0	65,2	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0	
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102

Итого:			24,3	30,3	60,3	608,5	0,2	0,4	6,9	2,9	155,8	378,5	37,7	4,8	0,6	30,0		
Завтрак 2																		
1	Молоко	180	5,4	5,8	8,5	108,0	0,0	1,1	27,0	0,0	217,8	163,8	25,2	0,2	0,2	16,2	230105	
2	Ирис	20	0,7	1,5	16,3	81,6	0,0	0,0	7,2	0,0	28,0	21,0	3,6	0,1	0,0	0,0		
Итого:			6,1	7,3	24,8	189,6	0,0	1,1	34,2	0,0	245,8	184,8	28,8	0,3	0,3	16,2		
Обед																		
1	Салат из свеклы с солеными огурцами	30	0,4	2,4	2,3	32,7	0,0	2,7	0,0	1,1	10,1	11,7	6,0	0,4	0,0	1,9	100403-1	
2	Солянка	150	5,9	5,4	8,6	100,9	0,1	6,5	0,0	0,8	16,0	70,0	17,9	1,0	0,1	4,2	110205B	
3	Котлеты рубленые из птицы	70	10,4	10,3	9,0	164,7	0,0	0,8	29,4	1,2	13,2	84,5	10,0	0,9	0,1	2,5	120613	
4	Пюре картофельное	150	3,3	4,4	21,6	139,0	0,2	12,6	4,1	1,4	54,1	97,4	32,6	1,2	0,1	8,7	130101B	
5	Напиток вишневый	180	0,0	0,0	27,6	110,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160231 160204	
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	
Итого:			22,6	23,4	89,2	646,3	0,3	22,6	33,5	5,1	148,5	330,4	74,0	4,4	0,3	19,3		
Полдник																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см.приложение №1)	140	0,6	0,6	13,7	65,8	0,0	14,0	0,0	0,3	22,4	15,4	12,6	3,1	0,0	2,8	210110	
2	Булочка "Городская"	50	4,1	3,5	24,6	146,4	0,1	0,1	9,4	0,5	24,6	46,2	7,0	0,5	0,1	2,7	190102	
3	Какао на молоке	180	3,3	3,1	18,6	116,5	0,0	0,5	12,2	0,0	103,1	97,3	26,6	0,9	0,1	7,3	160101 160102	
Итого:			8,0	7,2	56,9	328,6	0,1	14,6	21,5	0,8	150,1	158,9	46,3	4,5	0,2	12,8		
Ужин																		
1	Печень тушеная (говяжья)	70	17,8	4,4	0,0	132,5	0,3	32,8	5767,7	0,9	201,5	348,6	18,0	6,9	2,2	13,1	120515	
2	Соус томатный	30	0,5	0,9	2,5	20,6	0,0	3,6	3,2	0,1	2,8	7,5	4,5	0,2	0,0	0,2	140101	
3	Каша гречневая рассыпчатая	150	6,3	6,1	28,5	194,3	0,2	0,0	0,0	2,4	11,4	149,2	100,0	3,4	0,1	2,5	130309B	
4	Кисель абрикосовый	180	0,0	0,0	32,7	129,9	0,0	0,5	0,0	0,2	7,9	8,7	1,9	0,1	0,0	0,0	160228 160219	
5	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0		
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	
Итого:			28,7	14,2	98,8	659,5	0,6	36,9	5772,9	4,8	284,0	598,8	136,1	11,9	2,3	17,8		
Итого за день			89,6	82,3	330,0	2432,5	1,3	75,5	5868,9	13,6	984,2	1651,4	322,9	25,9	3,7	96,1		
День 3 (среда)																		
Завтрак 1																		
1	Каша манная молочная	150	5,5	6,0	25,6	178,5	0,1	0,6	24,3	0,4	129,9	113,3	18,5	0,4	0,1	9,5	120205	
2	Чай с сахаром	180	0,0	0,0	14,4	57,5	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	5,2	0,0	0,0	0,0	0,0	160105	
3	Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую	55	7,0	6,3	0,4	86,4	0,0	0,0	0,1	0,3	40,4	107,7	7,2	1,5	0,2	11,0	120304	
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	
5	Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0		
Итого:			15,1	13,5	65,8	445,5	0,1	0,6	44,4	1,0	180,5	249,6	28,7	2,2	0,4	20,5		
Завтрак 2																		
1	Молоко	180	5,4	5,8	8,5	108,0	0,0	1,1	27,0	0,0	217,8	163,8	25,2	0,2	0,2	16,2	230105	
2	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0		
Итого:			6,9	7,7	23,3	191,4	0,1	1,1	29,0	0,7	223,6	181,8	29,2	0,6	0,2	16,2		
Обед																		
1	Винегрет	30	0,5	3,1	2,7	40,5	0,0	2,5	0,0	1,4	11,5	14,2	6,2	0,3	0,0	1,4	100501	
2	Борщ сибирский с говядиной	150	6,0	4,5	8,9	93,6	0,1	8,3	0,0	1,2	62,8	73,9	20,4	1,3	0,1	4,5	110103B	
3	Рагу из мяса птицы	180	15,5	14,0	22,3	267,6	0,2	12,2	516,6	1,9	37,9	163,9	40,0	2,0	0,2	8,7	120609	
4	Напиток витаминный	180	0,4	0,1	26,2	112,5	0,0	46,8	0,0	0,3	10,6	10,5	4,2	0,5	0,0	0,0	160238	
5	Кекс с шоколадом	50	4,7	10,6	27,9	226,2	0,0	0,0	30,0	0,6	17,2	70,9	25,6	1,6	0,1	3,2	170604	
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	

7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		29,8	33,2	108,2	839,2	0,4	69,8	546,6	5,9	194,7	400,2	104,2	6,6	0,3	19,9	
Полдник																	
1	Кофейный напиток из цикория с молоком	180	3,5	3,5	21,3	130,0	0,0	0,6	16,2	0,0	131,1	98,3	15,1	0,2	0,1	9,7	160104
2	Ирис	20	0,7	1,5	16,3	81,6	0,0	0,0	7,2	0,0	28,0	21,0	3,6	0,1	0,0	0,0	
3	Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)	180	0,7	0,5	18,5	84,6	0,0	9,0	0,0	0,7	34,2	28,8	21,6	4,1	0,1	1,8	210104
	Итого:		4,9	5,5	56,1	296,2	0,1	9,6	23,4	0,7	193,3	148,1	40,3	4,4	0,2	11,5	
Ужин																	
1	Говядина тушеная с картофелем	180	11,1	13,7	17,4	234,9	0,2	12,1	0,0	3,1	26,3	148,7	35,3	2,2	0,2	8,3	120511
2	Сок фруктовый ДП (см. приложение №3)	180	1,8	0,2	18,2	82,8	0,0	3,6	0,0	0,2	12,6	12,6	7,2	2,5	0,0	0,0	160223 160241
3	Мармелад	18	0,0	0,0	14,3	57,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,2	0,4	0,1	0,0	0,0	
4	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		17,0	15,3	80,3	526,7	0,2	15,7	0,0	4,1	99,1	245,1	53,0	5,9	0,2	10,3	
	Итого за день		73,7	75,1	333,8	2298,9	0,8	96,8	643,4	12,5	891,2	1224,7	255,4	19,7	1,4	78,4	
День 4 (четверг)																	
Завтрак 1																	
1	Каша пшенная молочная	150	5,8	5,5	30,1	193,4	0,2	0,3	17,6	0,1	80,4	135,7	37,6	1,0	0,1	7,0	120201
2	Чай с лимоном	180	0,0	0,0	14,5	58,7	0,0	1,4	0,0	0,0	5,0	6,0	0,4	0,1	0,0	0,0	160106
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
4	Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные	49	5,6	8,9	0,6	105,4	0,0	0,0	0,0	0,2	12,7	64,2	7,8	0,9	0,0	3,4	120502
5	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0	
	Итого:		14,4	16,9	70,4	493,3	0,2	1,8	19,6	1,4	108,7	240,7	52,5	2,7	0,2	10,4	
Завтрак 2																	
1	Молоко	180	5,4	5,8	8,5	108,0	0,0	1,1	27,0	0,0	217,8	163,8	25,2	0,2	0,2	16,2	230105
2	Ватрушка с повидлом	50	3,2	2,1	22,0	119,6	0,0	0,3	1,5	0,9	21,2	37,3	6,7	0,6	0,0	1,7	190301-1
	Итого:		8,6	7,8	30,4	227,6	0,1	1,4	28,5	0,9	239,0	201,1	31,9	0,7	0,3	17,9	
Обед																	
1	Салат Мозаика	30	0,9	2,2	3,0	35,7	0,0	2,1	0,0	0,9	11,1	20,5	7,6	0,3	0,0	1,9	100515-1
2	Суп картофельный с рыбой	150	6,1	3,1	8,5	86,7	0,1	5,6	4,8	1,1	71,8	90,4	28,4	0,7	0,1	2,9	110314
3	Бефстроганов	70	8,8	8,5	2,2	119,9	0,0	0,2	4,2	0,3	7,0	90,1	11,8	1,3	0,1	3,5	120505B
4	Изделия макаронные отварные	150	5,5	5,1	35,2	209,3	0,1	0,0	0,0	2,7	15,0	44,7	8,3	0,8	0,0	0,7	130401B
5	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	180	0,6	0,1	34,4	139,2	0,0	1,1	0,0	0,1	11,4	10,7	2,2	0,8	0,0	0,0	160237
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		24,5	19,8	103,6	689,6	0,3	9,0	9,0	5,5	171,0	323,2	65,8	4,9	0,2	11,1	
Полдник																	
1	Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)	220	3,3	1,1	46,2	211,2	0,1	22,0	0,0	0,9	17,6	61,6	92,4	1,3	0,1	0,0	210103
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	180	3,4	3,1	22,9	135,7	2,2	0,5	13,5	0,0	127,3	103,4	27,0	1,6	0,1	15,3	160103
3	Булочка с изюмом	50	4,0	3,2	22,8	136,3	0,1	0,1	8,6	0,5	32,1	51,7	8,4	0,5	0,1	3,1	190104
	Итого:		10,7	7,4	91,9	483,2	2,3	22,6	22,1	1,4	177,0	216,7	127,8	3,4	0,3	18,4	
Ужин																	
1	Котлеты рубленые из фарша рыбного	70	10,6	2,8	10,8	110,9	0,1	0,6	210,7	1,3	199,2	293,0	18,6	0,4	0,1	73,9	120401
2	Рис отварной	150	3,7	5,0	41,0	215,3	0,0	0,0	0,0	2,2	5,6	79,1	26,3	0,5	0,0	0,7	130301B
3	Напиток смородина	180	0,1	0,0	30,1	118,8	0,0	8,6	0,0	0,1	5,2	3,5	3,0	0,1	0,0	0,0	160229 160207
4	Крендель сахарный	50	3,6	6,7	29,2	191,2	0,1	0,0	21,0	0,6	9,9	33,7	5,1	0,5	0,0	1,8	190117
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102

6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		20,6	15,3	131,2	734,9	0,2	9,2	231,7	4,7	274,6	476,1	60,6	2,5	0,1	78,4	
	Итого за день		78,8	67,3	427,5	2628,6	3,1	44,0	310,9	13,8	970,3	1457,8	338,6	14,2	1,0	136,2	
День 5 (пятница)																	
Завтрак 1																	
1	Омлет натуральный, запеченный	150	15,6	17,4	2,9	230,6	0,1	0,3	6,9	2,0	117,7	257,3	19,9	2,9	0,6	26,6	120301B
2	Чай с повидлом	180	0,1	0,0	20,6	80,0	0,0	0,1	0,0	0,0	6,6	7,3	1,6	0,3	0,0	0,0	160107-1
3	Кекс с цукатами	50	3,4	9,7	28,0	213,2	0,0	0,0	30,0	0,5	12,7	37,8	5,8	0,5	0,1	3,0	170607
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
	Итого:		20,6	27,7	61,8	576,3	0,2	0,4	36,9	2,9	141,7	319,1	29,9	4,0	0,6	29,5	
Завтрак 2																	
1	Молоко	180	5,4	5,8	8,5	108,0	0,0	1,1	27,0	0,0	217,8	163,8	25,2	0,2	0,2	16,2	230105
2	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0	
	Итого:		6,9	7,7	23,3	191,4	0,1	1,1	29,0	0,7	223,6	181,8	29,2	0,6	0,2	16,2	
Обед																	
1	Салат из зеленого горошка	30	1,3	5,2	1,4	57,7	0,0	2,0	0,0	2,1	28,6	23,6	4,5	0,3	0,0	2,1	100543
2	Рассольник Ленинградский	150	1,4	1,7	10,2	62,1	0,1	5,6	0,0	0,8	13,2	43,2	15,5	0,6	0,0	2,9	110201B
3	Тефтели с рисом	70	8,5	6,8	8,2	126,5	0,0	0,0	0,0	0,2	6,7	95,1	14,6	1,3	0,1	3,1	120521
4	Картофель отварной	150	3,0	3,6	24,5	142,5	0,2	15,0	0,0	1,5	25,3	87,6	34,7	1,4	0,1	7,5	130103B
5	Напиток морковный	180	0,8	0,1	18,8	80,2	0,0	8,1	0,0	0,2	18,1	31,8	21,7	0,4	0,0	2,9	160235
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		17,6	18,3	83,2	567,8	0,4	30,6	0,0	5,3	146,5	348,1	98,7	4,8	0,3	20,5	
Полдник																	
1	Фрукты и ягоды свежие (см.приложение №1)	140	0,6	0,6	13,7	65,8	0,0	14,0	0,0	0,3	22,4	15,4	12,6	3,1	0,0	2,8	210110
2	Какао на молоке	180	3,3	3,1	18,6	116,5	0,0	0,5	12,2	0,0	103,1	97,3	26,6	0,9	0,1	7,3	160101 160102
3	Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0	
	Итого:		5,1	4,3	47,4	253,1	0,1	14,5	32,2	0,3	127,5	119,3	39,6	4,1	0,2	10,1	
Ужин																	
1	Шницель рубленый куриный	70	15,7	15,2	5,6	213,8	0,1	1,2	45,7	1,0	28,2	130,8	13,7	1,2	0,1	7,2	120615
2	Каша гречневая рассыпчатая	150	6,3	6,1	28,5	194,3	0,2	0,0	0,0	2,4	11,4	149,2	100,0	3,4	0,1	2,5	130309B
3	Напиток из плодов сухих (изюм)	180	0,2	0,1	19,7	80,6	0,0	0,0	0,1	0,1	9,0	13,9	4,5	0,4	0,0	0,0	160242
4	Мармелад	18	0,0	0,0	14,3	57,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,2	0,4	0,1	0,0	0,0	
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		24,9	22,2	88,3	645,3	0,3	1,2	45,7	3,9	104,0	360,9	126,2	5,9	0,3	11,8	
	Итого за день		75,1	80,2	304,0	2233,8	1,0	47,8	143,8	13,0	743,3	1329,3	323,7	19,4	1,6	88,1	
День 6 (суббота)																	
Завтрак 1																	
1	Каша овсяная молочная	150	6,0	6,9	25,3	187,6	0,1	0,5	22,2	0,5	121,2	168,6	47,1	1,1	0,1	9,7	120209
2	Чай с сахаром	180	0,0	0,0	14,4	57,5	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	5,2	0,0	0,0	0,0	0,0	160105
3	Изделия колбасные вареные (сосиски) для школьного питания отварные	49	5,4	11,7	0,2	127,9	0,1	0,0	0,0	0,2	17,2	77,9	9,8	0,9	0,1	3,4	120501
4	Кекс Столичный	50	3,4	9,8	27,9	213,2	0,0	0,0	30,0	0,6	15,9	44,4	7,1	0,7	0,1	3,0	170601
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
	Итого:		16,2	29,0	78,1	638,6	0,3	0,5	52,2	1,6	162,5	312,9	66,6	3,0	0,3	16,1	
Завтрак 2																	
1	Молоко	180	5,4	5,8	8,5	108,0	0,0	1,1	27,0	0,0	217,8	163,8	25,2	0,2	0,2	16,2	230105
2	Зефир	20	0,2	0,0	16,0	65,2	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0	

Итого:			5,6	5,8	24,5	173,2	0,0	1,1	27,0	0,0	222,8	166,2	26,4	0,5	0,2	16,2	
Обед																	
1	Салат из моркови с зеленым горошком	30	0,6	3,0	1,9	37,7	0,0	2,0	0,0	1,4	23,8	16,9	8,9	0,2	0,0	1,4	100530
2	Бульон куриный	130	1,8	0,0	0,0	7,0	0,0	2,6	0,0	0,0	3,9	15,1	6,0	0,2	0,0	1,3	110501
3	Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую	20	2,5	2,3	0,1	31,4	0,0	0,0	0,0	0,1	14,7	39,2	2,6	0,5	0,1	4,0	120304
4	Шницель рубленый из говядины	70	11,7	11,6	9,0	186,8	0,1	0,0	0,0	1,4	10,4	120,3	14,7	1,7	0,1	3,9	120525
5	Капуста тушеная	150	3,2	6,2	11,1	115,2	0,1	48,3	0,0	2,9	291,8	64,2	33,0	1,2	0,1	5,6	130201
6	Сок фруктовый ДП (см. приложение №3)	180	1,8	0,2	18,2	82,8	0,0	3,6	0,0	0,2	12,6	12,6	7,2	2,5	0,0	0,0	160223 160241
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
9	Мармелад	18	0,0	0,0	14,3	57,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,2	0,4	0,1	0,0	0,0	
Итого:			25,8	24,6	85,1	669,8	0,3	56,5	0,0	6,9	417,3	351,9	82,9	7,6	0,3	18,3	
Полдник																	
1	Флоды и ягоды свежие (см.приложение №1)	90	0,7	0,2	6,8	34,2	0,1	34,2	0,0	0,2	31,5	15,3	9,9	0,1	0,0	0,0	210106
2	Чай с молоком с сахаром	180	1,1	1,2	16,1	79,1	0,0	0,2	5,4	0,0	47,1	38,0	5,0	0,1	0,0	3,2	160108
3	Ватрушка с творогом	50	6,2	4,1	22,8	152,4	0,1	0,1	9,0	1,1	50,5	126,1	9,4	0,5	0,1	2,1	190304
Итого:			8,0	5,4	45,6	265,6	0,1	34,6	14,4	1,3	129,1	179,4	24,4	0,7	0,2	5,3	
Ужин																	
1	Говядина тушеная с картофелем	180	11,1	13,7	17,4	234,9	0,2	12,1	0,0	3,1	26,3	148,7	35,3	2,2	0,2	8,3	120511
2	Кисель абрикосовый	180	0,0	0,0	32,7	129,9	0,0	0,5	0,0	0,2	7,9	8,7	1,9	0,1	0,0	0,0	160228 160219
3	Ирис	10	0,3	0,8	8,2	40,8	0,0	0,0	3,6	0,0	14,0	10,5	1,8	0,1	0,0	0,0	
4	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
Итого:			15,6	15,8	88,7	556,8	0,2	12,6	3,6	4,1	107,6	251,6	49,2	3,5	0,2	10,3	
Итого за день			71,1	80,7	322,0	2304,0	1,0	105,3	97,3	14,0	1039,3	1261,9	249,5	15,2	1,2	66,2	
День 7 (Воскресение)																	
Завтрак 1																	
1	Каша пшеничная молочная	150	5,8	5,5	30,1	193,4	0,2	0,3	17,6	0,1	80,4	135,7	37,6	1,0	0,1	7,0	120201
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	180	3,5	3,5	21,3	130,0	0,0	0,6	16,2	0,0	131,1	98,3	15,1	0,2	0,1	9,7	160104
3	Ватрушка с повидлом	50	3,2	2,1	22,0	119,6	0,0	0,3	1,5	0,9	21,2	37,3	6,7	0,6	0,0	1,7	190301-1
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
5	Ирис	10	0,3	0,8	8,2	40,8	0,0	0,0	3,6	0,0	14,0	10,5	1,8	0,1	0,0	0,0	
Итого:			14,4	12,4	91,8	536,2	0,3	1,3	38,9	1,4	251,5	298,6	63,8	2,1	0,3	18,5	
Завтрак 2																	
1	Молоко	180	5,4	5,8	8,5	108,0	0,0	1,1	27,0	0,0	217,8	163,8	25,2	0,2	0,2	16,2	230105
2	Зефир	20	0,2	0,0	16,0	65,2	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0	
Итого:			5,6	5,8	24,5	173,2	0,0	1,1	27,0	0,0	222,8	166,2	26,4	0,5	0,2	16,2	
Обед																	
1	Салат из соленых огурцов с луком	30	0,3	2,1	0,8	24,1	0,0	1,7	0,0	1,0	6,9	8,6	3,9	0,2	0,0	0,8	100508
2	Суп картофельный с горохом	150	4,1	3,6	18,3	121,8	0,1	3,6	0,0	1,6	24,9	71,7	23,3	1,3	0,0	2,4	110307-1
3	Котлеты рубленые из птицы	70	10,4	10,3	9,0	164,7	0,0	0,8	29,4	1,2	13,2	84,5	10,0	0,9	0,1	2,5	120613
4	Овощи запеченные	150	3,5	5,2	28,2	173,7	0,2	17,7	0,0	2,2	29,3	102,8	40,0	1,6	0,1	8,7	130111
5	Напиток вишневый	180	0,0	0,0	27,6	110,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160231 160204
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
Итого:			20,8	22,0	104,0	693,2	0,5	23,7	29,4	6,5	129,5	334,5	84,8	4,9	0,3	16,5	
Полдник																	
1	Флоды и ягоды свежие (см.приложение №1)	220	3,3	1,1	46,2	211,2	0,1	22,0	0,0	0,9	17,6	61,6	92,4	1,3	0,1	0,0	210103

2	Компот из плодов свежих (лимон)	180	0,1	0,0	20,2	83,3	0,0	5,0	0,0	0,0	5,6	2,8	1,5	0,1	0,0	0,0	160213
3	Булочка "Городская"	50	4,1	3,5	24,6	146,4	0,1	0,1	9,4	0,5	24,6	46,2	7,0	0,5	0,1	2,7	190102
	Итого:		7,5	4,6	91,0	440,9	0,1	27,1	9,4	1,5	47,9	110,6	100,9	2,0	0,2	2,7	
Ужин																	
1	Печень тушеная (говяжья)	70	17,8	4,4	0,0	132,5	0,3	32,8	5767,7	0,9	201,5	348,6	18,0	6,9	2,2	13,1	120515
2	Пюре картофельное	150	3,3	4,4	21,6	139,0	0,2	12,6	4,1	1,4	54,1	97,4	32,6	1,2	0,1	8,7	130101B
3	Напиток витаминный	180	0,4	0,1	26,2	112,5	0,0	46,8	0,0	0,3	10,6	10,5	4,2	0,5	0,0	0,0	160238
4	Крендель сахарный	50	3,6	6,7	29,2	191,2	0,1	0,0	21,0	0,6	9,9	33,7	5,1	0,5	0,0	1,8	190117
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		29,2	17,0	107,4	726,4	0,6	92,2	5792,8	4,1	335,5	573,8	70,2	10,1	2,4	25,5	
	Итого за день		77,5	61,7	418,7	2570,0	1,5	145,5	5897,4	13,4	987,2	1483,7	346,1	19,5	3,4	79,4	
	Итого за 7 дней		76,73	72,78	369,05	2444,18	1,67	95,25	1868,88	13,54	965,57	1409,20	313,49	18,30	1,93	97,36	
День 8 (понедельник)																	
Завтрак																	
1	Каша манная молочная	150	5,5	6,0	25,6	178,5	0,1	0,6	24,3	0,4	129,9	113,3	18,5	0,4	0,1	9,5	120205
2	Чай с повидлом	180	0,1	0,0	20,6	80,0	0,0	0,1	0,0	0,0	6,6	7,3	1,6	0,3	0,0	0,0	160107-1
3	Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные	49	5,6	8,9	0,6	105,4	0,0	0,0	0,0	0,2	12,7	64,2	7,8	0,9	0,0	3,4	120502
4	Булочка "Любимая"	50	4,6	2,9	25,4	145,8	0,1	0,1	6,9	0,6	29,5	52,7	8,1	0,5	0,1	3,1	190107
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
	Итого:		17,2	18,4	82,5	562,1	0,2	0,8	31,2	1,5	183,4	254,3	38,6	2,3	0,3	15,9	
Завтрак 2																	
1	Молоко	180	5,4	5,8	8,5	108,0	0,0	1,1	27,0	0,0	217,8	163,8	25,2	0,2	0,2	16,2	230105
2	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0	
	Итого:		6,9	7,7	23,3	191,4	0,1	1,1	29,0	0,7	223,6	181,8	29,2	0,6	0,2	16,2	
Обед																	
1	Салат овощной с фасолью	30	0,7	3,1	3,9	46,6	0,0	2,2	0,0	1,4	13,1	21,6	7,1	0,3	0,0	1,3	100501-1
2	Суп из овощей	150	1,5	7,7	9,3	112,9	0,1	12,2	0,0	3,4	53,9	40,3	17,1	0,6	0,1	3,4	110305B
3	Тефтели рубленые из говядины	70	8,7	12,6	6,7	175,0	0,0	2,4	9,1	1,9	28,4	106,0	14,7	1,4	0,1	4,7	120519
4	Рагу из овощей	150	2,6	7,7	17,5	149,8	0,1	11,6	0,0	3,5	27,1	70,9	32,7	1,1	0,1	5,6	130203
5	Напиток яблочный	180	0,1	0,1	19,2	77,7	0,0	1,3	0,0	0,0	2,6	1,4	1,1	0,3	0,0	0,3	160217 160213
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		17,7	32,6	87,1	713,3	0,3	29,5	9,1	11,1	184,4	323,8	83,0	4,8	0,3	17,2	
Полдник																	
1	Фрукты и ягоды свежие (см.приложение №1)	180	1,6	0,4	14,6	77,4	0,1	108,0	0,0	0,4	61,2	41,4	23,4	0,5	0,1	3,6	210102
2	Напиток молочный	180	2,7	2,9	15,2	97,9	0,0	0,5	13,5	0,0	108,9	81,9	12,6	0,1	0,1	8,1	160236
3	Кекс с цукатами	50	3,4	9,7	28,0	213,2	0,0	0,0	30,0	0,5	12,7	37,8	5,8	0,5	0,1	3,0	170607
	Итого:		7,7	13,0	57,8	388,6	0,1	108,6	43,5	0,9	182,8	161,1	41,8	1,2	0,2	14,7	
Ужин																	
1	Биточки рубленые куриные	70	11,6	10,7	9,7	175,1	0,1	0,9	34,0	0,9	29,6	102,8	12,5	1,0	0,1	4,0	120611
2	Рис отварной	150	3,7	5,0	41,0	215,3	0,0	0,0	0,0	2,2	5,6	79,1	26,3	0,5	0,0	0,7	130301B
3	Напиток из плодов сухих (изюм)	180	0,2	0,1	19,7	80,6	0,0	0,0	0,1	0,1	9,0	13,9	4,5	0,4	0,0	0,0	160242
4	Ирис	10	0,3	0,8	8,2	40,8	0,0	0,0	3,6	0,0	14,0	10,5	1,8	0,1	0,0	0,0	
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		19,9	17,9	108,9	663,0	0,2	0,9	37,6	4,0	117,6	290,0	55,4	3,0	0,2	6,7	
	Итого за день		69,5	89,6	359,7	2518,4	0,9	140,9	150,5	18,2	891,9	1210,9	248,0	12,0	1,1	70,7	

День 9 (вторник)																	
Завтрак 1																	
1	Омлет натуральный, запеченный	150	15,6	17,4	2,9	230,6	0,1	0,3	6,9	2,0	117,7	257,3	19,9	2,9	0,6	26,6	120310B
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	180	3,4	3,1	22,9	135,7	2,2	0,5	13,5	0,0	127,3	103,4	27,0	1,6	0,1	15,3	160103
3	Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0	
4	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102
	Итого:		23,3	22,2	61,5	541,9	2,3	0,8	40,4	2,7	256,4	400,8	52,5	5,0	0,7	41,9	
Завтрак 2																	
1	Молоко	180	5,4	5,8	8,5	108,0	0,0	1,1	27,0	0,0	217,8	163,8	25,2	0,2	0,2	16,2	230105
2	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0	
	Итого:		6,9	7,7	23,3	191,4	0,1	1,1	29,0	0,7	223,6	181,8	29,2	0,6	0,2	16,2	
Обед																	
1	Салат из зеленого горошка	30	1,3	5,2	1,4	57,7	0,0	2,0	0,0	2,1	28,6	23,6	4,5	0,3	0,0	2,1	100543
2	Суп крестьянский с крупой	150	1,4	3,2	8,1	66,9	0,0	9,4	0,0	1,5	54,4	41,7	12,8	0,5	0,0	1,9	110322B
3	Гуляш из мяса птицы	70	8,4	7,0	1,1	94,1	0,0	1,5	26,6	0,0	8,2	61,5	8,0	0,6	0,1	2,3	120601
4	Каша гречневая рассыпчатая	150	6,3	6,1	28,5	194,3	0,2	0,0	0,0	2,4	11,4	149,2	100,0	3,4	0,1	2,5	130309B
5	Напиток смородина	180	0,1	0,0	30,1	118,8	0,0	8,6	0,0	0,1	5,2	3,5	3,0	0,1	0,0	0,0	160229 160207
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		20,1	22,4	89,4	630,6	0,3	21,4	26,6	6,6	162,5	346,3	135,9	5,8	0,2	10,8	
Полдник																	
1	Фрукты и ягоды свежие (см.приложение №1)	90	0,7	0,2	6,8	34,2	0,1	34,2	0,0	0,2	31,5	15,3	9,9	0,1	0,0	0,0	210106
2	Пирожок с капустой и яйцом	50	4,0	3,0	21,0	127,3	0,1	4,6	3,8	0,9	49,3	46,7	8,7	0,6	0,1	2,8	190210
3	Чай с сахаром	180	0,0	0,0	14,4	57,5	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	5,2	0,0	0,0	0,0	0,0	160105
	Итого:		4,7	3,2	42,1	219,0	0,1	38,8	3,8	1,1	84,3	67,2	18,6	0,7	0,1	2,8	
Ужин																	
1	Говядина отварная	70	20,2	17,4	0,0	236,5	0,1	0,0	0,0	0,4	11,1	204,2	23,9	2,9	0,2	7,6	120509
2	Соус томатный	30	0,5	0,9	2,5	20,6	0,0	3,6	3,2	0,1	2,8	7,5	4,5	0,2	0,0	0,2	140101
3	Изделия макаронные отварные	150	5,5	5,1	35,2	209,3	0,1	0,0	0,0	2,7	15,0	44,7	8,3	0,8	0,0	0,7	130401B
4	Сок фруктовый ДП (см. приложение №3)	180	1,8	0,2	18,2	82,8	0,0	3,6	0,0	0,2	12,6	12,6	7,2	2,5	0,0	0,0	160223 160241
5	Мармелад	18	0,0	0,0	14,3	57,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,2	0,4	0,1	0,0	0,0	
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		30,6	24,4	90,4	705,8	0,2	7,2	3,2	4,0	96,9	336,0	52,0	7,4	0,2	10,5	
	Итого за день		85,6	79,9	306,8	2288,7	3,1	69,2	102,9	15,0	823,8	1332,1	288,1	19,5	1,5	82,2	
День 10 (среда)																	
Завтрак 1																	
1	Каша овсяная молочная	150	6,0	6,9	25,3	187,6	0,1	0,5	22,2	0,5	121,2	168,6	47,1	1,1	0,1	9,7	120209
2	Чай с лимоном	180	0,0	0,0	14,5	58,7	0,0	1,4	0,0	0,0	5,0	6,0	0,4	0,1	0,0	0,0	160106
3	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102
4	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0	
5	Булочка с изюмом	50	4,0	3,2	22,8	136,3	0,1	0,1	8,6	0,5	32,1	51,7	8,4	0,5	0,1	3,1	190104
	Итого:		14,5	13,3	98,0	570,8	0,3	2,1	32,8	2,4	173,5	277,9	65,1	2,6	0,2	12,8	
Завтрак 2																	
1	Молоко	180	5,4	5,8	8,5	108,0	0,0	1,1	27,0	0,0	217,8	163,8	25,2	0,2	0,2	16,2	230105
2	Зефир	20	0,2	0,0	16,0	65,2	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0	
	Итого:		5,6	5,8	24,5	173,2	0,0	1,1	27,0	0,0	222,8	166,2	26,4	0,5	0,2	16,2	
Обед																	

1	Салат Мозаика	30	0,9	2,2	3,0	35,7	0,0	2,1	0,0	0,9	11,1	20,5	7,6	0,3	0,0	1,9	100515-1
2	Суп куриный	150	4,4	3,4	7,1	70,2	0,0	3,9	7,1	0,8	15,0	44,1	13,1	0,6	0,0	2,5	110303
3	Рыба (филе) запеченная	70	13,7	3,3	2,9	96,2	0,1	0,8	8,3	2,0	291,1	425,2	25,5	0,5	0,1	111,6	120408
4	Пюре картофельное	150	3,3	4,4	21,6	139,0	0,2	12,6	4,1	1,4	54,1	97,4	32,6	1,2	0,1	8,7	130101B
5	Напиток вишневый	180	0,0	0,0	27,6	110,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160231 160204
6	Крендель сахарный	50	3,6	6,7	29,2	191,2	0,1	0,0	21,0	0,6	9,9	33,7	5,1	0,5	0,0	1,8	190117
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		28,5	20,8	111,5	741,2	0,4	19,5	40,4	6,2	436,4	687,8	91,5	3,9	0,3	128,4	
Полдник																	
1	Фрукты и ягоды свежие (см.приложение №1)	180	0,7	0,5	18,5	84,6	0,0	9,0	0,0	0,7	34,2	28,8	21,6	4,1	0,1	1,8	210104
2	Пирожок яблочный	50	3,4	1,6	30,1	146,4	0,0	0,1	4,0	0,5	22,9	37,2	7,1	0,6	0,0	1,7	190204
3	Какао на молоке	180	3,3	3,1	18,6	116,5	0,0	0,5	12,2	0,0	103,1	97,3	26,6	0,9	0,1	7,3	160101 160102
	Итого:		7,4	5,3	67,2	347,4	0,1	9,6	16,2	1,2	160,1	163,3	55,3	5,6	0,2	10,8	
Ужин																	
1	Голубцы ленивые	180	11,9	14,3	17,8	246,6	0,1	39,7	3,6	3,2	280,6	151,5	39,5	2,2	0,1	7,5	120542
2	Напиток витаминный	180	0,4	0,1	26,2	112,5	0,0	46,8	0,0	0,3	10,6	10,5	4,2	0,5	0,0	0,0	160238
3	Ирис	10	0,3	0,8	8,2	40,8	0,0	0,0	3,6	0,0	14,0	10,5	1,8	0,1	0,0	0,0	
4	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		16,8	16,6	82,6	551,1	0,2	86,5	7,2	4,3	364,6	256,2	55,8	3,9	0,2	9,5	
	Итого за день		72,7	61,8	383,8	2383,9	1,0	118,7	123,6	14,2	1357,3	1551,3	294,1	16,5	1,2	177,7	
День 11 (четверг)																	
Завтрак 1																	
1	Омлет с сыром запеченный	150	16,9	22,4	2,5	279,5	0,1	0,3	33,0	3,3	127,6	292,8	21,6	2,8	0,5	24,4	120302B
2	Чай с повидлом	180	0,1	0,0	20,6	80,0	0,0	0,1	0,0	0,0	6,6	7,3	1,6	0,3	0,0	0,0	160107-1
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
4	Кекс Столичный	50	3,4	9,8	27,9	213,2	0,0	0,0	30,0	0,6	15,9	44,4	7,1	0,7	0,1	3,0	170601
	Итого:		21,9	32,7	61,3	625,2	0,2	0,4	63,1	4,2	154,7	361,3	33,0	4,1	0,6	27,3	
Завтрак 2																	
1	Молоко	180	5,4	5,8	8,5	108,0	0,0	1,1	27,0	0,0	217,8	163,8	25,2	0,2	0,2	16,2	230105
2	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0	
	Итого:		6,9	7,7	23,3	191,4	0,1	1,1	29,0	0,7	223,6	181,8	29,2	0,6	0,2	16,2	
Обед																	
1	Салат овощной с фасолью	30	0,7	3,1	3,9	46,6	0,0	2,2	0,0	1,4	13,1	21,6	7,1	0,3	0,0	1,3	100501-1
2	Суп картофельный с фрикадельками	150	7,4	6,7	8,9	126,4	0,1	6,5	0,0	0,7	16,9	101,2	21,8	1,5	0,1	5,5	110311
3	Биточки рубленые куриные	70	11,6	10,7	9,7	175,1	0,1	0,9	34,0	0,9	29,6	102,8	12,5	1,0	0,1	4,0	120611
4	Рагу из овощей	150	2,6	7,7	17,5	149,8	0,1	11,6	0,0	3,5	27,1	70,9	32,7	1,1	0,1	5,6	130203
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №3)	180	1,8	0,2	18,2	82,8	0,0	3,6	0,0	0,2	12,6	12,6	7,2	2,5	0,0	0,0	160223 160241
6	Ирис	10	0,3	0,8	8,2	40,8	0,0	0,0	3,6	0,0	14,0	10,5	1,8	0,1	0,0	0,0	
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		27,1	30,0	86,5	720,3	0,4	24,8	37,6	7,3	168,0	386,4	90,7	7,3	0,3	18,3	
Полдник																	
1	Фрукты и ягоды свежие (см.приложение №1)	220	3,3	1,1	46,2	211,2	0,1	22,0	0,0	0,9	17,6	61,6	92,4	1,3	0,1	0,0	210103
2	Ватрушка с творогом	50	6,2	4,1	22,8	152,4	0,1	0,1	9,0	1,1	50,5	126,1	9,4	0,5	0,1	2,1	190304
3	Чай с молоком с сахаром	180	1,1	1,2	16,1	79,1	0,0	0,2	5,4	0,0	47,1	38,0	5,0	0,1	0,0	3,2	160108
	Итого:		10,6	6,3	85,1	442,6	0,2	22,4	14,4	2,0	115,2	225,7	106,9	1,9	0,2	5,3	

Ужин																	
1	Говядина тушеная с картофелем	180	11,1	13,7	17,4	234,9	0,2	12,1	0,0	3,1	26,3	148,7	35,3	2,2	0,2	8,3	120511
2	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	180	0,6	0,1	34,4	139,2	0,0	1,1	0,0	0,1	11,4	10,7	2,2	0,8	0,0	0,0	160237
3	Мармелад	18	0,0	0,0	14,3	57,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,2	0,4	0,1	0,0	0,0	
4	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		15,8	15,1	96,6	583,1	0,2	13,2	0,0	4,0	97,8	243,2	48,0	4,2	0,2	10,3	
	Итого за день		82,3	92,0	352,8	2562,6	0,9	61,8	144,0	18,2	759,3	1398,4	307,7	18,1	1,6	77,5	
День 12 (пятница)																	
Завтрак 1																	
1	Каша пшеничная молочная	150	5,8	5,5	30,1	193,4	0,2	0,3	17,6	0,1	80,4	135,7	37,6	1,0	0,1	7,0	120201
2	Чай с сахаром	180	0,0	0,0	14,4	57,5	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	5,2	0,0	0,0	0,0	0,0	160105
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
4	Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую	55	7,0	6,3	0,4	86,4	0,0	0,0	0,1	0,3	40,4	107,7	7,2	1,5	0,2	11,0	120304
	Итого:		14,3	12,4	55,2	389,6	0,2	0,3	17,6	0,8	129,1	265,4	47,4	2,8	0,3	18,0	
Завтрак 2																	
1	Молоко	180	5,4	5,8	8,5	108,0	0,0	1,1	27,0	0,0	217,8	163,8	25,2	0,2	0,2	16,2	230105
2	Булочка "Любимая"	50	4,6	2,9	25,4	145,8	0,1	0,1	6,9	0,6	29,5	52,7	8,1	0,5	0,1	3,1	190107
	Итого:		10,0	8,7	33,9	253,8	0,1	1,2	33,9	0,6	247,3	216,5	33,3	0,7	0,3	19,3	
Обед																	
1	Винегрет	30	0,5	3,1	2,7	40,5	0,0	2,5	0,0	1,4	11,5	14,2	6,2	0,3	0,0	1,4	100501
2	Солянка	150	5,9	5,4	8,6	100,9	0,1	6,5	0,0	0,8	16,0	70,0	17,9	1,0	0,1	4,2	110205B
3	Плов мясной	180	19,6	21,1	35,4	403,6	0,1	4,1	24,8	0,7	23,5	242,5	48,2	3,1	0,2	8,1	120550
4	Напиток яблочный	180	0,1	0,1	19,2	77,7	0,0	1,3	0,0	0,0	2,6	1,4	1,1	0,3	0,0	0,3	160217 160213
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
7	Ирис	10	0,3	0,8	8,2	40,8	0,0	0,0	3,6	0,0	14,0	10,5	1,8	0,1	0,0	0,0	
	Итого:		29,0	31,2	94,3	762,3	0,3	14,4	28,4	3,5	122,3	405,4	82,8	5,6	0,3	16,0	
Полдник																	
1	Фрукты и ягоды свежие (см.приложение №1)	180	1,6	0,4	14,6	77,4	0,1	108,0	0,0	0,4	61,2	41,4	23,4	0,5	0,1	3,6	210102
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	180	3,5	3,5	21,3	130,0	0,0	0,6	16,2	0,0	131,1	98,3	15,1	0,2	0,1	9,7	160104
3	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0	
	Итого:		8,1	7,7	65,6	374,2	0,1	108,6	20,2	1,8	203,9	175,7	46,5	1,5	0,2	13,3	
Ужин																	
1	Тефтели рыбные	70	9,2	1,5	8,0	82,2	0,1	1,2	7,9	0,7	187,1	273,2	18,5	0,5	0,0	67,4	120403
2	Изделия макаронные отварные	150	5,5	5,1	35,2	209,3	0,1	0,0	0,0	2,7	15,0	44,7	8,3	0,8	0,0	0,7	130401B
3	Кисель абрикосовый	180	0,0	0,0	32,7	129,9	0,0	0,5	0,0	0,2	7,9	8,7	1,9	0,1	0,0	0,0	160228 160219
4	Булочка "Городская"	50	4,1	3,5	24,6	146,4	0,1	0,1	9,4	0,5	24,6	46,2	7,0	0,5	0,1	2,7	190102
5	Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0	
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		24,1	12,1	146,2	789,8	0,3	1,8	37,3	5,0	296,0	463,0	46,4	3,2	0,2	72,9	
	Итого за день		85,6	72,1	395,2	2569,7	1,0	126,4	137,4	11,6	998,5	1526,0	256,4	13,9	1,3	139,5	
День 13 (суббота)																	
Завтрак 1																	
1	Каша вязкая молочная "Дружба"	150	5,3	5,8	30,1	191,1	0,1	0,5	21,4	0,1	107,2	133,4	31,6	0,7	0,1	8,6	120211
2	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
3	Кекс с цукатами	50	3,4	9,7	28,0	213,2	0,0	0,0	30,0	0,5	12,7	37,8	5,8	0,5	0,1	3,0	170607

4	Какао на молоке	180	3,3	3,1	18,6	116,5	0,0	0,5	12,2	0,0	103,1	97,3	26,6	0,9	0,1	7,3	160101 160102
	Итого:		13,5	19,2	86,9	573,2	0,2	1,0	63,5	1,0	227,7	285,3	66,7	2,4	0,3	18,8	
Завтрак 2																	
1	Молоко	180	5,4	5,8	8,5	108,0	0,0	1,1	27,0	0,0	217,8	163,8	25,2	0,2	0,2	16,2	230105
2	Зефир	20	0,2	0,0	16,0	65,2	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0	
	Итого:		5,6	5,8	24,5	173,2	0,0	1,1	27,0	0,0	222,8	166,2	26,4	0,5	0,2	16,2	
Обед																	
1	Салат из соленых огурцов с луком	30	0,3	2,1	0,8	24,1	0,0	1,7	0,0	1,0	6,9	8,6	3,9	0,2	0,0	0,8	100508
2	Суп картофельный с горохом	150	4,1	3,6	18,3	121,8	0,1	3,6	0,0	1,6	24,9	71,7	23,3	1,3	0,0	2,4	110307-1
3	Печень тушеная (говяжья)	70	17,8	4,4	0,0	132,5	0,3	32,8	5767,7	0,9	201,5	348,6	18,0	6,9	2,2	13,1	120515
4	Соус томатный	30	0,5	0,9	2,5	20,6	0,0	3,6	3,2	0,1	2,8	7,5	4,5	0,2	0,0	0,2	140101
5	Каша гречневая рассыпчатая	150	6,3	6,1	28,5	194,3	0,2	0,0	0,0	2,4	11,4	149,2	100,0	3,4	0,1	2,5	130309B
6	Напиток морковный	180	0,8	0,1	18,8	80,2	0,0	8,1	0,0	0,2	18,1	31,8	21,7	0,4	0,0	2,9	160235
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		33,8	18,5	99,5	724,8	0,8	49,8	5770,9	7,1	324,9	701,0	181,7	13,5	2,4	24,0	
Полдник																	
1	Фрукты и ягоды свежие (см.приложение №1)	90	0,7	0,2	6,8	34,2	0,1	34,2	0,0	0,2	31,5	15,3	9,9	0,1	0,0	0,0	210106
2	Булочка с изюмом	50	4,0	3,2	22,8	136,3	0,1	0,1	8,6	0,5	32,1	51,7	8,4	0,5	0,1	3,1	190104
3	Напиток молочный	180	2,7	2,9	15,2	97,9	0,0	0,5	13,5	0,0	108,9	81,9	12,6	0,1	0,1	8,1	160236
	Итого:		7,4	6,3	44,7	268,4	0,1	34,8	22,1	0,7	172,5	148,9	30,9	0,7	0,2	11,2	
Ужин																	
1	Шницель рубленый из говядины	70	11,7	11,6	9,0	186,8	0,1	0,0	0,0	1,4	10,4	120,3	14,7	1,7	0,1	3,9	120525
2	Картофель отварной	150	3,0	3,6	24,5	142,5	0,2	15,0	0,0	1,5	25,3	87,6	34,7	1,4	0,1	7,5	130103B
3	Напиток смородина	180	0,1	0,0	30,1	118,8	0,0	8,6	0,0	0,1	5,2	3,5	3,0	0,1	0,0	0,0	160229 160207
4	Ирис	10	0,3	0,8	8,2	40,8	0,0	0,0	3,6	0,0	14,0	10,5	1,8	0,1	0,0	0,0	
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		17,8	16,7	91,9	587,7	0,3	23,6	3,6	3,5	109,6	288,7	61,8	4,2	0,2	13,4	
	Итого за день		78,1	66,6	347,5	2327,3	1,4	110,4	5887,1	12,3	1057,5	1590,1	367,4	21,2	3,4	83,6	
День 14 (Воскресение)																	
Завтрак 1																	
1	Омлет натуральный, запеченный	150	15,6	17,4	2,9	230,6	0,1	0,3	6,9	2,0	117,7	257,3	19,9	2,9	0,6	26,6	120301B
2	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
3	Пирожок яблочный	50	3,4	1,6	30,1	146,4	0,0	0,1	4,0	0,5	22,9	37,2	7,1	0,6	0,0	1,7	190204
4	Чай с молоком с сахаром	180	1,1	1,2	16,1	79,1	0,0	0,2	5,4	0,0	47,1	38,0	5,0	0,1	0,0	3,2	160108
	Итого:		21,6	20,7	59,4	508,4	0,2	0,6	16,3	2,8	192,4	349,2	34,6	3,7	0,6	31,5	
Завтрак 2																	
1	Молоко	180	5,4	5,8	8,5	108,0	0,0	1,1	27,0	0,0	217,8	163,8	25,2	0,2	0,2	16,2	230105
2	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0	
	Итого:		6,9	7,7	23,3	191,4	0,1	1,1	29,0	0,7	223,6	181,8	29,2	0,6	0,2	16,2	
Обед																	
1	Салат из отварной свеклы с чесноком	30	0,8	2,2	2,6	31,4	0,0	2,8	0,0	1,0	11,6	12,6	6,3	0,4	0,0	2,0	100406
2	Суп картофельный с фасолью	150	2,3	3,3	9,3	77,0	0,1	3,9	0,0	1,4	49,9	65,0	17,8	0,8	0,0	2,9	110309
3	Голубцы ленивые	180	11,9	14,3	17,8	246,6	0,1	39,7	3,6	3,2	280,6	151,5	39,5	2,2	0,1	7,5	120542
4	Напиток из плодов сухих (изюм)	180	0,2	0,1	19,7	80,6	0,0	0,0	0,1	0,1	9,0	13,9	4,5	0,4	0,0	0,0	160242
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103

Итого:			17,9	20,6	69,6	534,5	0,2	46,4	3,7	6,1	405,8	309,8	75,8	4,7	0,2	14,4	
Полдник																	
1	Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)	180	0,7	0,5	18,5	84,6	0,0	9,0	0,0	0,7	34,2	28,8	21,6	4,1	0,1	1,8	210104
2	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	180	0,6	0,1	34,4	139,2	0,0	1,1	0,0	0,1	11,4	10,7	2,2	0,8	0,0	0,0	160237
3	Мармелад	18	0,0	0,0	14,3	57,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,2	0,4	0,1	0,0	0,0	
Итого:			1,3	0,6	67,2	281,6	0,0	10,1	0,0	0,8	46,3	39,7	24,1	5,0	0,1	1,8	
Ужин																	
1	Говядина отварная	70	20,2	17,4	0,0	236,5	0,1	0,0	0,0	0,4	11,1	204,2	23,9	2,9	0,2	7,6	120509
2	Овощи запеченные	150	3,5	5,2	28,2	173,7	0,2	17,7	0,0	2,2	29,3	102,8	40,0	1,6	0,1	8,7	130111
3	Сок фруктовый ДП (см. приложение №3)	180	1,8	0,2	18,2	82,8	0,0	3,6	0,0	0,2	12,6	12,6	7,2	2,5	0,0	0,0	160223 160241
4	Кекс с шоколадом	50	4,7	10,6	27,9	226,2	0,0	0,0	30,0	0,6	17,2	70,9	25,6	1,6	0,1	3,2	170604
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
Итого:			32,8	34,1	94,4	818,0	0,4	21,3	30,0	3,9	124,9	457,3	104,4	9,6	0,4	21,5	
Итого за день			80,5	83,8	313,9	2333,9	0,9	79,5	78,9	14,3	993,0	1337,9	268,1	23,6	1,5	85,3	
Итого за 7 дней			79,17	77,94	351,39	2426,36	1,30	100,98	946,35	14,83	983,04	1420,95	289,97	17,81	1,67	102,36	
День 15(понедельник)																	
Завтрак 1																	
1	Каша манная молочная	150	5,5	6,0	25,6	178,5	0,1	0,6	24,3	0,4	129,9	113,3	18,5	0,4	0,1	9,5	120205
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	180	3,4	3,1	22,9	135,7	2,2	0,5	13,5	0,0	127,3	103,4	27,0	1,6	0,1	15,3	160103
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
4	Изделия колбасные вареные (сосиски) для школьного питания отварные	49	5,4	11,7	0,2	127,9	0,1	0,0	0,0	0,2	17,2	77,9	9,8	0,9	0,1	3,4	120501
Итого:			15,8	21,3	59,0	494,5	2,3	1,2	37,8	0,9	279,1	311,4	57,9	3,1	0,3	28,2	
Завтрак 2																	
1	Молоко	180	5,4	5,8	8,5	108,0	0,0	1,1	27,0	0,0	217,8	163,8	25,2	0,2	0,2	16,2	230105
2	Зефир	20	0,2	0,0	16,0	65,2	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0	
Итого:			5,6	5,8	24,5	173,2	0,0	1,1	27,0	0,0	222,8	166,2	26,4	0,5	0,2	16,2	
Обед																	
1	Салат Осенний	30	0,5	1,6	3,8	31,5	0,0	2,9	0,0	0,7	8,0	16,8	7,9	0,3	0,0	1,7	100516
2	Суп из овощей	150	1,5	7,7	9,3	112,9	0,1	12,2	0,0	3,4	53,9	40,3	17,1	0,6	0,1	3,4	110305B
3	Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины	70	11,2	11,7	12,3	199,7	0,0	0,0	0,0	1,7	14,2	108,1	12,9	1,6	0,1	6,2	120527
4	Изделия макаронные отварные	150	5,5	5,1	35,2	209,3	0,1	0,0	0,0	2,7	15,0	44,7	8,3	0,8	0,0	0,7	130401B
5	Напиток вишневый	180	0,0	0,0	27,6	110,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160231 160204
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
Итого:			21,3	26,9	108,4	762,4	0,3	15,0	0,0	9,1	146,2	276,7	53,9	4,3	0,2	14,0	
Полдник																	
1	Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)	220	3,3	1,1	46,2	211,2	0,1	22,0	0,0	0,9	17,6	61,6	92,4	1,3	0,1	0,0	210103
2	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0	
3	Компот из плодов свежих (лимон)	180	0,1	0,0	20,2	83,3	0,0	5,0	0,0	0,0	5,6	2,8	1,5	0,1	0,0	0,0	160213
Итого:			4,9	3,1	81,2	377,9	0,1	27,0	2,0	1,6	29,0	82,4	97,9	1,9	0,1	0,0	
Ужин																	
1	Котлеты рубленые из мяса (говядина)	70	10,4	10,4	9,0	171,5	0,0	0,0	0,0	1,4	10,5	107,3	13,2	1,5	0,1	3,4	120523
2	Капуста тушеная	150	3,2	6,2	11,1	115,2	0,1	48,3	0,0	2,9	291,8	64,2	33,0	1,2	0,1	5,6	130201
3	Напиток витаминный	180	0,4	0,1	26,2	112,5	0,0	46,8	0,0	0,3	10,6	10,5	4,2	0,5	0,0	0,0	160238
4	Ватрушка с творогом	50	6,2	4,1	22,8	152,4	0,1	0,1	9,0	1,1	50,5	126,1	9,4	0,5	0,1	2,1	190304
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102

6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		22,9	21,6	89,3	650,4	0,2	95,2	9,0	6,3	418,1	374,9	67,4	4,6	0,3	13,1	
	Итого за день		70,4	78,7	362,4	2458,4	3,0	139,5	75,9	17,8	1095,2	1211,5	303,5	14,2	1,2	71,5	
День 16 (вторник)																	
Завтрак 1																	
1	Каша рисовая молочная	150	4,6	5,2	34,0	196,3	0,0	0,5	20,3	0,2	95,3	119,1	27,2	0,4	0,1	7,5	120203
2	Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую	55	7,0	6,3	0,4	86,4	0,0	0,0	0,1	0,3	40,4	107,7	7,2	1,5	0,2	11,0	120304
3	Чай с сахаром	180	0,0	0,0	14,4	57,5	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	5,2	0,0	0,0	0,0	0,0	160105
4	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102
5	Булочка с изюмом	50	4,0	3,2	22,8	136,3	0,1	0,1	8,6	0,5	32,1	51,7	8,4	0,5	0,1	3,1	190104
	Итого:		18,6	15,9	92,1	581,2	0,2	0,6	28,9	1,7	180,7	317,2	48,0	3,0	0,4	21,5	
Завтрак 2																	
1	Молоко	180	5,4	5,8	8,5	108,0	0,0	1,1	27,0	0,0	217,8	163,8	25,2	0,2	0,2	16,2	230105
2	Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0	
	Итого:		6,6	6,4	23,6	178,8	0,0	1,1	47,0	0,0	219,8	170,4	25,6	0,3	0,3	16,2	
Обед																	
1	Салат Мозаика	30	0,9	2,2	3,0	35,7	0,0	2,1	0,0	0,9	11,1	20,5	7,6	0,3	0,0	1,9	100515-1
2	Суп картофельный с фрикадельками	150	7,4	6,7	8,9	126,4	0,1	6,5	0,0	0,7	16,9	101,2	21,8	1,5	0,1	5,5	110311
3	Рыба, тушенная с овощами	70	9,0	3,8	3,4	84,4	0,1	6,1	5,3	2,1	197,9	285,6	24,8	0,5	0,1	72,6	120407
4	Пюре картофельное	150	3,3	4,4	21,6	139,0	0,2	12,6	4,1	1,4	54,1	97,4	32,6	1,2	0,1	8,7	130101B
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №3)	180	1,8	0,2	18,2	82,8	0,0	3,6	0,0	0,2	12,6	12,6	7,2	2,5	0,0	0,0	160223 160241
6	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0	
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		26,5	20,1	90,2	650,5	0,4	30,9	11,4	6,6	353,1	602,1	105,6	7,3	0,4	90,6	
Полдник																	
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	90	0,7	0,2	6,8	34,2	0,1	34,2	0,0	0,2	31,5	15,3	9,9	0,1	0,0	0,0	210106
2	Пирожок вишневый	50	3,1	1,5	29,6	144,0	0,0	0,1	3,8	0,5	18,3	32,6	5,6	0,3	0,0	1,5	190213
3	Чай с повидлом	180	0,1	0,0	20,6	80,0	0,0	0,1	0,0	0,0	6,6	7,3	1,6	0,3	0,0	0,0	160107-1
	Итого:		3,9	1,7	57,0	258,3	0,1	34,4	3,8	0,6	56,4	55,2	17,1	0,8	0,1	1,5	
Ужин																	
1	Говядина тушенная с картофелем	180	11,1	13,7	17,4	234,9	0,2	12,1	0,0	3,1	26,3	148,7	35,3	2,2	0,2	8,3	120511
2	Напиток смородина	180	0,1	0,0	30,1	118,8	0,0	8,6	0,0	0,1	5,2	3,5	3,0	0,1	0,0	0,0	160229 160207
3	Ирис	20	0,7	1,5	16,3	81,6	0,0	0,0	7,2	0,0	28,0	21,0	3,6	0,1	0,0	0,0	
4	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,2	0,4	19,8	92,8	0,0	0,0	0,0	0,4	100,0	100,0	10,0	1,2	0,0	4,0	200103
	Итого:		17,1	16,8	104,2	632,9	0,2	20,7	7,2	4,2	168,9	306,8	57,1	4,2	0,2	12,3	
	Итого за день		72,7	60,9	367,1	2301,6	1,0	87,7	98,3	13,2	978,9	1451,7	253,4	15,5	1,3	142,2	
День 17 (среда)																	
Завтрак 1																	
1	Омлет, смешанный с ветчиной	150	18,6	20,1	2,4	265,2	0,1	0,2	5,7	1,9	103,1	221,7	24,9	3,1	0,5	24,5	120303B
2	Ирис	10	0,3	0,8	8,2	40,8	0,0	0,0	3,6	0,0	14,0	10,5	1,8	0,1	0,0	0,0	
3	Кофейный напиток из цикория с молоком	180	3,5	3,5	21,3	130,0	0,0	0,6	16,2	0,0	131,1	98,3	15,1	0,2	0,1	9,7	160104
4	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102
	Итого:		25,4	25,5	52,4	540,8	0,1	0,9	25,5	2,6	257,6	364,0	47,0	3,8	0,6	34,2	
Завтрак 2																	
1	Молоко	180	5,4	5,8	8,5	108,0	0,0	1,1	27,0	0,0	217,8	163,8	25,2	0,2	0,2	16,2	230105
2	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0	

Итого:			6,9	7,7	23,3	191,4	0,1	1,1	29,0	0,7	223,6	181,8	29,2	0,6	0,2	16,2	
Обед																	
1	Винегрет	30	0,5	3,1	2,7	40,5	0,0	2,5	0,0	1,4	11,5	14,2	6,2	0,3	0,0	1,4	100501
2	Суп с лапшой	150	1,5	4,8	9,3	86,1	0,0	0,9	2,0	2,2	9,1	20,2	5,3	0,4	0,0	0,7	110320
3	Шницель рубленый из говядины	70	11,7	11,6	9,0	186,8	0,1	0,0	0,0	1,4	10,4	120,3	14,7	1,7	0,1	3,9	120525
4	Рагу из овощей	150	2,6	7,7	17,5	149,8	0,1	11,6	0,0	3,5	27,1	70,9	32,7	1,1	0,1	5,6	130203
5	Напиток морковный	180	0,8	0,1	18,8	80,2	0,0	8,1	0,0	0,2	18,1	31,8	21,7	0,4	0,0	2,9	160235
6	Фрукты и ягоды свежие (см.приложение №1)	180	0,7	0,5	18,5	84,6	0,0	9,0	0,0	0,7	34,2	28,8	21,6	4,1	0,1	1,8	210104
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
Итого:			20,5	28,5	96,1	726,8	0,3	32,1	2,0	10,0	165,0	353,0	109,8	8,9	0,3	18,3	
Полдник																	
1	Фрукты и ягоды свежие (см.приложение №1)	140	0,6	0,6	13,7	65,8	0,0	14,0	0,0	0,3	22,4	15,4	12,6	3,1	0,0	2,8	210110
2	Пирожок с рисом и яйцом	50	3,8	2,2	23,8	129,5	0,1	0,1	5,4	0,5	21,3	45,0	8,4	0,4	0,0	2,1	190207
3	Напиток из плодов сухих (изюм)	180	0,2	0,1	19,7	80,6	0,0	0,0	0,1	0,1	9,0	13,9	4,5	0,4	0,0	0,0	160242
Итого:			4,6	2,8	57,3	276,0	0,1	14,1	5,5	0,8	52,8	74,3	25,5	3,9	0,1	4,9	
Ужин																	
1	Гуляш из мяса птицы	70	8,4	7,0	1,1	94,1	0,0	1,5	26,6	0,0	8,2	61,5	8,0	0,6	0,1	2,3	120601
2	Рис отварной	150	3,7	5,0	41,0	215,3	0,0	0,0	0,0	2,2	5,6	79,1	26,3	0,5	0,0	0,7	130301B
3	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	180	0,6	0,1	34,4	139,2	0,0	1,1	0,0	0,1	11,4	10,7	2,2	0,8	0,0	0,0	160237
4	Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0	
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
Итого:			16,4	13,5	111,8	618,1	0,1	2,6	46,6	2,8	81,9	224,7	44,4	3,0	0,1	5,0	
Итого за день			73,8	78,1	340,9	2353,1	0,8	50,7	108,6	16,9	780,9	1197,8	255,9	20,1	1,4	78,5	
День 18(четверг)																	
Завтрак 1																	
1	Каша манная молочная	150	5,5	6,0	25,6	178,5	0,1	0,6	24,3	0,4	129,9	113,3	18,5	0,4	0,1	9,5	120205
2	Какао на молоке	180	3,3	3,1	18,6	116,5	0,0	0,5	12,2	0,0	103,1	97,3	26,6	0,9	0,1	7,3	160101 160102
3	Булочка "Городская"	50	4,1	3,5	24,6	146,4	0,1	0,1	9,4	0,5	24,6	46,2	7,0	0,5	0,1	2,7	190102
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
Итого:			14,4	13,2	79,1	493,7	0,2	1,2	45,8	1,3	262,3	273,6	54,8	2,0	0,3	19,4	
Завтрак 2																	
1	Молоко	180	5,4	5,8	8,5	108,0	0,0	1,1	27,0	0,0	217,8	163,8	25,2	0,2	0,2	16,2	230105
2	Пирожок с капустой и яйцом	50	4,0	3,0	21,0	127,3	0,1	4,6	3,8	0,9	49,3	46,7	8,7	0,6	0,1	2,8	190210
Итого:			9,4	8,8	29,5	235,3	0,1	5,6	30,8	0,9	267,1	210,5	33,9	0,7	0,3	19,0	
Обед																	
1	Салат картофельный с растительным маслом	30	0,5	2,2	3,9	37,7	0,0	2,7	0,0	1,0	5,5	15,5	6,0	0,2	0,0	1,3	100541
2	Суп-пюре куриный	150	6,6	5,8	11,4	116,3	0,0	0,8	20,3	0,4	26,3	55,4	8,5	0,5	0,1	2,6	110407-1
3	Азу из говядины	70	9,7	10,8	3,7	148,9	0,0	2,7	0,0	1,8	12,8	99,5	14,5	1,5	0,1	3,9	120503
4	Каша гречневая рассыпчатая	150	6,3	6,1	28,5	194,3	0,2	0,0	0,0	2,4	11,4	149,2	100,0	3,4	0,1	2,5	130309B
5	Кисель абрикосовый	180	0,0	0,0	32,7	129,9	0,0	0,5	0,0	0,2	7,9	8,7	1,9	0,1	0,0	0,0	160228 160219
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
Итого:			25,8	25,8	100,4	725,9	0,4	6,6	20,3	6,2	118,6	395,1	138,6	6,6	0,3	12,4	
Полдник																	
1	Фрукты и ягоды свежие (см.приложение №1)	180	1,6	0,4	14,6	77,4	0,1	108,0	0,0	0,4	61,2	41,4	23,4	0,5	0,1	3,6	210102
2	Чай с молоком с сахаром	180	1,1	1,2	16,1	79,1	0,0	0,2	5,4	0,0	47,1	38,0	5,0	0,1	0,0	3,2	160108

3	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0	
	Итого:		4,2	3,5	45,5	239,9	0,1	108,2	7,4	1,1	114,1	97,4	32,4	1,0	0,1	6,8	
Ужин																	
1	Говядина тушеная	70	8,2	9,2	0,9	116,6	0,0	1,6	0,0	1,4	7,4	80,3	10,8	1,2	0,1	3,0	120513-1
2	Картофель отварной	150	3,0	3,6	24,5	142,5	0,2	15,0	0,0	1,5	25,3	87,6	34,7	1,4	0,1	7,5	130103B
3	Сок фруктовый ДП (см. приложение №3)	180	1,8	0,2	18,2	82,8	0,0	3,6	0,0	0,2	12,6	12,6	7,2	2,5	0,0	0,0	160223 160241
4	Мармелад	18	0,0	0,0	14,3	57,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,2	0,4	0,1	0,0	0,0	
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		15,6	13,7	78,0	498,4	0,3	20,2	0,0	3,6	100,7	247,5	60,6	6,0	0,2	12,5	
	Итого за день		69,4	65,0	332,6	2193,2	1,0	141,8	104,3	13,1	862,7	1224,1	320,3	16,4	1,2	70,1	
День 19 (пятница)																	
Завтрак 1																	
1	Каша овсяная молочная	150	5,6	8,6	12,9	151,4	0,0	0,0	22,5	0,1	0,9	1,4	0,0	0,0	0,0	0,7	120210
2	Чай с сахаром	180	0,0	0,0	14,4	57,5	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	5,2	0,0	0,0	0,0	0,0	160105
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
4	Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные	49	5,6	8,9	0,6	105,4	0,0	0,0	0,0	0,2	12,7	64,2	7,8	0,9	0,0	3,4	120502
5	Кекс с цукатами	50	3,4	9,7	28,0	213,2	0,0	0,0	30,0	0,5	12,7	37,8	5,8	0,5	0,1	3,0	170607
	Итого:		16,1	27,9	66,2	579,9	0,1	0,0	52,5	1,1	34,6	125,4	16,3	1,7	0,1	7,1	
Завтрак 2																	
1	Молоко	180	5,4	5,8	8,5	108,0	0,0	1,1	27,0	0,0	217,8	163,8	25,2	0,2	0,2	16,2	230105
2	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0	
	Итого:		6,9	7,7	23,3	191,4	0,1	1,1	29,0	0,7	223,6	181,8	29,2	0,6	0,2	16,2	
Обед																	
1	Салат из соленых огурцов с луком	30	0,3	2,1	0,8	24,1	0,0	1,7	0,0	1,0	6,9	8,6	3,9	0,2	0,0	0,8	100508
2	Борщ с капустой и картофелем	150	1,1	1,6	7,4	48,5	0,0	8,9	0,0	0,8	38,2	29,3	14,0	0,7	0,0	3,1	110101B
3	Печень тушеная (говяжья)	70	17,8	4,4	0,0	132,5	0,3	32,8	5767,7	0,9	201,5	348,6	18,0	6,9	2,2	13,1	120515
4	Соус томатный	30	0,5	0,9	2,5	20,6	0,0	3,6	3,2	0,1	2,8	7,5	4,5	0,2	0,0	0,2	140101
5	Изделия макаронные отварные	150	5,5	5,1	35,2	209,3	0,1	0,0	0,0	2,7	15,0	44,7	8,3	0,8	0,0	0,7	130401B
6	Напиток вишневый	180	0,0	0,0	27,6	110,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160231 160204
7	Булочка "Любимая"	50	4,6	2,9	25,4	145,8	0,1	0,1	6,9	0,6	29,5	52,7	8,1	0,5	0,1	3,1	190107
8	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102
9	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		33,8	18,4	129,4	842,2	0,6	47,0	5777,8	6,9	353,7	575,0	67,1	10,5	2,3	23,1	
Полдник																	
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	90	0,7	0,2	6,8	34,2	0,1	34,2	0,0	0,2	31,5	15,3	9,9	0,1	0,0	0,0	210106
2	Пирожок яблочный	50	3,4	1,6	30,1	146,4	0,0	0,1	4,0	0,5	22,9	37,2	7,1	0,6	0,0	1,7	190204
3	Напиток молочный	180	2,7	2,9	15,2	97,9	0,0	0,5	13,5	0,0	108,9	81,9	12,6	0,1	0,1	8,1	160236
	Итого:		6,8	4,7	52,1	278,5	0,1	34,9	17,5	0,6	163,3	134,4	29,6	0,7	0,2	9,8	
Ужин																	
1	Плов куриный	180	17,1	20,3	35,2	377,0	0,1	4,9	628,2	3,9	24,7	182,1	40,2	1,7	0,1	5,1	120605
2	Компот из плодов свежих (лимон)	180	0,1	0,0	20,2	83,3	0,0	5,0	0,0	0,0	5,6	2,8	1,5	0,1	0,0	0,0	160213
3	Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0	
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		21,0	21,7	90,7	629,8	0,2	9,9	648,2	4,5	87,0	258,3	49,7	2,8	0,2	7,1	
	Итого за день		84,6	80,4	361,7	2521,8	1,0	93,0	6525,0	13,9	862,3	1274,8	191,9	16,4	3,1	63,3	

День 20 (Суббота)																	
Завтрак 1																	
1	Омлет с сыром запеченный	150	16,9	22,4	2,5	279,5	0,1	0,3	33,0	3,3	127,6	292,8	21,6	2,8	0,5	24,4	120302B
2	Изделия колбасные вареные (сосиски) для школьного питания отварные	49	5,4	11,7	0,2	127,9	0,1	0,0	0,0	0,2	17,2	77,9	9,8	0,9	0,1	3,4	120501
3	Кофейный напиток злаковый на молоке	180	3,4	3,1	22,9	135,7	2,2	0,5	13,5	0,0	127,3	103,4	27,0	1,6	0,1	15,3	160103
4	Мармелад	18	0,0	0,0	14,3	57,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,2	0,4	0,1	0,0	0,0	
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102
	Итого:		28,7	38,3	60,5	705,7	2,4	0,8	46,5	4,2	282,2	507,9	64,0	5,8	0,7	43,1	
Завтрак 2																	
1	Молоко	180	5,4	5,8	8,5	108,0	0,0	1,1	27,0	0,0	217,8	163,8	25,2	0,2	0,2	16,2	230105
2	Зефир	20	0,2	0,0	16,0	65,2	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0	
	Итого:		5,6	5,8	24,5	173,2	0,0	1,1	27,0	0,0	222,8	166,2	26,4	0,5	0,2	16,2	
Обед																	
1	Салат овощной с фасолью	30	0,7	3,1	3,9	46,6	0,0	2,2	0,0	1,4	13,1	21,6	7,1	0,3	0,0	1,3	100501-1
2	Уха ростовская	150	4,2	3,3	8,5	81,2	0,1	9,2	1,9	1,7	77,9	130,3	20,1	0,7	0,1	28,1	110316
3	Рагу из мяса птицы	180	15,5	14,0	22,3	267,6	0,2	12,2	516,6	1,9	37,9	163,9	40,0	2,0	0,2	8,7	120609
4	Сок фруктовый ДП (см. приложение №3)	180	1,8	0,2	18,2	82,8	0,0	3,6	0,0	0,2	12,6	12,6	7,2	2,5	0,0	0,0	160223 160241
5	Кекс с шоколадом	50	4,7	10,6	27,9	226,2	0,0	0,0	30,0	0,6	17,2	70,9	25,6	1,6	0,1	3,2	170604
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		29,5	32,0	100,9	803,3	0,4	27,2	548,5	6,2	213,5	466,0	107,7	8,1	0,3	43,3	
Полдник																	
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	220	3,3	1,1	46,2	211,2	0,1	22,0	0,0	0,9	17,6	61,6	92,4	1,3	0,1	0,0	210103
2	Чай с повидлом	180	0,1	0,0	20,6	80,0	0,0	0,1	0,0	0,0	6,6	7,3	1,6	0,3	0,0	0,0	160107-1
3	Булочка с изюмом	50	4,0	3,2	22,8	136,3	0,1	0,1	8,6	0,5	32,1	51,7	8,4	0,5	0,1	3,1	190104
	Итого:		7,4	4,3	89,6	427,6	0,1	22,2	8,6	1,4	56,3	120,6	102,4	2,2	0,2	3,1	
Ужин																	
1	Тефтели рыбные	70	9,2	1,5	8,0	82,2	0,1	1,2	7,9	0,7	187,1	273,2	18,5	0,5	0,0	67,4	120403
2	Пюре картофельное	150	3,3	4,4	21,6	139,0	0,2	12,6	4,1	1,4	54,1	97,4	32,6	1,2	0,1	8,7	130101B
3	Напиток из плодов сухих (изюм)	180	0,2	0,1	19,7	80,6	0,0	0,0	0,1	0,1	9,0	13,9	4,5	0,4	0,0	0,0	160242
4	Крендель сахарный	50	3,6	6,7	29,2	191,2	0,1	0,0	21,0	0,6	9,9	33,7	5,1	0,5	0,0	1,8	190117
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		20,5	14,0	108,9	644,3	0,4	13,8	33,0	3,6	319,5	501,9	70,9	3,6	0,2	79,9	
	Итого за день		91,7	94,4	384,3	2754,0	3,3	65,1	663,6	15,4	1094,2	1762,6	371,4	20,1	1,7	185,6	
День 21 (Воскресение)																	
Завтрак 1																	
1	Каша манная молочная	150	5,5	6,0	25,6	178,5	0,1	0,6	24,3	0,4	129,9	113,3	18,5	0,4	0,1	9,5	120205
2	Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую	55	7,0	6,3	0,4	86,4	0,0	0,0	0,1	0,3	40,4	107,7	7,2	1,5	0,2	11,0	120304
3	Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0	
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
5	Чай с лимоном	180	0,0	0,0	14,5	58,7	0,0	1,4	0,0	0,0	5,0	6,0	0,4	0,1	0,0	0,0	160106
	Итого:		15,2	13,5	65,9	446,7	0,1	2,1	44,4	1,1	182,0	250,4	29,2	2,2	0,4	20,5	
Завтрак 2																	
1	Молоко	180	5,4	5,8	8,5	108,0	0,0	1,1	27,0	0,0	217,8	163,8	25,2	0,2	0,2	16,2	230105
2	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0	
	Итого:		6,9	7,7	23,3	191,4	0,1	1,1	29,0	0,7	223,6	181,8	29,2	0,6	0,2	16,2	
Обед																	

1	Винегрет	30	0,5	3,1	2,7	40,5	0,0	2,5	0,0	1,4	11,5	14,2	6,2	0,3	0,0	1,4	100501
2	Солянка	150	5,9	5,4	8,6	100,9	0,1	6,5	0,0	0,8	16,0	70,0	17,9	1,0	0,1	4,2	110205B
3	Говядина тушеная с картофелем	180	11,1	13,7	17,4	234,9	0,2	12,1	0,0	3,1	26,3	148,7	35,3	2,2	0,2	8,3	120511
4	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	180	0,6	0,1	34,4	139,2	0,0	1,1	0,0	0,1	11,4	10,7	2,2	0,8	0,0	0,0	160237
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
7	Кекс Столичный	50	3,4	9,8	27,9	213,2	0,0	0,0	30,0	0,6	15,9	44,4	7,1	0,7	0,1	3,0	170601
Итого:			24,1	32,9	111,2	827,4	0,3	22,2	30,0	6,4	135,8	354,8	76,2	6,0	0,3	18,9	
Полдник																	
1	Флоды и ягоды свежие (см.приложение №1)	140	0,6	0,6	13,7	65,8	0,0	14,0	0,0	0,3	22,4	15,4	12,6	3,1	0,0	2,8	210110
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	180	3,5	3,5	21,3	130,0	0,0	0,6	16,2	0,0	131,1	98,3	15,1	0,2	0,1	9,7	160104
3	Ватрушка с повидлом	50	3,2	2,1	22,0	119,6	0,0	0,3	1,5	0,9	21,2	37,3	6,7	0,6	0,0	1,7	190301-1
Итого:			7,3	6,1	57,0	315,4	0,1	15,0	17,7	1,2	174,8	151,0	34,4	3,8	0,2	14,3	
Ужин																	
1	Биточки рубленые куриные	70	11,6	10,7	9,7	175,1	0,1	0,9	34,0	0,9	29,6	102,8	12,5	1,0	0,1	4,0	120611
2	Рис отварной	150	3,7	5,0	41,0	215,3	0,0	0,0	0,0	2,2	5,6	79,1	26,3	0,5	0,0	0,7	130301B
3	Напиток смородина	180	0,1	0,0	30,1	118,8	0,0	8,6	0,0	0,1	5,2	3,5	3,0	0,1	0,0	0,0	160229 160207
4	Ирис	20	0,7	1,5	16,3	81,6	0,0	0,0	7,2	0,0	28,0	21,0	3,6	0,1	0,0	0,0	
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
Итого:			18,6	18,1	117,2	689,6	0,1	9,5	41,2	3,7	123,1	273,2	53,1	2,6	0,2	6,7	
Итого за день			72,1	78,3	374,7	2470,6	0,8	49,9	162,3	13,1	839,2	1211,1	222,0	15,2	1,3	76,6	
Итого за 7 дней			76,39	76,53	360,52	2436,09	1,54	89,67	1105,42	14,78	930,48	1333,37	274,06	16,84	1,61	98,25	
День 22 (Понедельник)																	
Завтрак 1																	
1	Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные	49	5,6	8,9	0,6	105,4	0,0	0,0	0,0	0,2	12,7	64,2	7,8	0,9	0,0	3,4	120502
2	Капуста тушеная	100	2,1	4,1	7,4	76,8	0,0	32,2	0,0	1,9	194,5	42,8	22,0	0,8	0,1	3,7	130201
3	Чай с сахаром	180	0,0	0,0	14,4	57,5	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	5,2	0,0	0,0	0,0	0,0	160105
4	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102
5	Ирис	20	0,7	1,5	16,3	81,6	0,0	0,0	7,2	0,0	28,0	21,0	3,6	0,1	0,0	0,0	
Итого:			11,4	15,7	59,3	426,0	0,1	32,2	7,2	2,8	248,2	166,7	38,6	2,3	0,1	7,2	
Завтрак 2																	
1	Молоко	180	5,4	5,8	8,5	108,0	0,0	1,1	27,0	0,0	217,8	163,8	25,2	0,2	0,2	16,2	230105
2	Пирожок с рисом и яйцом	50	3,8	2,2	23,8	129,5	0,1	0,1	5,4	0,5	21,3	45,0	8,4	0,4	0,0	2,1	190207
Итого:			9,2	8,0	32,3	237,5	0,1	1,1	32,4	0,5	239,1	208,8	33,6	0,6	0,3	18,3	
Обед																	
1	Салат Мозаика	30	0,9	2,2	3,0	35,7	0,0	2,1	0,0	0,9	11,1	20,5	7,6	0,3	0,0	1,9	100515-1
2	Суп-пюре овощной	140	1,4	1,7	6,5	47,4	0,0	5,8	6,3	0,1	45,3	35,0	11,4	0,4	0,0	3,1	110405
3	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,1	0,4	7,4	37,5	0,0	0,0	0,0	0,2	3,4	12,0	1,9	0,2	0,0	0,0	180601
4	Говядина отварная	70	20,2	17,4	0,0	236,5	0,1	0,0	0,0	0,4	11,1	204,2	23,9	2,9	0,2	7,6	120509
5	Соус томатный	30	0,5	0,9	2,5	20,6	0,0	3,6	3,2	0,1	2,8	7,5	4,5	0,2	0,0	0,2	140101
6	Каша гречневая рассыпчатая	150	6,3	6,1	28,5	194,3	0,2	0,0	0,0	2,4	11,4	149,2	100,0	3,4	0,1	2,5	130309B
7	Напиток витаминный	180	0,4	0,1	26,2	112,5	0,0	46,8	0,0	0,3	10,6	10,5	4,2	0,5	0,0	0,0	160238
8	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
9	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
Итого:			33,3	29,7	94,3	783,3	0,4	58,3	9,5	5,0	150,2	505,8	161,2	8,7	0,4	17,3	
Полдник																	
1	Флоды и ягоды свежие (см.приложение №1)	90	0,7	0,2	6,8	34,2	0,1	34,2	0,0	0,2	31,5	15,3	9,9	0,1	0,0	0,0	210106

2	Пирожок вишневый	50	3,1	1,5	29,6	144,0	0,0	0,1	3,8	0,5	18,3	32,6	5,6	0,3	0,0	1,5	190213
3	Какао на молоке	180	3,3	3,1	18,6	116,5	0,0	0,5	12,2	0,0	103,1	97,3	26,6	0,9	0,1	7,3	160101 160102
	Итого:		7,1	4,8	54,9	294,7	0,1	34,7	15,9	0,6	152,9	145,2	42,1	1,3	0,2	8,7	
Ужин																	
1	Котлеты рубленые из птицы	70	10,4	10,3	9,0	164,7	0,0	0,8	29,4	1,2	13,2	84,5	10,0	0,9	0,1	2,5	120613
2	Изделия макаронные отварные	150	5,5	5,1	35,2	209,3	0,1	0,0	0,0	2,7	15,0	44,7	8,3	0,8	0,0	0,7	130401B
3	Напиток морковный	180	0,8	0,1	18,8	80,2	0,0	8,1	0,0	0,2	18,1	31,8	21,7	0,4	0,0	2,9	160235
4	Мармелад	18	0,0	0,0	14,3	57,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,2	0,4	0,1	0,0	0,0	
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		19,3	16,4	97,5	610,8	0,2	8,9	29,4	4,7	101,7	227,9	47,9	3,1	0,1	8,1	
	Итого за день		80,3	74,5	338,3	2352,3	1,0	135,2	94,4	13,7	892,1	1254,4	323,4	16,1	1,1	59,6	
День 23 (Вторник)																	
Завтрак 1																	
1	Омлет натуральный, запеченный	150	15,6	17,4	2,9	230,6	0,1	0,3	6,9	2,0	117,7	257,3	19,9	2,9	0,6	26,6	120301B
2	Чай с повидлом	180	0,1	0,0	20,6	80,0	0,0	0,1	0,0	0,0	6,6	7,3	1,6	0,3	0,0	0,0	160107-1
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
4	Кекс с цукатами	50	3,4	9,7	28,0	213,2	0,0	0,0	30,0	0,5	12,7	37,8	5,8	0,5	0,1	3,0	170607
	Итого:		20,6	27,7	61,8	576,3	0,2	0,4	36,9	2,9	141,7	319,1	29,9	4,0	0,6	29,5	
Завтрак 2																	
1	Молоко	180	5,4	5,8	8,5	108,0	0,0	1,1	27,0	0,0	217,8	163,8	25,2	0,2	0,2	16,2	230105
2	Зефир	20	0,2	0,0	16,0	65,2	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0	
	Итого:		5,6	5,8	24,5	173,2	0,0	1,1	27,0	0,0	222,8	166,2	26,4	0,5	0,2	16,2	
Обед																	
1	Салат картофельный с зеленым горошком	30	0,9	3,4	3,2	47,5	0,0	2,5	0,0	1,4	14,7	20,4	5,7	0,3	0,0	1,8	100531
2	Суп картофельный с фасолью	150	2,3	3,3	9,3	77,0	0,1	3,9	0,0	1,4	49,9	65,0	17,8	0,8	0,0	2,9	110309
3	Шницель рубленный куриный	70	15,7	15,2	5,6	213,8	0,1	1,2	45,7	1,0	28,2	130,8	13,7	1,2	0,1	7,2	120615
4	Рагу из овощей	150	2,6	7,7	17,5	149,8	0,1	11,6	0,0	3,5	27,1	70,9	32,7	1,1	0,1	5,6	130203
5	Напиток яблочный	180	0,1	0,1	19,2	77,7	0,0	1,3	0,0	0,0	2,6	1,4	1,1	0,3	0,0	0,3	160217 160213
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		25,7	31,1	85,4	717,0	0,3	20,4	45,7	8,2	181,8	372,1	81,2	4,8	0,3	19,7	
Полдник																	
1	Фрукты и ягоды свежие (см.приложение №1)	180	1,6	0,4	14,6	77,4	0,1	108,0	0,0	0,4	61,2	41,4	23,4	0,5	0,1	3,6	210102
2	Булочка "Любимая"	50	4,6	2,9	25,4	145,8	0,1	0,1	6,9	0,6	29,5	52,7	8,1	0,5	0,1	3,1	190107
3	Компот из плодов свежих (лимон)	180	0,1	0,0	20,2	83,3	0,0	5,0	0,0	0,0	5,6	2,8	1,5	0,1	0,0	0,0	160213
	Итого:		6,3	3,3	60,1	306,5	0,1	113,1	6,9	1,0	96,3	96,9	33,0	1,2	0,1	6,7	
Ужин																	
1	Бефстроганов	70	8,8	8,5	2,2	119,9	0,0	0,2	4,2	0,3	7,0	90,1	11,8	1,3	0,1	3,5	120505B
2	Пюре картофельное	150	3,3	4,4	21,6	139,0	0,2	12,6	4,1	1,4	54,1	97,4	32,6	1,2	0,1	8,7	130101B
3	Напиток из плодов сухих (изюм)	180	0,2	0,1	19,7	80,6	0,0	0,0	0,1	0,1	9,0	13,9	4,5	0,4	0,0	0,0	160242
4	Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0	
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		16,2	14,3	78,8	509,2	0,3	12,8	28,3	2,3	126,8	274,9	57,0	3,8	0,3	14,2	
	Итого за день		74,4	82,1	310,6	2282,2	0,9	147,8	144,8	14,3	769,5	1229,2	227,5	14,3	1,6	86,3	
День 24 (Среда)																	
Завтрак 1																	

1	Каша овсяная молочная	150	6,0	6,9	25,3	187,6	0,1	0,5	22,2	0,5	121,2	168,6	47,1	1,1	0,1	9,7	120209
2	Чай с молоком с сахаром	180	1,1	1,2	16,1	79,1	0,0	0,2	5,4	0,0	47,1	38,0	5,0	0,1	0,0	3,2	160108
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
4	Ирис	10	0,3	0,8	8,2	40,8	0,0	0,0	3,6	0,0	14,0	10,5	1,8	0,1	0,0	0,0	
5	Изделия колбасные вареные (сосиски) для школьного питания отварные	49	5,4	11,7	0,2	127,9	0,1	0,0	0,0	0,2	17,2	77,9	9,8	0,9	0,1	3,4	120501
Итого:			14,3	21,1	60,0	487,8	0,3	0,7	31,2	1,0	204,1	311,7	66,3	2,4	0,3	16,4	
Завтрак 2																	
1	Молоко	180	5,4	5,8	8,5	108,0	0,0	1,1	27,0	0,0	217,8	163,8	25,2	0,2	0,2	16,2	230105
2	Кеке Столичный	50	3,4	9,8	27,9	213,2	0,0	0,0	30,0	0,6	15,9	44,4	7,1	0,7	0,1	3,0	170601
Итого:			8,8	15,6	36,4	321,2	0,1	1,1	57,0	0,6	233,7	208,2	32,3	0,9	0,3	19,2	
Обед																	
1	Салат овощной с фасолью	30	0,7	3,1	3,9	46,6	0,0	2,2	0,0	1,4	13,1	21,6	7,1	0,3	0,0	1,3	100501-1
2	Борщ сибирский с говядиной	150	6,0	4,5	8,9	93,6	0,1	8,3	0,0	1,2	62,8	73,9	20,4	1,3	0,1	4,5	110103B
3	Говядина тушеная с картофелем	180	11,1	13,7	17,4	234,9	0,2	12,1	0,0	3,1	26,3	148,7	35,3	2,2	0,2	8,3	120511
4	Кисель абрикосовый	180	0,0	0,0	32,7	129,9	0,0	0,5	0,0	0,2	7,9	8,7	1,9	0,1	0,0	0,0	160228 160219
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
Итого:			22,0	22,7	93,4	656,2	0,3	23,1	0,0	6,7	169,5	336,5	75,0	5,0	0,2	16,1	
Полдник																	
1	Фрукты и ягоды свежие (см.приложение №1)	220	3,3	1,1	46,2	211,2	0,1	22,0	0,0	0,9	17,6	61,6	92,4	1,3	0,1	0,0	210103
2	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0	
3	Напиток молочный	180	2,7	2,9	15,2	97,9	0,0	0,5	13,5	0,0	108,9	81,9	12,6	0,1	0,1	8,1	160236
Итого:			7,5	5,9	76,3	392,5	0,1	22,5	15,5	1,6	132,3	161,5	109,0	1,8	0,2	8,1	
Ужин																	
1	Голубцы ленивые	180	11,9	14,3	17,8	246,6	0,1	39,7	3,6	3,2	280,6	151,5	39,5	2,2	0,1	7,5	120542
2	Сок фруктовый ДП (см. приложение №3)	180	1,8	0,2	18,2	82,8	0,0	3,6	0,0	0,2	12,6	12,6	7,2	2,5	0,0	0,0	160223 160241
3	Мармелад	18	0,0	0,0	14,3	57,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,2	0,4	0,1	0,0	0,0	
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
Итого:			16,4	15,3	70,5	486,0	0,1	43,3	3,6	3,9	348,6	231,1	54,7	5,7	0,2	9,5	
Итого за день			68,9	80,7	336,5	2343,7	0,9	90,8	107,3	13,7	1088,2	1249,0	337,3	15,8	1,2	69,3	
День 25 (Четверг)																	
Завтрак 1																	
1	Омлет, смешанный с ветчиной	150	18,6	20,1	2,4	265,2	0,1	0,2	5,7	1,9	103,1	221,7	24,9	3,1	0,5	24,5	120303B
2	Чай с лимоном	180	0,0	0,0	14,5	58,7	0,0	1,4	0,0	0,0	5,0	6,0	0,4	0,1	0,0	0,0	160106
3	Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные	49	5,6	8,9	0,6	105,4	0,0	0,0	0,0	0,2	12,7	64,2	7,8	0,9	0,0	3,4	120502
4	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102
5	Ирис	20	0,7	1,5	16,3	81,6	0,0	0,0	7,2	0,0	28,0	21,0	3,6	0,1	0,0	0,0	
Итого:			27,9	31,7	54,4	615,6	0,1	1,7	12,9	2,8	158,2	346,4	42,0	4,6	0,6	27,9	
Завтрак 2																	
1	Молоко	180	5,4	5,8	8,5	108,0	0,0	1,1	27,0	0,0	217,8	163,8	25,2	0,2	0,2	16,2	230105
2	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0	
Итого:			6,9	7,7	23,3	191,4	0,1	1,1	29,0	0,7	223,6	181,8	29,2	0,6	0,2	16,2	
Обед																	
1	Салат из моркови с зеленым горошком	30	0,6	3,0	1,9	37,7	0,0	2,0	0,0	1,4	23,8	16,9	8,9	0,2	0,0	1,4	100530
2	Суп картофельный с горохом	150	4,1	3,6	18,3	121,8	0,1	3,6	0,0	1,6	24,9	71,7	23,3	1,3	0,0	2,4	110307-1

3	Рагу из мяса птицы	180	15,5	14,0	22,3	267,6	0,2	12,2	516,6	1,9	37,9	163,9	40,0	2,0	0,2	8,7	120609
4	Кекс с шоколадом	50	4,7	10,6	27,9	226,2	0,0	0,0	30,0	0,6	17,2	70,9	25,6	1,6	0,1	3,2	170604
5	Напиток морковный	180	0,8	0,1	18,8	80,2	0,0	8,1	0,0	0,2	18,1	31,8	21,7	0,4	0,0	2,9	160235
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
Итого:			28,3	32,1	109,4	832,3	0,5	26,0	546,6	6,3	176,7	422,0	127,1	6,5	0,4	20,7	
Полдник																	
1	Флоды и ягоды свежые (см.приложение №1)	90	0,7	0,2	6,8	34,2	0,1	34,2	0,0	0,2	31,5	15,3	9,9	0,1	0,0	0,0	210106
2	Булочка "Городская"	50	4,1	3,5	24,6	146,4	0,1	0,1	9,4	0,5	24,6	46,2	7,0	0,5	0,1	2,7	190102
3	Кофейный напиток из цикория с молоком	180	3,5	3,5	21,3	130,0	0,0	0,6	16,2	0,0	131,1	98,3	15,1	0,2	0,1	9,7	160104
Итого:			8,3	7,1	52,7	310,6	0,1	34,9	25,6	0,7	187,2	159,8	32,0	0,7	0,2	12,4	
Ужин																	
1	Биточки рубленные куриные	70	11,6	10,7	9,7	175,1	0,1	0,9	34,0	0,9	29,6	102,8	12,5	1,0	0,1	4,0	120611
2	Изделия макаронные отварные	150	5,5	5,1	35,2	209,3	0,1	0,0	0,0	2,7	15,0	44,7	8,3	0,8	0,0	0,7	130401B
3	Напиток смородина	180	0,1	0,0	30,1	118,8	0,0	8,6	0,0	0,1	5,2	3,5	3,0	0,1	0,0	0,0	160229 160207
4	Флоды и ягоды свежые (см.приложение №1)	180	0,7	0,5	18,5	84,6	0,0	9,0	0,0	0,7	34,2	28,8	21,6	4,1	0,1	1,8	210104
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
Итого:			20,5	17,2	113,7	686,6	0,2	18,5	34,0	5,0	138,7	246,5	53,0	6,9	0,2	8,5	
Итого за день			91,9	95,9	353,6	2636,5	1,0	82,2	648,1	15,5	884,4	1356,5	283,4	19,4	1,6	85,7	
День 26 (Пятница)																	
Завтрак 1																	
1	Каша рисовая молочная	150	4,6	5,2	34,0	196,3	0,0	0,5	20,3	0,2	95,3	119,1	27,2	0,4	0,1	7,5	120203
2	Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую	55	7,0	6,3	0,4	86,4	0,0	0,0	0,1	0,3	40,4	107,7	7,2	1,5	0,2	11,0	120304
3	Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0	
4	Кофейный напиток злаковый на молоке	180	3,4	3,1	22,9	135,7	2,2	0,5	13,5	0,0	127,3	103,4	27,0	1,6	0,1	15,3	160103
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
Итого:			17,7	15,8	82,7	541,6	2,3	1,0	53,8	0,8	269,7	353,5	64,4	3,8	0,5	33,8	
Завтрак 2																	
1	Молоко	180	5,4	5,8	8,5	108,0	0,0	1,1	27,0	0,0	217,8	163,8	25,2	0,2	0,2	16,2	230105
2	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0	
Итого:			6,9	7,7	23,3	191,4	0,1	1,1	29,0	0,7	223,6	181,8	29,2	0,6	0,2	16,2	
Обед																	
1	Салат Мозаика	30	0,9	2,2	3,0	35,7	0,0	2,1	0,0	0,9	11,1	20,5	7,6	0,3	0,0	1,9	100515-1
2	Уха ростовская	150	4,2	3,3	8,5	81,2	0,1	9,2	1,9	1,7	77,9	130,3	20,1	0,7	0,1	28,1	110316
3	Гуляш из мяса птицы	70	8,4	7,0	1,1	94,1	0,0	1,5	26,6	0,0	8,2	61,5	8,0	0,6	0,1	2,3	120601
4	Каша гречневая рассыпчатая	150	6,3	6,1	28,5	194,3	0,2	0,0	0,0	2,4	11,4	149,2	100,0	3,4	0,1	2,5	130309B
5	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	180	0,6	0,1	34,4	139,2	0,0	1,1	0,0	0,1	11,4	10,7	2,2	0,8	0,0	0,0	160237
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
Итого:			22,9	19,6	95,8	643,3	0,4	13,8	28,5	5,5	174,6	439,0	145,3	6,7	0,3	36,8	
Полдник																	
1	Флоды и ягоды свежые (см.приложение №1)	180	1,6	0,4	14,6	77,4	0,1	108,0	0,0	0,4	61,2	41,4	23,4	0,5	0,1	3,6	210102
2	Кекс с цукатами	50	3,4	9,7	28,0	213,2	0,0	0,0	30,0	0,5	12,7	37,8	5,8	0,5	0,1	3,0	170607
3	Чай с повидлом	180	0,1	0,0	20,6	80,0	0,0	0,1	0,0	0,0	6,6	7,3	1,6	0,3	0,0	0,0	160107-1
Итого:			5,1	10,1	63,2	370,7	0,1	108,1	30,0	0,9	80,5	86,4	30,9	1,4	0,1	6,6	
Ужин																	
1	Азу из говядины	70	9,7	10,8	3,7	148,9	0,0	2,7	0,0	1,8	12,8	99,5	14,5	1,5	0,1	3,9	120503
2	Картофель отварной	150	3,0	3,6	24,5	142,5	0,2	15,0	0,0	1,5	25,3	87,6	34,7	1,4	0,1	7,5	130103B

3	Напиток витаминный	180	0,4	0,1	26,2	112,5	0,0	46,8	0,0	0,3	10,6	10,5	4,2	0,5	0,0	0,0	160238
4	Ирис	10	0,3	0,8	8,2	40,8	0,0	0,0	3,6	0,0	14,0	10,5	1,8	0,1	0,0	0,0	
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		16,1	16,1	82,7	543,4	0,3	64,5	3,6	4,1	117,4	274,9	62,8	4,3	0,2	13,4	
	Итого за день		68,7	69,3	347,7	2290,3	3,1	188,5	144,9	12,1	865,8	1335,6	332,7	16,7	1,4	106,7	
День 27 (Суббота)																	
Завтрак 1																	
1	Каша вязкая молочная "Дружба"	150	5,3	5,8	30,1	191,1	0,1	0,5	21,4	0,1	107,2	133,4	31,6	0,7	0,1	8,6	120211
2	Чай с сахаром	180	0,0	0,0	14,4	57,5	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	5,2	0,0	0,0	0,0	0,0	160105
3	Изделия колбасные вареные (сосиски) для школьного питания отварные	49	5,4	11,7	0,2	127,9	0,1	0,0	0,0	0,2	17,2	77,9	9,8	0,9	0,1	3,4	120501
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
5	Ватрушка с творогом	50	6,2	4,1	22,8	152,4	0,1	0,1	9,0	1,1	50,5	126,1	9,4	0,5	0,1	2,1	190304
	Итого:		18,4	22,1	77,7	581,3	0,3	0,6	30,4	1,8	183,1	359,5	53,4	2,3	0,3	14,1	
Завтрак 2																	
1	Молоко	180	5,4	5,8	8,5	108,0	0,0	1,1	27,0	0,0	217,8	163,8	25,2	0,2	0,2	16,2	230105
2	Зефир	20	0,2	0,0	16,0	65,2	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0	
	Итого:		5,6	5,8	24,5	173,2	0,0	1,1	27,0	0,0	222,8	166,2	26,4	0,5	0,2	16,2	
Обед																	
1	Салат из зеленого горошка	30	1,3	5,2	1,4	57,7	0,0	2,0	0,0	2,1	28,6	23,6	4,5	0,3	0,0	2,1	100543
2	Суп картофельный с фасолью	150	2,3	3,3	9,3	77,0	0,1	3,9	0,0	1,4	49,9	65,0	17,8	0,8	0,0	2,9	110309
3	Говядина тушеная с картофелем	180	11,1	13,7	17,4	234,9	0,2	12,1	0,0	3,1	26,3	148,7	35,3	2,2	0,2	8,3	120511
4	Напиток из плодов сухих (изюм)	180	0,2	0,1	19,7	80,6	0,0	0,0	0,1	0,1	9,0	13,9	4,5	0,4	0,0	0,0	160242
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		19,1	23,7	78,3	601,4	0,3	18,0	0,1	7,5	173,3	334,8	72,3	4,8	0,3	15,3	
Полдник																	
1	Фрукты и ягоды свежие (см.приложение №1)	140	0,6	0,6	13,7	65,8	0,0	14,0	0,0	0,3	22,4	15,4	12,6	3,1	0,0	2,8	210110
2	Пирожок яблочный	50	3,4	1,6	30,1	146,4	0,0	0,1	4,0	0,5	22,9	37,2	7,1	0,6	0,0	1,7	190204
3	Кисель абрикосовый	180	0,0	0,0	32,7	129,9	0,0	0,5	0,0	0,2	7,9	8,7	1,9	0,1	0,0	0,0	160228 160219
	Итого:		3,9	2,2	76,5	342,1	0,1	14,7	4,0	0,9	53,1	61,3	21,6	3,8	0,1	4,5	
Ужин																	
1	Капуста, тушеная с колбасными изделиями	180	5,9	15,2	12,6	213,5	0,1	45,1	0,0	4,1	283,0	99,3	34,3	1,6	0,1	6,8	120517
2	Сок фруктовый ДП (см. приложение №3)	180	1,8	0,2	18,2	82,8	0,0	3,6	0,0	0,2	12,6	12,6	7,2	2,5	0,0	0,0	160223 160241
3	Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0	
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103
	Итого:		11,5	16,8	66,1	465,9	0,2	48,7	20,0	4,8	352,3	185,3	49,5	5,1	0,2	8,8	
	Итого за день		58,5	70,5	323,1	2163,8	0,9	83,0	81,4	15,1	984,6	1107,1	223,3	16,4	1,0	58,9	
День 28 (Воскресение)																	
Завтрак 1																	
1	Каша манная молочная	150	5,5	6,0	25,6	178,5	0,1	0,6	24,3	0,4	129,9	113,3	18,5	0,4	0,1	9,5	120205
2	Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0	
3	Чай с молоком с сахаром	180	1,1	1,2	16,1	79,1	0,0	0,2	5,4	0,0	47,1	38,0	5,0	0,1	0,0	3,2	160108
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102
5	Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные	49	5,6	8,9	0,6	105,4	0,0	0,0	0,0	0,2	12,7	64,2	7,8	0,9	0,0	3,4	120502

Итого:			14,8	17,2	67,8	486,1	0,1	0,8	49,7	0,9	196,5	238,8	34,4	1,7	0,3	16,1		
Завтрак 2																		
1	Молоко	180	5,4	5,8	8,5	108,0	0,0	1,1	27,0	0,0	217,8	163,8	25,2	0,2	0,2	16,2	230105	
2	Зефир	20	0,2	0,0	16,0	65,2	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0		
Итого:			5,6	5,8	24,5	173,2	0,0	1,1	27,0	0,0	222,8	166,2	26,4	0,5	0,2	16,2		
Обед																		
1	Винегрет	30	0,5	3,1	2,7	40,5	0,0	2,5	0,0	1,4	11,5	14,2	6,2	0,3	0,0	1,4	100501	
2	Рассольник домашний	150	1,4	1,7	9,0	57,2	0,1	9,5	0,0	0,8	35,5	38,9	16,7	0,6	0,0	3,4	110203B	
3	Говядина тушеная	70	8,2	9,2	0,9	116,6	0,0	1,6	0,0	1,4	7,4	80,3	10,8	1,2	0,1	3,0	120513-1	
4	Рагу из овощей	150	2,6	7,7	17,5	149,8	0,1	11,6	0,0	3,5	27,1	70,9	32,7	1,1	0,1	5,6	130203	
5	Напиток смородина	180	0,1	0,0	30,1	118,8	0,0	8,6	0,0	0,1	5,2	3,5	3,0	0,1	0,0	0,0	160229 160207	
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	
8	Кекс Столичный	50	3,4	9,8	27,9	213,2	0,0	0,0	30,0	0,6	15,9	44,4	7,1	0,7	0,1	3,0	170601	
Итого:			18,8	32,3	108,4	794,9	0,3	33,8	30,0	8,3	157,2	319,0	84,1	4,9	0,3	18,3		
Полдник																		
1	Флоды и ягоды свежие (см.приложение №1)	180	0,7	0,5	18,5	84,6	0,0	9,0	0,0	0,7	34,2	28,8	21,6	4,1	0,1	1,8	210104	
2	Напиток морковный	180	0,8	0,1	18,8	80,2	0,0	8,1	0,0	0,2	18,1	31,8	21,7	0,4	0,0	2,9	160235	
3	Булочка с изюмом	50	4,0	3,2	22,8	136,3	0,1	0,1	8,6	0,5	32,1	51,7	8,4	0,5	0,1	3,1	190104	
Итого:			5,5	3,8	60,2	301,2	0,1	17,2	8,6	1,5	84,4	112,3	51,7	5,1	0,2	7,7		
Ужин																		
1	Шницель рубленый куриный	70	15,7	15,2	5,6	213,8	0,1	1,2	45,7	1,0	28,2	130,8	13,7	1,2	0,1	7,2	120615	
2	Овощи запеченые	150	3,5	5,2	28,2	173,7	0,2	17,7	0,0	2,2	29,3	102,8	40,0	1,6	0,1	8,7	130111	
3	Компот из плодов свежих (лимон)	180	0,1	0,0	20,2	83,3	0,0	5,0	0,0	0,0	5,6	2,8	1,5	0,1	0,0	0,0	160213	
4	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0		
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	
Итого:			23,4	23,2	89,0	652,9	0,3	23,9	47,7	4,4	123,7	321,2	66,9	4,2	0,3	17,9		
Итого за день			68,1	82,3	349,8	2408,3	0,9	76,8	163,1	15,0	784,5	1157,6	263,4	16,4	1,3	76,3		
Итого за 7 дней			72,97	79,33	337,09	2353,87	1,26	114,91	197,72	14,19	895,60	1241,36	284,43	16,44	1,31	77,54		
Итого за 28 дня			76,32	76,64	354,51	2415,13	1,44	100,20	1029,59	14,33	943,68	1351,22	290,49	17,35	1,63	93,88		

Рацион для детей в возрасте 7-11 лет

Меню интернат 7-11

№ 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, ток. экв.	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	В2, мг	I, мкг		
День 1(понедельник)																		
Завтрак 1																		
1	Каша овсяная молочная	200	7,5	11,5	17,2	201,9	0,2	0,7	29,6	0,6	161,6	224,8	62,8	1,5	0,2	13,0	120209	120210
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,8	3,4	25,5	150,8	2,4	0,6	15,0	0,0	141,5	114,8	30,0	1,7	0,1	17,0	160103	160103
3	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
4	Ирис	20	0,7	1,5	16,3	81,6	0,0	0,0	7,2	0,0	28,0	21,0	3,6	0,1	0,0	0,0		
5	Флоды и ягоды свежие (см.приложение №1)	180	1,6	0,4	14,6	77,4	0,1	108,0	0,0	0,4	61,2	41,4	23,4	0,5	0,1	3,6	210102	210102
	Итого:		16,6	17,9	94,1	616,5	2,7	109,3	51,8	1,7	401,7	435,6	125,0	4,3	0,4	33,6		
Завтрак 2																		
1	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105
2	Ватрушка с джемом	50	3,6	2,5	29,8	155,3	0,0	0,1	1,5	0,9	19,2	34,4	5,5	0,4	0,0	1,7	190301	190303
	Итого:		9,6	8,9	39,2	275,3	0,1	1,3	31,5	0,9	261,2	216,4	33,5	0,6	0,3	19,7		
Обед																		
1	Салат картофельный с зеленым горошком	60	1,8	6,8	6,5	95,1	0,1	4,9	0,0	2,7	29,5	40,9	11,4	0,6	0,1	3,6	100531	100531
2	Щи из свежей капусты	200	2,2	1,0	5,8	41,0	0,0	15,6	0,0	1,0	83,9	33,2	16,2	0,6	0,0	2,8	110105В	110106В
3	Гуляш	80	11,5	1,3	2,6	68,2	0,0	1,2	7,2	0,3	11,0	106,7	14,8	1,6	0,1	4,2	120507	120508
4	Изделия макаронные отварные	180	9,7	14,3	57,8	398,8	0,1	0,0	0,0	3,3	18,0	53,6	10,0	1,0	0,0	0,9	130401В	130402В
5	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	200	0,6	0,1	38,2	154,7	0,0	1,2	0,0	0,1	12,6	11,9	2,4	0,9	0,0	0,0	160237	160237
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
8	Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0		
	Итого:		31,3	25,5	156,6	979,7	0,3	22,9	27,2	8,3	216,5	336,5	65,5	5,8	0,3	13,5		
Полдник																		
1	Флоды и ягоды свежие (см.приложение №1)	220	3,3	1,1	46,2	211,2	0,1	22,0	0,0	0,9	17,6	61,6	92,4	1,3	0,1	0,0	210103	210103
2	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0		
3	Напиток молочный	200	3,0	3,2	16,9	108,8	0,0	0,6	15,0	0,0	121,0	91,0	14,0	0,1	0,1	9,0	160236	160236
	Итого:		9,3	8,2	92,9	486,8	0,1	22,6	19,0	2,3	150,2	188,6	114,4	2,3	0,3	9,0		
Ужин																		
1	Тефтели рыбные	120	13,9	6,2	17,8	182,9	0,1	2,1	13,5	1,2	320,7	468,4	31,7	0,8	0,1	115,6	120403	120404
2	Рис отварной	150	4,8	8,2	52,9	304,7	0,0	0,0	0,0	2,2	5,6	79,1	26,3	0,5	0,0	0,7	130301В	130302В
3	Напиток яблочный	200	0,1	0,1	21,4	86,4	0,0	1,4	0,0	0,0	2,8	1,5	1,3	0,4	0,0	0,3	160217	160230
4	Булочка с шоколадом или Булочка "Любимая"	50	5,7	4,0	27,1	167,0	0,1	0,1	6,9	0,6	29,5	52,7	8,1	0,5	0,1	3,1	190107	190109
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		28,6	19,9	149,5	892,1	0,3	3,6	20,4	4,9	418,0	685,4	77,6	3,4	0,2	121,7		
	Итого за день		95,3	80,3	532,2	3250,4	3,6	159,7	149,9	17,9	1447,5	1862,5	415,9	16,4	1,4	197,5		
День 2(вторник)																		
Завтрак 1																		
1	Омлет натуральный, запеченный	200	20,0	12,5	14,3	248,9	0,1	0,4	9,2	2,7	156,9	343,1	26,5	3,8	0,7	35,4	120301В	120322В
2	Изделия колбасные вареные (сосиски) для школьного питания отварные	49	5,4	11,7	0,2	127,9	0,1	0,0	0,0	0,2	17,2	77,9	9,8	0,9	0,1	3,4	120501	120501
3	Чай с повидлом	200	0,1	0,0	22,9	88,9	0,0	0,1	0,0	0,0	7,3	8,1	1,8	0,4	0,0	0,0	160107-1	160107-1
4	Зефир	20	0,2	0,0	16,0	65,2	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0		
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		28,6	25,4	73,9	635,8	0,3	0,5	9,2	3,5	195,8	465,1	44,5	5,8	0,8	38,8		
Завтрак 2																		
1	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105

2	Ирис	20	0,7	1,5	16,3	81,6	0,0	0,0	7,2	0,0	28,0	21,0	3,6	0,1	0,0	0,0			
	Итого:		6,7	7,9	25,7	201,6	0,0	1,2	37,2	0,0	270,0	203,0	31,6	0,3	0,3	18,0			
Обед																			
1	Салат из свеклы с солеными огурцами	60	0,8	4,9	4,6	65,4	0,0	5,4	0,0	2,2	20,3	23,5	12,1	0,8	0,0	3,8	100403-1	100403-1	
2	Солянка	200	3,2	3,6	2,0	53,2	0,1	8,7	0,0	1,1	21,4	93,3	23,8	1,4	0,1	5,6	110205B	110206B	
3	Котлеты рубленные из птицы	100	13,4	9,8	16,3	207,0	0,1	1,1	42,0	1,7	18,8	120,7	14,2	1,3	0,1	3,6	120613	120614	
4	Пюре картофельное	180	3,1	23,7	21,5	311,3	0,2	15,1	4,9	1,7	64,9	116,9	39,1	1,4	0,2	10,4	130101B	130102B	
5	Напиток вишневый	200	0,0	0,0	30,6	122,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160231	160204	
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	
	Итого:		24,6	43,3	105,5	910,5	0,4	30,3	46,9	7,6	185,2	438,0	99,4	6,0	0,4	25,4			
Полдник																			
1	Флоды и ягоды свежие (см.приложение №1)	140	0,6	0,6	13,7	65,8	0,0	14,0	0,0	0,3	22,4	15,4	12,6	3,1	0,0	2,8	210110	210110	
2	Булочка или Булочка "Городская"	50	3,0	3,8	29,0	161,9	0,1	0,1	9,4	0,5	24,6	46,2	7,0	0,5	0,1	2,7	190102	190103	
3	Какао-напиток на молоке	200	9,4	8,5	10,8	160,5	0,0	0,5	13,5	0,0	114,5	108,1	29,6	1,0	0,1	8,1	160101	160102	
	Итого:		12,9	12,9	53,5	388,2	0,1	14,6	22,9	0,8	161,5	169,7	49,2	4,6	0,2	13,6			
Ужин																			
1	Печень тушенная (говяжья)	100	16,7	7,8	7,5	167,0	0,4	46,9	8239,6	1,3	287,8	498,0	25,8	9,8	3,1	18,7	120515	120516	
2	Соус томатный	20	0,3	0,5	1,3	11,2	0,0	2,4	2,1	0,1	1,8	5,0	3,0	0,1	0,0	0,1	140101	140102	
3	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,6	9,5	40,8	278,6	0,2	0,0	0,0	2,4	11,4	149,2	100,0	3,4	0,1	2,5	130309B	130310B	
4	Кисель абрикосовый	200	0,0	0,0	36,4	144,3	0,0	0,6	0,0	0,2	8,8	9,7	2,2	0,1	0,0	0,0	160228	160219	
5	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0			
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	
	Итого:		28,7	20,6	120,9	783,3	0,7	49,8	8243,7	5,2	370,3	746,7	142,5	14,7	3,2	23,4			
	Итого за день		101,5	110,0	379,6	2919,3	1,6	96,4	8359,8	17,2	1182,8	2022,4	367,3	31,4	5,0	119,2			
День 3 (среда)																			
Завтрак 1																			
1	Каша манная молочная	200	5,6	11,3	28,4	237,4	0,1	0,8	32,4	0,5	173,2	151,1	24,7	0,5	0,2	12,6	120205	120206	
2	Чай с сахаром	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	3,9	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105	160105	
3	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	
4	Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую	55	7,0	6,3	0,4	86,4	0,0	0,0	0,1	0,3	40,4	107,7	7,2	1,5	0,2	11,0	120304	120304	
5	Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0			
	Итого:		16,8	19,4	80,5	563,2	0,2	0,8	52,5	1,5	228,9	304,7	37,5	2,6	0,5	23,6			
Завтрак 2																			
1	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105	
2	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0			
	Итого:		9,0	10,3	39,2	286,8	0,1	1,2	34,0	1,4	253,6	218,0	36,0	1,0	0,3	18,0			
Обед																			
1	Винегрет	60	1,0	6,1	5,5	80,9	0,0	5,0	0,0	2,7	22,9	28,4	12,4	0,5	0,0	2,9	100501	100501	
2	Борщ сибирский с говядиной	200	4,8	3,0	6,0	60,0	0,1	11,1	0,0	1,6	83,7	98,5	27,3	1,7	0,1	6,0	110103B	110104B	
3	Рагу из мяса птицы	200	9,2	3,4	25,6	169,8	0,2	13,6	574,0	2,1	42,2	182,1	44,5	2,3	0,2	9,7	120609	120610	
4	Напиток витаминный	200	0,5	0,2	29,1	125,0	0,0	52,0	0,0	0,3	11,8	11,7	4,7	0,5	0,0	0,0	160238	160238	
5	Кекс с шоколадом	50	3,5	11,0	24,0	208,8	0,0	0,0	30,0	0,6	17,2	70,9	25,6	1,6	0,1	3,2	170604	170605	
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,2	0,4	19,8	92,8	0,0	0,0	0,0	0,4	100,0	100,0	10,0	1,2	0,0	4,0	200103	200103	
	Итого:		24,1	25,3	130,5	842,1	0,5	81,6	604,1	8,4	287,2	525,2	129,7	8,4	0,4	25,8			
Полдник																			
1	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,9	3,8	23,7	144,4	0,0	0,7	18,0	0,0	145,7	109,2	16,8	0,2	0,2	10,8	160104	160104	
2	Ирис	20	0,7	1,5	16,3	81,6	0,0	0,0	7,2	0,0	28,0	21,0	3,6	0,1	0,0	0,0			
3	Флоды и ягоды свежие (см.приложение №1)	180	0,7	0,5	18,5	84,6	0,0	9,0	0,0	0,7	34,2	28,8	21,6	4,1	0,1	1,8	210104	210104	
	Итого:		5,3	5,9	58,5	310,6	0,1	9,7	25,2	0,7	207,9	159,0	42,0	4,4	0,2	12,6			
Ужин																			

1	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом	230	21,8	37,1	46,7	506,3	0,3	0,0	0,0	6,2	35,5	144,6	24,2	1,7	0,1	0,0	120529B	120529B
2	Сок фруктовый ДП (см. приложение №3)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223 160241	160223
3	Мармелад	18	0,0	0,0	14,3	57,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,2	0,4	0,1	0,0	0,0		
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		26,5	38,1	101,4	754,9	0,4	4,0	0,0	6,9	104,9	225,6	40,1	5,4	0,2	2,0		
	Итого за день		81,6	98,9	410,0	2757,7	1,1	97,3	715,7	19,0	1082,5	1432,5	285,3	21,9	1,6	82,0		
День 4 (четверг)																		
Завтрак 1																		
1	Каша пшеничная молочная	200	5,8	10,3	26,9	223,6	0,2	0,5	23,4	0,2	107,3	181,0	50,2	1,4	0,1	9,3	120201	120202
2	Чай с лимоном	200	0,0	0,0	16,1	65,2	0,0	1,6	0,0	0,0	5,5	6,6	0,5	0,1	0,0	0,0	160106	160106
3	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
4	Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные	49	5,6	8,9	0,6	105,4	0,0	0,0	0,0	0,2	12,7	64,2	7,8	0,9	0,0	3,4	120502	120502
5	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0		
	Итого:		15,9	22,4	79,1	582,3	0,3	2,1	25,4	1,8	140,7	303,4	67,7	3,3	0,2	12,8		
Завтрак 2																		
1	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105
2	Ватрушка с джемом	50	3,6	2,5	29,8	155,3	0,0	0,1	1,5	0,9	19,2	34,4	5,5	0,4	0,0	1,7	190301 190302	190303
	Итого:		9,6	8,9	39,2	275,3	0,1	1,3	31,5	0,9	261,2	216,4	33,5	0,6	0,3	19,7		
Обед																		
1	Салат Мозаика	60	1,7	4,4	6,1	71,3	0,1	4,2	0,0	1,7	22,2	41,1	15,1	0,6	0,1	3,8	100515-1	100515-1
2	Суп картофельный с рыбой	200	3,8	2,6	10,8	81,8	0,1	7,5	6,4	1,4	95,8	120,5	37,8	1,0	0,1	3,9	110314	110315
3	Бефстроганов	80	10,2	3,3	5,5	92,6	0,0	0,2	4,8	0,3	8,0	103,0	13,5	1,5	0,1	4,0	120505B	120506B
4	Изделия макаронные отварные	180	9,7	14,3	57,8	398,8	0,1	0,0	0,0	3,3	18,0	53,6	10,0	1,0	0,0	0,9	130401B	130402B
5	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	200	0,6	0,1	38,2	154,7	0,0	1,2	0,0	0,1	12,6	11,9	2,4	0,9	0,0	0,0	160237	160237
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		30,3	26,0	148,9	950,4	0,4	13,1	11,2	7,6	216,0	413,7	89,0	6,1	0,3	14,6		
Полдник																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см.приложение №1)	220	3,3	1,1	46,2	211,2	0,1	22,0	0,0	0,9	17,6	61,6	92,4	1,3	0,1	0,0	210103	210103
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,8	3,4	25,5	150,8	2,4	0,6	15,0	0,0	141,5	114,8	30,0	1,7	0,1	17,0	160103	160103
3	Булочка с цукатами Блочка с изюмом	50	5,8	3,4	28,6	167,6	0,1	0,1	8,6	0,5	32,1	51,7	8,4	0,5	0,1	3,1	190104	190106
	Итого:		12,8	7,9	100,3	529,6	2,6	22,7	23,6	1,4	191,2	228,2	130,8	3,6	0,3	20,1		
Ужин																		
1	Котлеты рубленые из фарша рыбного	100	9,6	9,3	17,5	192,1	0,1	0,8	301,0	1,8	284,6	418,6	26,5	0,6	0,1	105,5	120401	120402
2	Рис отварной	150	4,8	8,2	52,9	304,7	0,0	0,0	0,0	2,2	5,6	79,1	26,3	0,5	0,0	0,7	130301B	130302B
3	Напиток смородина	200	0,1	0,0	33,5	132,0	0,0	9,6	0,0	0,1	5,8	3,8	3,4	0,2	0,0	0,0	160229	160207
4	Зефир	20	0,2	0,0	16,0	65,2	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0		
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		17,4	18,3	140,0	792,8	0,2	10,4	301,0	4,6	355,6	570,7	65,0	2,5	0,1	108,2		
	Итого за день		85,9	83,5	507,4	3130,3	3,5	49,5	392,8	16,3	1164,7	1732,4	386,0	16,0	1,2	175,4		
День 5 (пятница)																		
Завтрак 1																		
1	Омлет натуральный, запеченный	200	20,0	12,5	14,3	248,9	0,1	0,4	9,2	2,7	156,9	343,1	26,5	3,8	0,7	35,4	120301B	120322B
2	Чай с повидлом	200	0,1	0,0	22,9	88,9	0,0	0,1	0,0	0,0	7,3	8,1	1,8	0,4	0,0	0,0	160107-1	160107-1
3	Кекс с цукатами	50	3,3	8,8	27,2	200,6	0,0	0,0	30,0	0,5	12,7	37,8	5,8	0,5	0,1	3,0	170607 170606	170603
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		24,8	21,8	74,6	590,8	0,2	0,5	39,2	3,5	181,7	405,7	36,8	5,0	0,8	38,4		
Завтрак 2																		

1	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105
2	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0		
	Итого:		9,0	10,3	39,2	286,8	0,1	1,2	34,0	1,4	253,6	218,0	36,0	1,0	0,3	18,0		
Обед																		
1	Салат из зеленого горошка	60	2,6	10,4	2,8	115,4	0,0	3,9	0,0	4,1	57,3	47,3	9,1	0,6	0,1	4,2	100543	100543
2	Рассольник Ленинградский	200	1,6	3,2	10,8	78,4	0,1	7,4	0,0	1,0	17,6	57,5	20,7	0,8	0,1	3,9	110201B	110202B
3	Тефтели с рисом	120	12,1	4,9	19,6	171,0	0,1	0,0	0,0	0,4	11,5	163,1	25,1	2,2	0,1	5,3	120521	120522
4	Картофель отварной	180	3,4	14,6	24,5	243,2	0,2	18,0	0,0	1,8	30,3	105,1	41,6	1,6	0,1	9,0	130103B	130104B
5	Напиток морковный	200	0,9	0,1	20,9	89,1	0,0	9,0	0,0	0,3	20,1	35,3	24,1	0,5	0,0	3,2	160235	160235
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		24,7	34,7	109,0	848,4	0,5	38,3	0,0	8,4	196,1	491,9	130,7	6,8	0,5	27,5		
Полдник																		
1	Флоды и ягоды свежие (см.приложение №1)	140	0,6	0,6	13,7	65,8	0,0	14,0	0,0	0,3	22,4	15,4	12,6	3,1	0,0	2,8	210110	210110
2	Какао-напиток на молоке	200	9,4	8,5	10,8	160,5	0,0	0,5	13,5	0,0	114,5	108,1	29,6	1,0	0,1	8,1	160101	160102
3	Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0		
	Итого:		11,2	9,7	39,7	297,1	0,1	14,5	33,5	0,3	138,9	130,1	42,6	4,2	0,2	10,9		
Ужин																		
1	Шницель рубленый куриный	100	11,9	9,0	11,5	174,6	0,1	1,7	65,3	1,4	40,3	186,9	19,6	1,7	0,2	10,4	120615	120616
2	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,6	9,5	40,8	278,6	0,2	0,0	0,0	2,4	11,4	149,2	100,0	3,4	0,1	2,5	130309B	130310B
3	Напиток из плодов сухих (изюм)	200	0,3	0,1	21,9	89,6	0,0	0,0	0,1	0,1	10,0	15,5	5,0	0,4	0,0	0,0	160242	160242
4	Мармелад	18	0,0	0,0	14,3	57,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,2	0,4	0,1	0,0	0,0		
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		22,4	19,3	108,6	699,4	0,3	1,7	65,3	4,3	117,1	418,5	132,6	6,4	0,3	14,9		
	Итого за день		92,0	95,8	371,0	2722,4	1,2	56,3	172,0	18,0	887,3	1664,3	378,7	23,4	2,1	109,7		
День 6 (суббота)																		
Завтрак 1																		
1	Каша овсяная молочная	200	7,5	11,5	17,2	201,9	0,2	0,7	29,6	0,6	161,6	224,8	62,8	1,5	0,2	13,0	120209	120210
2	Чай с сахаром	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	3,9	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105	160105
3	Изделия колбасные вареные (сосиски) для школьного питания отварные	49	5,4	11,7	0,2	127,9	0,1	0,0	0,0	0,2	17,2	77,9	9,8	0,9	0,1	3,4	120501	120501
4	Кекс столичный	50	3,6	10,5	25,7	211,3	0,0	0,0	30,0	0,6	15,9	44,4	7,1	0,7	0,1	3,0	170601	170602
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		17,9	34,3	69,3	657,3	0,3	0,7	59,6	1,7	203,2	369,6	82,3	3,3	0,3	19,4		
Завтрак 2																		
1	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105
2	Зефир	40	0,3	0,0	32,0	130,4	0,0	0,0	0,0	0,0	10,0	4,8	2,4	0,6	0,0	0,0		
	Итого:		6,3	6,4	41,4	250,4	0,0	1,2	30,0	0,0	252,0	186,8	30,4	0,8	0,3	18,0		
Обед																		
1	Салат из моркови с зеленым горошком	60	1,2	6,1	3,9	75,3	0,0	4,1	0,0	2,8	47,6	33,7	17,9	0,4	0,0	2,9	100530	100530
2	Бульон куриный	180	1,6	4,0	2,3	51,5	0,0	3,6	0,0	0,0	5,4	20,9	8,3	0,3	0,0	1,8	110501	110502
3	Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую	20	2,5	2,3	0,1	31,4	0,0	0,0	0,0	0,1	14,7	39,2	2,6	0,5	0,1	4,0	120304	120304
4	Шницель рубленый из говядины	100	12,0	10,4	6,0	165,6	0,1	0,0	0,0	2,1	14,9	171,8	21,0	2,5	0,1	5,6	120525	120526
5	Капуста тушеная	180	3,2	2,5	26,3	140,8	0,1	58,0	0,0	3,5	350,2	77,0	39,6	1,4	0,1	6,7	130201	130202
6	Сок фруктовый ДП (см. приложение №3)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223 160241	160223
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,2	0,4	19,8	92,8	0,0	0,0	0,0	0,4	100,0	100,0	10,0	1,2	0,0	4,0	200103	200103
9	Мармелад	18	0,0	0,0	14,3	57,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,2	0,4	0,1	0,0	0,0		
	Итого:		27,8	27,1	113,5	811,9	0,4	69,6	0,0	9,8	556,9	490,3	112,8	9,8	0,4	25,0		
Полдник																		
1	Флоды и ягоды свежие (см.приложение №1)	90	0,7	0,2	6,8	34,2	0,1	34,2	0,0	0,2	31,5	15,3	9,9	0,1	0,0	0,0	210106	210106
2	Чай с молоком с сахаром	200	1,2	1,3	17,9	87,8	0,0	0,2	6,0	0,0	52,3	42,2	5,6	0,1	0,1	3,6	160108	160108

3	Ватрушка с творогом	50	5,4	5,9	24,0	170,7	0,1	0,1	9,0	1,1	50,5	126,1	9,4	0,5	0,1	2,1	190304 190305	190306	
	Итого:		7,3	7,4	48,6	292,7	0,1	34,6	15,0	1,3	134,3	183,6	24,9	0,7	0,2	5,7			
Ужин																			
1	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом	230	21,8	37,1	46,7	506,3	0,3	0,0	0,0	6,2	35,5	144,6	24,2	1,7	0,1	0,0	120529B	120529B	
2	Кисель абрикосовый	200	0,0	0,0	36,4	144,3	0,0	0,6	0,0	0,2	8,8	9,7	2,2	0,1	0,0	0,0	160228	160228 160219	
3	Ирис	10	0,3	0,8	8,2	40,8	0,0	0,0	3,6	0,0	14,0	10,5	1,8	0,1	0,0	0,0			
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	
	Итого:		24,8	38,6	111,4	790,3	0,4	0,6	3,6	6,9	113,0	231,6	35,7	2,7	0,2	2,0			
	Итого за день		84,2	113,8	384,2	2802,7	1,2	106,7	108,3	19,7	1259,4	1462,0	286,2	17,3	1,4	70,1			
День 7 (Воскресение)																			
Завтрак 1																			
1	Каша пшеничная молочная	200	5,8	10,3	26,9	223,6	0,2	0,5	23,4	0,2	107,3	181,0	50,2	1,4	0,1	9,3	120201	120202	
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,9	3,8	23,7	144,4	0,0	0,7	18,0	0,0	145,7	109,2	16,8	0,2	0,2	10,8	160104	160104	
3	Ватрушка с джемом	50	3,6	2,5	29,8	155,3	0,0	0,1	1,5	0,9	19,2	34,4	5,5	0,4	0,0	1,7	190301 190302	190303	
4	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	
5	Ирис	10	0,3	0,8	8,2	40,8	0,0	0,0	3,6	0,0	14,0	10,5	1,8	0,1	0,0	0,0			
	Итого:		16,6	18,6	109,0	668,8	0,3	1,2	46,5	1,7	295,5	368,7	79,4	2,5	0,3	21,9			
Завтрак 2																			
1	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105	
2	Зефир	40	0,3	0,0	32,0	130,4	0,0	0,0	0,0	0,0	10,0	4,8	2,4	0,6	0,0	0,0			
	Итого:		6,3	6,4	41,4	250,4	0,0	1,2	30,0	0,0	252,0	186,8	30,4	0,8	0,3	18,0			
Обед																			
1	Салат из соленых огурцов с луком	60	0,5	4,3	1,7	48,1	0,0	3,4	0,0	1,9	13,8	17,3	7,9	0,4	0,0	1,7	100508	100508	
2	Суп картофельный с горохом	200	7,3	1,9	20,7	129,4	0,2	4,9	0,0	2,1	32,6	93,1	30,9	1,7	0,1	3,3	110307-1	110308-1	
3	Котлеты рубленые из птицы	100	13,4	9,8	16,3	207,0	0,1	1,1	42,0	1,7	18,8	120,7	14,2	1,3	0,1	3,6	120613	120614	
4	Овощи запеченные	180	4,2	6,2	33,8	208,4	0,2	21,2	0,0	2,6	35,2	123,4	48,0	1,9	0,2	10,4	130111	130111	
5	Напиток вишневый	200	0,0	0,0	30,6	122,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160231	160204	
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,2	0,4	19,8	92,8	0,0	0,0	0,0	0,4	100,0	100,0	10,0	1,2	0,0	4,0	200103	200103	
	Итого:		30,7	23,8	143,4	913,0	0,6	30,6	42,0	9,4	210,3	488,1	116,3	7,0	0,4	23,0			
Полдник																			
1	Фрукты и ягоды свежие (см.приложение №1)	220	3,3	1,1	46,2	211,2	0,1	22,0	0,0	0,9	17,6	61,6	92,4	1,3	0,1	0,0	210103	210103	
2	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0,1	0,0	22,4	92,5	0,0	5,6	0,0	0,0	6,3	3,1	1,7	0,2	0,0	0,0	160213	160213	
3	Булочка или Булочка "Городская"	50	3,0	3,8	29,0	161,9	0,1	0,1	9,4	0,5	24,6	46,2	7,0	0,5	0,1	2,7	190102	190103	
	Итого:		6,4	4,9	97,6	465,6	0,1	27,7	9,4	1,5	48,5	110,9	101,1	2,0	0,2	2,7			
Ужин																			
1	Печень тушеная (говяжья)	100	16,7	7,8	7,5	167,0	0,4	46,9	8239,6	1,3	287,8	498,0	25,8	9,8	3,1	18,7	120515	120516	
2	Пюре картофельное	150	2,6	19,7	18,0	259,5	0,2	12,6	4,1	1,4	54,1	97,4	32,6	1,2	0,1	8,7	130101B	130102B	
3	Напиток витаминный	200	0,5	0,2	29,1	125,0	0,0	52,0	0,0	0,3	11,8	11,7	4,7	0,5	0,0	0,0	160238	160238	
4	Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0			
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	
	Итого:		23,5	29,1	89,9	721,1	0,7	111,5	8263,7	3,6	410,4	680,5	71,1	12,5	3,3	29,4			
	Итого за день		83,5	82,8	481,2	3018,9	1,8	172,1	8391,6	16,2	1216,8	1834,9	398,3	24,7	4,5	94,9			
	Итого за 7 дней		89,14	95,01	437,94	2943,10	1,99	105,44	2612,85	17,75	1177,31	1715,85	359,68	21,58	2,43	121,24			
День 8 (понедельник)																			
Завтрак 1																			
1	Каша манная молочная	200	5,6	11,3	28,4	237,4	0,1	0,8	32,4	0,5	173,2	151,1	24,7	0,5	0,2	12,6	120205	120206	
2	Чай с повидлом	200	0,1	0,0	22,9	88,9	0,0	0,1	0,0	0,0	7,3	8,1	1,8	0,4	0,0	0,0	160107-1	160107-1	

3	Булочка с шоколадом или Булочка "Любимая"	50	5,7	4,0	27,1	167,0	0,1	0,1	6,9	0,6	29,5	52,7	8,1	0,5	0,1	3,1	190107 190108	190109
4	Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные	49	5,6	8,9	0,6	105,4	0,0	0,0	0,0	0,2	12,7	64,2	7,8	0,9	0,0	3,4	120502	120502
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		18,4	24,8	89,3	651,1	0,2	1,0	39,3	1,6	227,5	292,9	45,0	2,5	0,3	19,1		
Завтрак 2																		
1	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105
2	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0		
	Итого:		9,0	10,3	39,2	286,8	0,1	1,2	34,0	1,4	253,6	218,0	36,0	1,0	0,3	18,0		
Обед																		
1	Салат овощной с фасолью	60	1,5	6,2	7,7	93,2	0,1	4,4	0,0	2,7	26,2	43,1	14,3	0,6	0,0	2,6	100501-1	100501-1
2	Суп из овощей	200	2,4	3,0	7,8	67,8	0,1	16,2	0,0	4,5	71,8	53,7	22,9	0,9	0,1	4,5	110305B	110306B
3	Тефтели рубленые из говядины	120	14,9	8,6	19,8	216,5	0,1	4,0	15,7	3,3	48,7	181,7	25,2	2,4	0,1	8,0	120519	120520
4	Рагу из овощей	180	3,4	4,1	19,6	129,4	0,1	13,9	0,0	4,2	32,5	85,1	39,2	1,3	0,1	6,7	130203	130204
5	Напиток клубничный	200	0,0	0,0	30,6	122,4	0,0	20,2	0,0	0,1	2,9	2,4	1,7	0,3	0,0	0,0	160232	160205
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,2	0,4	19,8	92,8	0,0	0,0	0,0	0,4	100,0	100,0	10,0	1,2	0,0	4,0	200103	200103
	Итого:		27,4	23,6	125,9	826,9	0,5	58,7	15,7	15,9	291,5	499,7	118,4	7,1	0,4	25,8		
Полдник																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см.приложение №1)	180	1,6	0,4	14,6	77,4	0,1	108,0	0,0	0,4	61,2	41,4	23,4	0,5	0,1	3,6	210102	210102
2	Напиток молочный	200	3,0	3,2	16,9	108,8	0,0	0,6	15,0	0,0	121,0	91,0	14,0	0,1	0,1	9,0	160236	160236
3	Кекс с цукатами	50	3,3	8,8	27,2	200,6	0,0	0,0	30,0	0,5	12,7	37,8	5,8	0,5	0,1	3,0	170607 170606	170603
	Итого:		7,9	12,3	58,7	386,8	0,1	108,6	45,0	0,9	194,9	170,2	43,2	1,2	0,2	15,6		
Ужин																		
1	Биточки рубленые куриные	100	12,4	6,9	10,2	152,5	0,1	1,3	48,5	1,3	42,3	146,9	17,9	1,4	0,1	5,7	120611	120612
2	Рис отварной	150	4,8	8,2	52,9	304,7	0,0	0,0	0,0	2,2	5,6	79,1	26,3	0,5	0,0	0,7	130301B	130302B
3	Напиток из плодов сухих (изюм)	200	0,3	0,1	21,9	89,6	0,0	0,0	0,1	0,1	10,0	15,5	5,0	0,4	0,0	0,0	160242	160242
4	Ирис	10	0,3	0,8	8,2	40,8	0,0	0,0	3,6	0,0	14,0	10,5	1,8	0,1	0,0	0,0		
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		20,5	16,7	113,3	686,4	0,2	1,3	52,2	4,1	126,6	318,8	58,6	3,2	0,2	8,4		
	Итого за день		83,2	87,7	426,3	2838,0	1,0	170,8	186,1	23,9	1094,1	1499,5	301,3	15,1	1,4	86,9		
День 9 (вторник)																		
Завтрак 1																		
1	Омлет натуральный, запеченный	200	20,0	12,5	14,3	248,9	0,1	0,4	9,2	2,7	156,9	343,1	26,5	3,8	0,7	35,4	120301B	120322B
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,8	3,4	25,5	150,8	2,4	0,6	15,0	0,0	141,5	114,8	30,0	1,7	0,1	17,0	160103	160103
3	Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0		
4	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		27,9	17,6	75,4	575,3	2,6	1,0	44,2	3,3	309,8	498,1	62,1	6,2	0,9	52,4		
Завтрак 2																		
1	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105
2	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0		
	Итого:		9,0	10,3	39,2	286,8	0,1	1,2	34,0	1,4	253,6	218,0	36,0	1,0	0,3	18,0		
Обед																		
1	Салат из зеленого горошка	60	2,6	10,4	2,8	115,4	0,0	3,9	0,0	4,1	57,3	47,3	9,1	0,6	0,1	4,2	100543	100543
2	Суп крестьянский с крупой	200	2,4	2,2	8,2	62,2	0,0	12,5	0,0	2,0	72,5	55,6	17,0	0,6	0,0	2,5	110322B	110323B
3	Гуляш из мяса птицы	80	9,9	3,2	2,7	79,4	0,0	1,7	30,4	0,0	9,4	70,2	9,1	0,7	0,1	2,6	120601	120602
4	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,1	11,4	48,9	334,3	0,3	0,0	0,0	2,9	13,6	179,1	120,0	4,0	0,1	3,1	130309B	130310B
5	Напиток смородина	200	0,1	0,0	33,5	132,0	0,0	9,6	0,0	0,1	5,8	3,8	3,4	0,2	0,0	0,0	160229	160207
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		28,2	28,6	126,5	874,5	0,5	27,7	30,4	9,9	218,0	439,6	168,7	7,2	0,3	14,3		
Полдник																		

1	Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)	90	0,7	0,2	6,8	34,2	0,1	34,2	0,0	0,2	31,5	15,3	9,9	0,1	0,0	0,0	210106	210106
2	Брушкетта	100	11,7	6,2	36,5	248,6	0,1	2,7	66,6	1,3	79,6	199,4	23,0	1,5	0,1	4,2	230464 190217	190216
3	Чай с сахаром	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	3,9	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105	160105
	Итого:		12,4	6,4	59,2	346,6	0,2	36,9	66,6	1,5	115,1	220,5	32,9	1,6	0,2	4,2		
Ужин																		
1	Говядина отварная	80	16,9	1,8	1,4	89,8	0,1	0,0	0,0	0,5	12,6	233,4	27,4	3,4	0,2	8,7	120509	120510
2	Соус томатный	30	0,5	0,8	1,9	16,8	0,0	3,6	3,2	0,1	2,8	7,5	4,5	0,2	0,0	0,2	140101	140102
3	Изделия макаронные отварные	150	8,1	11,9	48,2	332,3	0,1	0,0	0,0	2,7	15,0	44,7	8,3	0,8	0,0	0,7	130401B	130402B
4	Сок фруктовый ДП (см. приложение №3)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223 160241	160223
5	Мармелад	18	0,0	0,0	14,3	57,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,2	0,4	0,1	0,0	0,0		
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		31,6	16,1	116,4	739,9	0,3	7,6	3,2	4,4	104,5	383,4	58,8	8,4	0,3	11,6		
	Итого за день		109,2	79,1	416,8	2823,2	3,5	74,3	178,3	20,6	1001,1	1759,6	358,6	24,4	1,9	100,5		
День 10 (среда)																		
Завтрак 1																		
1	Каша овсяная молочная	200	7,5	11,5	17,2	201,9	0,2	0,7	29,6	0,6	161,6	224,8	62,8	1,5	0,2	13,0	120209	120210
2	Чай с лимоном	200	0,0	0,0	16,1	65,2	0,0	1,6	0,0	0,0	5,5	6,6	0,5	0,1	0,0	0,0	160106	160106
3	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
4	Булочка с цукатами Блочка с изюмом	50	5,8	3,4	28,6	167,6	0,1	0,1	8,6	0,5	32,1	51,7	8,4	0,5	0,1	3,1	190104	190106
	Итого:		16,3	16,0	82,4	539,5	0,3	2,4	38,2	1,8	208,6	316,7	76,8	2,5	0,3	16,0		
Завтрак 2																		
1	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105
2	Зефир	20	0,2	0,0	16,0	65,2	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0		
	Итого:		6,2	6,4	25,4	185,2	0,0	1,2	30,0	0,0	247,0	184,4	29,2	0,5	0,3	18,0		
Обед																		
1	Салат Мозаика	60	1,7	4,4	6,1	71,3	0,1	4,2	0,0	1,7	22,2	41,1	15,1	0,6	0,1	3,8	100515-1	100515-1
2	Суп куриный	200	7,4	3,4	7,8	91,4	0,1	5,2	9,4	1,1	20,0	58,8	17,5	0,8	0,1	3,3	110303	110304
3	Рыба (филе) запеченная	120	23,4	5,7	5,0	164,9	0,1	1,4	14,2	3,5	499,1	728,9	43,8	0,8	0,1	191,3	120408	120408
4	Пюре картофельное	180	3,1	23,7	21,5	311,3	0,2	15,1	4,9	1,7	64,9	116,9	39,1	1,4	0,2	10,4	130101B	130102B
5	Напиток вишневый	200	0,0	0,0	30,6	122,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160231	160204
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		39,8	38,6	101,5	912,6	0,5	26,0	28,5	8,9	666,0	1029,3	125,7	4,7	0,4	210,7		
Полдник																		
1	Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)	180	0,7	0,5	18,5	84,6	0,0	9,0	0,0	0,7	34,2	28,8	21,6	4,1	0,1	1,8	210104	210104
2	Пирожок с яблочным джемом или Пирожок яблочный	50	3,7	1,5	27,5	138,1	0,0	0,1	4,0	0,5	22,9	37,2	7,1	0,6	0,0	1,7	190204 190205	190206
3	Какао-напиток на молоке	200	9,4	8,5	10,8	160,5	0,0	0,5	13,5	0,0	114,5	108,1	29,6	1,0	0,1	8,1	160101	160102
	Итого:		13,8	10,5	56,9	383,2	0,1	9,7	17,5	1,2	171,6	174,1	58,3	5,7	0,2	11,6		
Ужин																		
1	Голубцы ленивые	230	18,4	23,0	16,8	347,8	0,1	50,7	4,6	4,0	358,5	193,6	50,5	2,9	0,2	9,6	120542	120543
2	Напиток витаминный	200	0,5	0,2	29,1	125,0	0,0	52,0	0,0	0,3	11,8	11,7	4,7	0,5	0,0	0,0	160238	160238
3	Ирис	10	0,3	0,8	8,2	40,8	0,0	0,0	3,6	0,0	14,0	10,5	1,8	0,1	0,0	0,0		
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		21,8	24,7	74,2	612,4	0,2	102,7	8,2	4,9	439,0	282,6	64,6	4,3	0,2	11,6		
	Итого за день		97,8	96,3	340,5	2632,8	1,1	142,0	122,4	16,8	1732,2	1987,1	354,6	17,8	1,4	267,9		
День 11 (четверг)																		
Завтрак 1																		
1	Омлет с сыром запеченный	200	22,3	5,4	14,3	195,4	0,1	0,4	44,0	4,4	170,1	390,4	28,8	3,7	0,7	32,5	120302B	120323B
2	Чай с повидлом	200	0,1	0,0	22,9	88,9	0,0	0,1	0,0	0,0	7,3	8,1	1,8	0,4	0,0	0,0	160107-1	160107-1
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102

4	Кекс столичный	50	3,6	10,5	25,7	211,3	0,0	0,0	30,0	0,6	15,9	44,4	7,1	0,7	0,1	3,0	170601	170602	
	Итого:		27,4	16,5	73,1	548,1	0,2	0,5	74,1	5,3	198,0	459,7	40,4	5,0	0,8	35,5			
Завтрак 2																			
1	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105	
2	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0			
	Итого:		9,0	10,3	39,2	286,8	0,1	1,2	34,0	1,4	253,6	218,0	36,0	1,0	0,3	18,0			
Обед																			
1	Салат овощной с фасолью	60	1,5	6,2	7,7	93,2	0,1	4,4	0,0	2,7	26,2	43,1	14,3	0,6	0,0	2,6	100501-1	100501-1	
2	Суп картофельный с фрикадельками	200	7,0	3,7	15,8	124,0	0,1	9,0	0,0	1,0	21,4	115,4	27,7	1,7	0,1	6,6	110311	110312	
3	Биточки рубленные куриные	100	12,4	6,9	10,2	152,5	0,1	1,3	48,5	1,3	42,3	146,9	17,9	1,4	0,1	5,7	120611	120612	
4	Рагу из овощей	180	3,4	4,1	19,6	129,4	0,1	13,9	0,0	4,2	32,5	85,1	39,2	1,3	0,1	6,7	130203	130204	
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №3)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223 160241	160223	
6	Ирис	20	0,7	1,5	16,3	81,6	0,0	0,0	7,2	0,0	28,0	21,0	3,6	0,1	0,0	0,0			
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	
	Итого:		31,0	24,0	120,3	824,0	0,5	32,6	55,7	10,3	223,7	509,1	120,8	9,0	0,5	23,6			
Полдник																			
1	Фрукты и ягоды свежие (см.приложение №1)	220	3,3	1,1	46,2	211,2	0,1	22,0	0,0	0,9	17,6	61,6	92,4	1,3	0,1	0,0	210103	210103	
2	Ватрушка с творогом	50	5,4	5,9	24,0	170,7	0,1	0,1	9,0	1,1	50,5	126,1	9,4	0,5	0,1	2,1	190304 190305	190306	
3	Чай с молоком с сахаром	200	1,2	1,3	17,9	87,8	0,0	0,2	6,0	0,0	52,3	42,2	5,6	0,1	0,1	3,6	160108	160108	
	Итого:		9,9	8,3	88,1	469,7	0,2	22,4	15,0	2,0	120,4	229,9	107,4	1,9	0,2	5,7			
Ужин																			
1	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом	230	21,8	37,1	46,7	506,3	0,3	0,0	0,0	6,2	35,5	144,6	24,2	1,7	0,1	0,0	120529B	120529B	
2	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	200	0,6	0,1	38,2	154,7	0,0	1,2	0,0	0,1	12,6	11,9	2,4	0,9	0,0	0,0	160237	160237	
3	Мармелад	18	0,0	0,0	14,3	57,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,2	0,4	0,1	0,0	0,0			
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	
	Итого:		25,1	37,9	119,4	817,6	0,4	1,2	0,0	6,7	103,6	223,5	34,5	3,5	0,2	2,0			
	Итого за день		102,5	97,0	440,0	2946,2	1,3	57,9	178,8	25,8	899,3	1640,2	339,2	20,5	1,9	84,8			
День 12 (пятница)																			
Завтрак 1																			
1	Каша пшеничная молочная	200	5,8	10,3	26,9	223,6	0,2	0,5	23,4	0,2	107,3	181,0	50,2	1,4	0,1	9,3	120201	120202	
2	Чай с сахаром	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	3,9	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105	160105	
3	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	
4	Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0			
5	Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую	55	7,0	6,3	0,4	86,4	0,0	0,0	0,1	0,3	40,4	107,7	7,2	1,5	0,2	11,0	120304	120304	
	Итого:		17,0	18,4	78,9	549,4	0,3	0,5	43,5	1,2	163,0	334,6	63,0	3,5	0,4	20,3			
Завтрак 2																			
1	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105	
2	Булочка с шоколадом или Булочка "Любимая"	50	5,7	4,0	27,1	167,0	0,1	0,1	6,9	0,6	29,5	52,7	8,1	0,5	0,1	3,1	190107 190108	190109	
	Итого:		11,7	10,4	36,5	287,0	0,1	1,3	36,9	0,6	271,5	234,7	36,1	0,7	0,3	21,1			
Обед																			
1	Винегрет	60	1,0	6,1	5,5	80,9	0,0	5,0	0,0	2,7	22,9	28,4	12,4	0,5	0,0	2,9	100501	100501	
2	Солянка	200	3,2	3,6	2,0	53,2	0,1	8,7	0,0	1,1	21,4	93,3	23,8	1,4	0,1	5,6	110205B	110206B	
3	Плов мясной	230	27,6	12,7	41,9	391,7	0,1	5,2	31,7	0,9	30,1	309,9	61,6	3,9	0,2	10,4	120550	120551	
4	Напиток из плодов сухих (изюм)	200	0,3	0,1	21,9	89,6	0,0	0,0	0,1	0,1	10,0	15,5	5,0	0,4	0,0	0,0	160242	160242	
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,2	0,4	19,8	92,8	0,0	0,0	0,0	0,4	100,0	100,0	10,0	1,2	0,0	4,0	200103	200103	
7	Ирис	10	0,3	0,8	8,2	40,8	0,0	0,0	3,6	0,0	14,0	10,5	1,8	0,1	0,0	0,0			
	Итого:		37,6	24,8	119,7	853,8	0,4	18,9	35,4	5,8	207,8	591,1	119,9	8,0	0,4	22,8			
Полдник																			

1	Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)	180	1,6	0,4	14,6	77,4	0,1	108,0	0,0	0,4	61,2	41,4	23,4	0,5	0,1	3,6	210102	210102
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,9	3,8	23,7	144,4	0,0	0,7	18,0	0,0	145,7	109,2	16,8	0,2	0,2	10,8	160104	160104
3	Булочка или Булочка "Городская"	50	3,0	3,8	29,0	161,9	0,1	0,1	9,4	0,5	24,6	46,2	7,0	0,5	0,1	2,7	190102	190103
	Итого:		8,5	8,0	67,2	383,7	0,2	108,8	27,4	0,9	231,5	196,8	47,2	1,2	0,3	17,1		
Ужин																		
1	Тефтели рыбные	120	13,9	6,2	17,8	182,9	0,1	2,1	13,5	1,2	320,7	468,4	31,7	0,8	0,1	115,6	120403	120404
2	Изделия макаронные отварные	150	8,1	11,9	48,2	332,3	0,1	0,0	0,0	2,7	15,0	44,7	8,3	0,8	0,0	0,7	130401B	130402B
3	Кисель абрикосовый	200	0,0	0,0	36,4	144,3	0,0	0,6	0,0	0,2	8,8	9,7	2,2	0,1	0,0	0,0	160228	160228 160219
4	Мармелад	18	0,0	0,0	14,3	57,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,2	0,4	0,1	0,0	0,0		
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		26,2	19,5	147,0	868,5	0,3	2,7	13,5	5,0	404,5	606,6	52,8	3,0	0,1	118,3		
	Итого за день		100,9	81,1	449,4	2942,4	1,2	132,2	156,6	13,5	1278,3	1963,8	318,9	16,5	1,5	199,7		
День 13(суббота)																		
Завтрак 1																		
1	Каша вязкая молочная "Дружба"	200	5,6	10,9	27,6	231,0	0,1	0,7	28,5	0,2	143,0	177,9	42,1	0,9	0,2	11,4	120211	120212
2	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
3	Кекс с цукатами	50	3,3	8,8	27,2	200,6	0,0	0,0	30,0	0,5	12,7	37,8	5,8	0,5	0,1	3,0	170607 170606	170603
4	Какао-напиток на молоке	200	9,4	8,5	10,8	160,5	0,0	0,5	13,5	0,0	114,5	108,1	29,6	1,0	0,1	8,1	160101	160102
	Итого:		19,7	28,7	75,9	644,4	0,2	1,2	72,0	1,1	274,9	340,6	80,2	2,7	0,4	22,5		
Завтрак 2																		
1	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105
2	Зефир	40	0,3	0,0	32,0	130,4	0,0	0,0	0,0	0,0	10,0	4,8	2,4	0,6	0,0	0,0		
	Итого:		6,3	6,4	41,4	250,4	0,0	1,2	30,0	0,0	252,0	186,8	30,4	0,8	0,3	18,0		
Обед																		
1	Салат из соленых огурцов с луком	60	0,5	4,3	1,7	48,1	0,0	3,4	0,0	1,9	13,8	17,3	7,9	0,4	0,0	1,7	100508	100508
2	Суп картофельный с горохом	200	7,3	1,9	20,7	129,4	0,2	4,9	0,0	2,1	32,6	93,1	30,9	1,7	0,1	3,3	110307-1	110308-1
3	Печень тушенная (говяжья)	100	16,7	7,8	7,5	167,0	0,4	46,9	8239,6	1,3	287,8	498,0	25,8	9,8	3,1	18,7	120515	120516
4	Соус томатный	20	0,3	0,5	1,3	11,2	0,0	2,4	2,1	0,1	1,8	5,0	3,0	0,1	0,0	0,1	140101	140102
5	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,1	11,4	48,9	334,3	0,3	0,0	0,0	2,9	13,6	179,1	120,0	4,0	0,1	3,1	130309B	130310B
6	Напиток морковный	200	0,9	0,1	20,9	89,1	0,0	9,0	0,0	0,3	20,1	35,3	24,1	0,5	0,0	3,2	160235	160235
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		38,9	27,4	131,4	930,4	1,0	66,5	8241,7	9,4	429,3	911,3	221,9	17,6	3,4	32,1		
Полдник																		
1	Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)	90	0,7	0,2	6,8	34,2	0,1	34,2	0,0	0,2	31,5	15,3	9,9	0,1	0,0	0,0	210106	210106
2	Булочка с цукатами Блочка с изюмом	50	5,8	3,4	28,6	167,6	0,1	0,1	8,6	0,5	32,1	51,7	8,4	0,5	0,1	3,1	190104	190106
3	Напиток молочный	200	3,0	3,2	16,9	108,8	0,0	0,6	15,0	0,0	121,0	91,0	14,0	0,1	0,1	9,0	160236	160236
	Итого:		9,5	6,7	52,3	310,6	0,1	34,9	23,6	0,7	184,6	158,0	32,3	0,7	0,2	12,1		
Ужин																		
1	Шницель рубленый из говядины	100	12,0	10,4	6,0	165,6	0,1	0,0	0,0	2,1	14,9	171,8	21,0	2,5	0,1	5,6	120525	120526
2	Картофель отварной	150	2,9	12,2	20,4	202,7	0,2	15,0	0,0	1,5	25,3	87,6	34,7	1,4	0,1	7,5	130103B	130104B
3	Напиток смородина	200	0,1	0,0	33,5	132,0	0,0	9,6	0,0	0,1	5,8	3,8	3,4	0,2	0,0	0,0	160229	160207
4	Ирис	10	0,3	0,8	8,2	40,8	0,0	0,0	3,6	0,0	14,0	10,5	1,8	0,1	0,0	0,0		
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		17,9	24,2	88,2	639,9	0,3	24,6	3,6	4,2	114,6	340,6	68,4	4,9	0,3	15,1		
	Итого за день		92,4	93,5	389,1	2775,6	1,7	128,5	8371,0	15,3	1255,4	1937,3	433,1	26,7	4,5	99,7		
День 14 (Воскресение)																		
Завтрак 1																		
1	Омлет натуральный, запеченный	200	20,0	12,5	14,3	248,9	0,1	0,4	9,2	2,7	156,9	343,1	26,5	3,8	0,7	35,4	120301B	120322B
2	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102

3	Пирожок с клубничным джемом или Пирожок клубничный	50	3,5	1,2	27,5	134,8	0,0	12,7	4,0	0,5	22,3	37,3	7,1	0,5	0,0	1,7	190201 190202	190203
4	Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные	49	5,6	8,9	0,6	105,4	0,0	0,0	0,0	0,2	12,7	64,2	7,8	0,9	0,0	3,4	120502	120502
5	Чай с молоком с сахаром	200	1,2	1,3	17,9	87,8	0,0	0,2	6,0	0,0	52,3	42,2	5,6	0,1	0,1	3,6	160108	160108
	Итого:		33,2	25,0	80,8	681,7	0,2	13,3	19,2	4,0	253,7	520,4	52,2	5,8	0,9	44,1		
Завтрак 2																		
1	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105
2	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0		
	Итого:		9,0	10,3	39,2	286,8	0,1	1,2	34,0	1,4	253,6	218,0	36,0	1,0	0,3	18,0		
Обед																		
1	Салат из отварной свеклы с чесноком	60	1,6	4,3	5,2	62,8	0,0	5,7	0,0	1,9	23,2	25,2	12,6	0,8	0,0	4,0	100406	100406
2	Суп картофельный с фасолью	200	3,8	2,2	10,2	75,8	0,1	5,2	0,0	1,9	66,5	86,6	23,7	1,1	0,1	3,9	110309	110310
3	Голубцы ленивые	230	18,4	23,0	16,8	347,8	0,1	50,7	4,6	4,0	358,5	193,6	50,5	2,9	0,2	9,6	120542	120543
4	Напиток клубничный	200	0,0	0,0	30,6	122,4	0,0	20,2	0,0	0,1	2,9	2,4	1,7	0,3	0,0	0,0	160232	160205
5	Ирис	10	0,3	0,8	8,2	40,8	0,0	0,0	3,6	0,0	14,0	10,5	1,8	0,1	0,0	0,0		
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		28,2	31,7	101,4	800,8	0,3	81,8	8,2	8,8	524,5	402,0	100,5	6,2	0,3	19,4		
Полдник																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см. приложение №1)	180	0,7	0,5	18,5	84,6	0,0	9,0	0,0	0,7	34,2	28,8	21,6	4,1	0,1	1,8	210104	210104
2	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	200	0,6	0,1	38,2	154,7	0,0	1,2	0,0	0,1	12,6	11,9	2,4	0,9	0,0	0,0	160237	160237
3	Мармелад	36	0,0	0,0	28,6	115,6	0,0	0,0	0,0	0,0	1,4	0,4	0,7	0,1	0,0	0,0		
	Итого:		1,4	0,6	85,4	354,8	0,0	10,2	0,0	0,8	48,3	41,1	24,7	5,2	0,1	1,8		
Ужин																		
1	Говядина отварная	80	16,9	1,8	1,4	89,8	0,1	0,0	0,0	0,5	12,6	233,4	27,4	3,4	0,2	8,7	120509	120510
2	Овощи запеченные	150	3,5	5,2	28,2	173,7	0,2	17,7	0,0	2,2	29,3	102,8	40,0	1,6	0,1	8,7	130111	130111
3	Сок фруктовый ДП (см. приложение №3)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223 160241	160223
4	Кекс с шоколадом	50	3,5	11,0	24,0	208,8	0,0	0,0	30,0	0,6	17,2	70,9	25,6	1,6	0,1	3,2	170604	170605
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		28,4	19,0	94,0	663,1	0,4	21,7	30,0	3,9	127,9	487,9	108,6	10,3	0,4	22,6		
	Итого за день		100,3	86,6	400,7	2787,3	1,0	128,1	91,4	19,0	1208,0	1669,3	322,1	28,5	1,9	105,9		
	Итого за 7 дней		98,02	88,77	408,98	2820,78	1,55	119,10	1326,38	19,27	1209,76	1779,54	346,81	21,35	2,08	135,06		
День 15(понедельник)																		
Завтрак 1																		
1	Каша манная молочная	200	5,6	11,3	28,4	237,4	0,1	0,8	32,4	0,5	173,2	151,1	24,7	0,5	0,2	12,6	120205	120206
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,8	3,4	25,5	150,8	2,4	0,6	15,0	0,0	141,5	114,8	30,0	1,7	0,1	17,0	160103	160103
3	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
4	Изделия колбасные вареные (сосиски) для школьного питания отварные	49	5,4	11,7	0,2	127,9	0,1	0,0	0,0	0,2	17,2	77,9	9,8	0,9	0,1	3,4	120501	120501
	Итого:		17,8	27,6	74,6	620,9	2,6	1,4	47,4	1,4	341,3	377,4	69,7	3,6	0,4	33,0		
Завтрак 2																		
1	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105
2	Зефир	40	0,3	0,0	32,0	130,4	0,0	0,0	0,0	0,0	10,0	4,8	2,4	0,6	0,0	0,0		
	Итого:		6,3	6,4	41,4	250,4	0,0	1,2	30,0	0,0	252,0	186,8	30,4	0,8	0,3	18,0		
Обед																		
1	Салат Осенний	60	1,1	3,2	7,5	63,1	0,0	5,7	0,0	1,4	16,0	33,7	15,9	0,6	0,0	3,5	100516	100516
2	Суп из овощей	200	2,4	3,0	7,8	67,8	0,1	16,2	0,0	4,5	71,8	53,7	22,9	0,9	0,1	4,5	110305B	110306B
3	Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины	80	11,4	4,2	10,5	125,8	0,1	0,0	0,0	1,9	16,3	123,6	14,7	1,8	0,1	7,0	120527	120528
4	Изделия макаронные отварные	180	9,7	14,3	57,8	398,8	0,1	0,0	0,0	3,3	18,0	53,6	10,0	1,0	0,0	0,9	130401B	130402B
5	Напиток вишневый	200	0,0	0,0	30,6	122,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160231	160204
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		27,3	25,5	134,4	876,7	0,3	21,9	0,0	11,7	177,3	331,3	71,0	5,2	0,3	17,9		

Полдник																		
1	Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)	220	3,3	1,1	46,2	211,2	0,1	22,0	0,0	0,9	17,6	61,6	92,4	1,3	0,1	0,0	210103	210103
2	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0		
3	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0,1	0,0	22,4	92,5	0,0	5,6	0,0	0,0	6,3	3,1	1,7	0,2	0,0	0,0	160213	160213
	Итого:		6,4	5,0	98,4	470,5	0,1	27,6	4,0	2,3	35,5	100,7	102,1	2,3	0,1	0,0		
Ужин																		
1	Котлеты рубленые из мяса (говядина)	100	12,2	9,6	11,3	180,4	0,1	0,0	0,0	2,0	15,0	153,2	18,8	2,2	0,1	4,9	120523	120524
2	Капуста тушеная	150	2,7	2,1	21,9	117,3	0,1	48,3	0,0	2,9	291,8	64,2	33,0	1,2	0,1	5,6	130201	130202
3	Напиток витаминный	200	0,5	0,2	29,1	125,0	0,0	52,0	0,0	0,3	11,8	11,7	4,7	0,5	0,0	0,0	160238	160238
4	Ватрушка с творогом	50	5,4	5,9	24,0	170,7	0,1	0,1	9,0	1,1	50,5	126,1	9,4	0,5	0,1	2,1	190304 190305	190306
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		23,4	18,6	106,5	692,2	0,3	100,4	9,0	6,9	423,7	422,0	73,5	5,3	0,3	14,6		
	Итого за день		81,2	83,1	455,3	2910,8	3,4	152,6	90,5	22,3	1229,7	1418,2	346,7	17,2	1,4	83,5		
День 16 (вторник)																		
Завтрак 1																		
1	Каша рисовая молочная	200	5,0	10,5	28,0	226,8	0,1	0,6	27,0	0,2	127,1	158,7	36,3	0,6	0,2	10,0	120203	120204
2	Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую	55	7,0	6,3	0,4	86,4	0,0	0,0	0,1	0,3	40,4	107,7	7,2	1,5	0,2	11,0	120304	120304
3	Чай с сахаром	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	3,9	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105	160105
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
5	Булочка с цукатами Блочка с изюмом	50	5,8	3,4	28,6	167,6	0,1	0,1	8,6	0,5	32,1	51,7	8,4	0,5	0,1	3,1	190104	190106
	Итого:		19,3	20,8	83,3	596,9	0,2	0,7	35,7	1,4	208,2	340,7	54,5	2,9	0,5	24,0		
Завтрак 2																		
1	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105
2	Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0		
	Итого:		7,2	7,0	24,5	190,8	0,1	1,2	50,0	0,0	244,0	188,6	28,4	0,3	0,3	18,0		
Обед																		
1	Салат Мозаика	60	1,7	4,4	6,1	71,3	0,1	4,2	0,0	1,7	22,2	41,1	15,1	0,6	0,1	3,8	100515-1	100515-1
2	Суп картофельный с фрикадельками	200	7,0	3,7	15,8	124,0	0,1	9,0	0,0	1,0	21,4	115,4	27,7	1,7	0,1	6,6	110311	110312
3	Рыба, тушенная с овощами	120	15,4	6,6	5,9	144,6	0,1	10,5	9,1	3,7	339,2	489,6	42,5	0,9	0,1	124,5	120407	120407
4	Пюре картофельное	180	3,1	23,7	21,5	311,3	0,2	15,1	4,9	1,7	64,9	116,9	39,1	1,4	0,2	10,4	130101B	130102B
5	Сок фруктовый ДП (см. приложение №3)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223 160241	160223
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,2	0,4	19,8	92,8	0,0	0,0	0,0	0,4	100,0	100,0	10,0	1,2	0,0	4,0	200103	200103
	Итого:		34,4	40,1	109,8	940,9	0,6	42,9	14,0	9,4	571,1	910,6	147,6	9,1	0,5	149,3		
Полдник																		
1	Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)	90	0,7	0,2	6,8	34,2	0,1	34,2	0,0	0,2	31,5	15,3	9,9	0,1	0,0	0,0	210106	210106
2	Пирожок с вишневым джемом или Пирожок вишневый	50	3,9	2,0	28,0	145,2	0,0	0,1	3,8	0,5	18,3	32,6	5,6	0,3	0,0	1,5	190213 190214	190215
3	Чай с повидлом	200	0,1	0,0	22,9	88,9	0,0	0,1	0,0	0,0	7,3	8,1	1,8	0,4	0,0	0,0	160107-1	160107-1
	Итого:		4,7	2,1	57,6	268,3	0,1	34,4	3,8	0,6	57,1	56,0	17,3	0,8	0,1	1,5		
Ужин																		
1	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом	230	21,8	37,1	46,7	506,3	0,3	0,0	0,0	6,2	35,5	144,6	24,2	1,7	0,1	0,0	120529B	120529B
2	Напиток смородина	200	0,1	0,0	33,5	132,0	0,0	9,6	0,0	0,1	5,8	3,8	3,4	0,2	0,0	0,0	160229	160207
3	Ирис	10	0,3	0,8	8,2	40,8	0,0	0,0	3,6	0,0	14,0	10,5	1,8	0,1	0,0	0,0		
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		24,9	38,6	108,5	777,9	0,4	9,6	3,6	6,8	110,0	225,8	36,9	2,8	0,2	2,0		
	Итого за день		90,5	108,7	383,8	2774,9	1,3	88,8	107,0	18,2	1190,3	1721,7	284,8	15,8	1,5	194,8		
День 17 (среда)																		
Завтрак 1																		

1	Омлет, смешанный с ветчиной	200	22,4	10,0	11,0	223,6	0,1	0,3	7,6	2,5	137,4	295,6	33,2	4,1	0,6	32,6	120303В	120324
2	Ирис	20	0,7	1,5	16,3	81,6	0,0	0,0	7,2	0,0	28,0	21,0	3,6	0,1	0,0	0,0		
3	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,9	3,8	23,7	144,4	0,0	0,7	18,0	0,0	145,7	109,2	16,8	0,2	0,2	10,8	160104	160104
4	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		30,0	16,5	71,5	554,4	0,2	1,0	32,8	3,2	320,5	459,4	58,8	4,9	0,8	43,4		
Завтрак 2																		
1	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105
2	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0		
	Итого:		9,0	10,3	39,2	286,8	0,1	1,2	34,0	1,4	253,6	218,0	36,0	1,0	0,3	18,0		
Обед																		
1	Винегрет	60	1,0	6,1	5,5	80,9	0,0	5,0	0,0	2,7	22,9	28,4	12,4	0,5	0,0	2,9	100501	100501
2	Суп с лапшой	200	4,8	2,2	12,4	88,6	0,0	1,2	2,7	2,9	12,2	26,9	7,1	0,5	0,0	0,9	110320	110321
3	Шницель рубленый из говядины	100	12,0	10,4	6,0	165,6	0,1	0,0	0,0	2,1	14,9	171,8	21,0	2,5	0,1	5,6	120525	120526
4	Рагу из овощей	180	3,4	4,1	19,6	129,4	0,1	13,9	0,0	4,2	32,5	85,1	39,2	1,3	0,1	6,7	130203	130204
5	Напиток клубничный	200	0,0	0,0	30,6	122,4	0,0	20,2	0,0	0,1	2,9	2,4	1,7	0,3	0,0	0,0	160232	160205
6	Фрукты и ягоды свежие (см.приложение №1)	180	0,7	0,5	18,5	84,6	0,0	9,0	0,0	0,7	34,2	28,8	21,6	4,1	0,1	1,8	210104	210104
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		24,5	24,2	112,8	770,3	0,4	49,3	2,7	13,3	174,2	410,2	110,6	10,1	0,4	19,8		
Полдник																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см.приложение №1)	140	0,6	0,6	13,7	65,8	0,0	14,0	0,0	0,3	22,4	15,4	12,6	3,1	0,0	2,8	210110	210110
2	Брушкетта	100	11,7	6,2	36,5	248,6	0,1	2,7	66,6	1,3	79,6	199,4	23,0	1,5	0,1	4,2	230464 190217	190216
3	Напиток из плодов сухих (изюм)	200	0,3	0,1	21,9	89,6	0,0	0,0	0,1	0,1	10,0	15,5	5,0	0,4	0,0	0,0	160242	160242
	Итого:		12,5	6,8	72,1	404,0	0,2	16,7	66,6	1,7	112,0	230,3	40,7	4,9	0,2	7,0		
Ужин																		
1	Гуляш из мяса птицы	80	9,9	3,2	2,7	79,4	0,0	1,7	30,4	0,0	9,4	70,2	9,1	0,7	0,1	2,6	120601	120602
2	Рис отварной	150	4,8	8,2	52,9	304,7	0,0	0,0	0,0	2,2	5,6	79,1	26,3	0,5	0,0	0,7	130301В	130302В
3	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	200	0,6	0,1	38,2	154,7	0,0	1,2	0,0	0,1	12,6	11,9	2,4	0,9	0,0	0,0	160237	160237
4	Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0		
5	Кекс столичный	50	3,6	10,5	25,7	211,3	0,0	0,0	30,0	0,6	15,9	44,4	7,1	0,7	0,1	3,0	170601	170602
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		22,8	23,4	154,8	919,6	0,2	2,9	80,4	3,4	100,2	279,0	52,9	3,9	0,2	8,3		
	Итого за день		98,8	81,2	450,4	2935,2	1,0	71,1	216,6	23,0	960,6	1596,9	299,0	24,8	1,9	96,5		
День 18(четверг)																		
Завтрак 1																		
1	Каша манная молочная	200	5,6	11,3	28,4	237,4	0,1	0,8	32,4	0,5	173,2	151,1	24,7	0,5	0,2	12,6	120205	120206
2	Какао-напиток на молоке	200	9,4	8,5	10,8	160,5	0,0	0,5	13,5	0,0	114,5	108,1	29,6	1,0	0,1	8,1	160101	160102
3	Булочка или Булочка "Городская"	50	3,0	3,8	29,0	161,9	0,1	0,1	9,4	0,5	24,6	46,2	7,0	0,5	0,1	2,7	190102	190103
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		19,4	24,2	78,5	612,2	0,2	1,4	55,3	1,4	317,0	322,2	63,9	2,2	0,4	23,4		
Завтрак 2																		
1	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105
2	Пирожок с капустой и яйцом	50	4,3	2,5	21,5	124,9	0,1	4,6	3,8	0,9	49,3	46,7	8,7	0,6	0,1	2,8	190210 190211	190212
	Итого:		10,3	8,9	30,9	244,9	0,1	5,8	33,8	0,9	291,3	228,7	36,7	0,8	0,3	20,8		
Обед																		
1	Салат картофельный с растительным маслом	60	1,0	4,4	7,9	75,4	0,1	5,3	0,0	1,9	10,9	31,0	12,0	0,5	0,0	2,6	100541	100541
2	Суп-пюре куриный	200	6,6	6,9	17,2	157,2	0,0	1,0	27,6	0,4	34,5	70,9	10,9	0,6	0,1	3,6	110407-1	110408-1
3	Азу из говядины	80	11,4	1,0	4,5	72,0	0,0	3,0	0,0	2,1	14,7	113,7	16,6	1,7	0,1	4,4	120503	120504
4	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,1	11,4	48,9	334,3	0,3	0,0	0,0	2,9	13,6	179,1	120,0	4,0	0,1	3,1	130309В	130310В
5	Кисель абрикосовый	200	0,0	0,0	36,4	144,3	0,0	0,6	0,0	0,2	8,8	9,7	2,2	0,1	0,0	0,0	160228	160219

6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		30,7	24,4	135,0	882,0	0,5	10,0	27,6	8,0	137,2	471,2	169,3	7,8	0,3	15,7		
Полдник																		
1	Флоды и ягоды свежие (см.приложение №1)	180	1,6	0,4	14,6	77,4	0,1	108,0	0,0	0,4	61,2	41,4	23,4	0,5	0,1	3,6	210102	210102
2	Чай с молоком с сахаром	200	1,2	1,3	17,9	87,8	0,0	0,2	6,0	0,0	52,3	42,2	5,6	0,1	0,1	3,6	160108	160108
3	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0		
	Итого:		5,8	5,6	62,2	332,0	0,1	108,2	10,0	1,8	125,1	119,6	37,0	1,5	0,1	7,2		
Ужин																		
1	Говядина тушеная с черносливом	80	10,9	3,8	6,2	102,7	0,0	2,1	0,0	1,8	16,2	99,8	22,1	1,6	0,1	3,4	120513	120514
2	Картофель отварной	150	2,9	12,2	20,4	202,7	0,2	15,0	0,0	1,5	25,3	87,6	34,7	1,4	0,1	7,5	130103В	130104В
3	Сок фруктовый ДП (см. приложение №3)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223 160241	160223
4	Мармелад	18	0,0	0,0	14,3	57,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,2	0,4	0,1	0,0	0,0		
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		18,4	17,0	81,2	554,0	0,3	21,1	0,0	4,0	110,8	268,4	72,7	6,7	0,2	12,9		
	Итого за день		84,5	80,0	387,8	2625,1	1,1	146,5	126,6	16,1	981,5	1409,9	379,6	19,0	1,4	80,0		
День 19 (пятница)																		
Завтрак 1																		
1	Каша овсяная молочная	200	7,5	11,5	17,2	201,9	0,2	0,7	29,6	0,6	161,6	224,8	62,8	1,5	0,2	13,0	120209	120210
2	Чай с сахаром	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	3,9	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105	160105
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
4	Издлия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные	49	5,6	8,9	0,6	105,4	0,0	0,0	0,0	0,2	12,7	64,2	7,8	0,9	0,0	3,4	120502	120502
5	Кекс с цукатами	50	3,3	8,8	27,2	200,6	0,0	0,0	30,0	0,5	12,7	37,8	5,8	0,5	0,1	3,0	170607 170606	170603
	Итого:		17,8	29,7	71,3	624,1	0,3	0,7	59,6	1,7	195,7	349,3	79,1	3,2	0,3	19,4		
Завтрак 2																		
1	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105
2	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0		
	Итого:		9,0	10,3	39,2	286,8	0,1	1,2	34,0	1,4	253,6	218,0	36,0	1,0	0,3	18,0		
Обед																		
1	Салат из соленых огурцов с луком	60	0,5	4,3	1,7	48,1	0,0	3,4	0,0	1,9	13,8	17,3	7,9	0,4	0,0	1,7	100508	100508
2	Борщ с капустой и картофелем	200	1,8	2,0	8,0	60,0	0,0	11,9	0,0	1,0	51,0	39,0	18,7	0,9	0,0	4,2	110101В	110102В
3	Печень тушеная (говяжья)	100	16,7	7,8	7,5	167,0	0,4	46,9	8239,6	1,3	287,8	498,0	25,8	9,8	3,1	18,7	120515	120516
4	Соус томатный	20	0,3	0,5	1,3	11,2	0,0	2,4	2,1	0,1	1,8	5,0	3,0	0,1	0,0	0,1	140101	140102
5	Издлия макаронные отварные	180	9,7	14,3	57,8	398,8	0,1	0,0	0,0	3,3	18,0	53,6	10,0	1,0	0,0	0,9	130401В	130402В
6	Напиток вишневый	200	0,0	0,0	30,6	122,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160231	160204
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		31,7	29,7	127,0	906,3	0,6	64,5	8241,7	8,1	427,7	679,7	73,0	13,1	3,2	27,6		
Полдник																		
1	Флоды и ягоды свежие (см.приложение №1)	90	0,7	0,2	6,8	34,2	0,1	34,2	0,0	0,2	31,5	15,3	9,9	0,1	0,0	0,0	210106	210106
2	Пирожок с клубничным джемом или Пирожок клубничный	50	3,5	1,2	27,5	134,8	0,0	12,7	4,0	0,5	22,3	37,3	7,1	0,5	0,0	1,7	190201 190202	190203
3	Напиток молочный	200	3,0	3,2	16,9	108,8	0,0	0,6	15,0	0,0	121,0	91,0	14,0	0,1	0,1	9,0	160236	160236
	Итого:		7,2	4,6	51,2	277,8	0,1	47,5	19,0	0,7	174,8	143,6	31,0	0,7	0,2	10,7		
Ужин																		
1	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом	230	21,8	37,1	46,7	506,3	0,3	0,0	0,0	6,2	35,5	144,6	24,2	1,7	0,1	0,0	120529В	120529В
2	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0,1	0,0	22,4	92,5	0,0	5,6	0,0	0,0	6,3	3,1	1,7	0,2	0,0	0,0	160213	160213
3	Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0		
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103

	Итого:		25,8	38,5	104,4	768,5	0,4	5,6	20,0	6,7	98,5	221,1	33,9	2,8	0,2	2,0			
	Итого за день		91,5	112,8	393,0	2863,4	1,5	119,5	8374,3	18,6	1150,2	1611,7	252,9	20,8	4,2	77,7			
День 20 (Суббота)																			
Завтрак 1																			
1	Омлет с сыром запеченный	200	22,3	5,4	14,3	195,4	0,1	0,4	44,0	4,4	170,1	390,4	28,8	3,7	0,7	32,5	120302B	120323B	
2	Изделия колбасные вареные (сосиски) для школьного питания отварные	49	5,4	11,7	0,2	127,9	0,1	0,0	0,0	0,2	17,2	77,9	9,8	0,9	0,1	3,4	120501	120501	
3	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,8	3,4	25,5	150,8	2,4	0,6	15,0	0,0	141,5	114,8	30,0	1,7	0,1	17,0	160103	160103	
4	Мармелад	18	0,0	0,0	14,3	57,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,2	0,4	0,1	0,0	0,0			
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	
	Итого:		34,5	21,7	74,8	636,7	2,7	1,0	59,0	5,3	338,9	617,0	74,2	6,9	0,9	52,9			
Завтрак 2																			
1	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105	
2	Зефир	40	0,3	0,0	32,0	130,4	0,0	0,0	0,0	0,0	10,0	4,8	2,4	0,6	0,0	0,0			
	Итого:		6,3	6,4	41,4	250,4	0,0	1,2	30,0	0,0	252,0	186,8	30,4	0,8	0,3	18,0			
Обед																			
1	Салат овощной с фасолью	60	1,5	6,2	7,7	93,2	0,1	4,4	0,0	2,7	26,2	43,1	14,3	0,6	0,0	2,6	100501-1	100501-1	
2	Уха Ростовская	200	7,4	2,8	7,0	82,8	0,1	12,3	2,5	2,2	103,9	173,7	26,8	0,9	0,1	37,5	110316	110317	
3	Рагу из мяса птицы	230	10,6	3,9	29,4	195,3	0,2	15,6	660,1	2,4	48,5	209,5	51,2	2,6	0,2	11,2	120609	120610	
4	Сок фруктовый ДП (см. приложение №3)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223 160241	160223	
5	Кекс с шоколадом	50	3,5	11,0	24,0	208,8	0,0	0,0	30,0	0,6	17,2	70,9	25,6	1,6	0,1	3,2	170604	170605	
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	
	Итого:		27,5	24,9	108,5	770,9	0,5	36,2	692,6	8,7	264,5	577,9	133,4	9,4	0,4	56,4			
Полдник																			
1	Фрукты и ягоды свежие (см.приложение №1)	220	3,3	1,1	46,2	211,2	0,1	22,0	0,0	0,9	17,6	61,6	92,4	1,3	0,1	0,0	210103	210103	
2	Чай с повидлом	200	0,1	0,0	22,9	88,9	0,0	0,1	0,0	0,0	7,3	8,1	1,8	0,4	0,0	0,0	160107-1	160107-1	
3	Булочка с цукатами Блочка с изюмом	50	5,8	3,4	28,6	167,6	0,1	0,1	8,6	0,5	32,1	51,7	8,4	0,5	0,1	3,1	190104	190106	
	Итого:		9,2	4,5	97,7	467,7	0,1	22,2	8,6	1,4	57,0	121,4	102,6	2,2	0,2	3,1			
Ужин																			
1	Тефтели рыбные	120	13,9	6,2	17,8	182,9	0,1	2,1	13,5	1,2	320,7	468,4	31,7	0,8	0,1	115,6	120403	120404	
2	Пюре картофельное	180	3,1	23,7	21,5	311,3	0,2	15,1	4,9	1,7	64,9	116,9	39,1	1,4	0,2	10,4	130101B	130102B	
3	Напиток из плодов сухих (изюм)	200	0,3	0,1	21,9	89,6	0,0	0,0	0,1	0,1	10,0	15,5	5,0	0,4	0,0	0,0	160242	160242	
4	Ирис	10	0,3	0,8	8,2	40,8	0,0	0,0	3,6	0,0	14,0	10,5	1,8	0,1	0,0	0,0			
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102	
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103	
	Итого:		20,2	31,5	89,5	723,4	0,4	17,2	22,0	3,5	464,3	678,1	85,3	3,6	0,3	128,0			
	Итого за день		97,7	89,0	411,9	2849,1	3,7	77,9	812,3	18,9	1376,6	2181,2	425,8	22,9	2,1	258,4			
День 21(Воскресение)																			
Завтрак 1																			
1	Каша манная молочная	200	5,6	11,3	28,4	237,4	0,1	0,8	32,4	0,5	173,2	151,1	24,7	0,5	0,2	12,6	120205	120206	
2	Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую	55	7,0	6,3	0,4	86,4	0,0	0,0	0,1	0,3	40,4	107,7	7,2	1,5	0,2	11,0	120304	120304	
3	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102	
4	Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0			
5	Чай с лимоном	200	0,0	0,0	16,1	65,2	0,0	1,6	0,0	0,0	5,5	6,6	0,5	0,1	0,0	0,0	160106	160106	
	Итого:		16,8	19,4	80,6	564,6	0,2	2,4	52,5	1,5	230,5	305,6	38,0	2,6	0,5	23,6			
Завтрак 2																			
1	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105	
2	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0			
	Итого:		9,0	10,3	39,2	286,8	0,1	1,2	34,0	1,4	253,6	218,0	36,0	1,0	0,3	18,0			
Обед																			
1	Винегрет	60	1,0	6,1	5,5	80,9	0,0	5,0	0,0	2,7	22,9	28,4	12,4	0,5	0,0	2,9	100501	100501	
2	Солянка	200	3,2	3,6	2,0	53,2	0,1	8,7	0,0	1,1	21,4	93,3	23,8	1,4	0,1	5,6	110205B	110206B	

3	Говядина тушеная с картофелем	230	16,3	4,4	15,6	167,2	0,2	15,5	0,0	4,0	33,7	190,0	45,1	2,9	0,2	10,6	120511	120512
4	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	200	0,6	0,1	38,2	154,7	0,0	1,2	0,0	0,1	12,6	11,9	2,4	0,9	0,0	0,0	160237	160237
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
7	Кекс столичный	50	3,6	10,5	25,7	211,3	0,0	0,0	30,0	0,6	15,9	44,4	7,1	0,7	0,1	3,0	170601	170602
Итого:			28,8	26,0	117,4	818,5	0,5	30,4	30,0	9,3	165,8	451,6	101,0	7,5	0,4	24,1		
Полдник																		
1	Флоды и ягоды свежие (см.приложение №1)	140	0,6	0,6	13,7	65,8	0,0	14,0	0,0	0,3	22,4	15,4	12,6	3,1	0,0	2,8	210110	210110
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,9	3,8	23,7	144,4	0,0	0,7	18,0	0,0	145,7	109,2	16,8	0,2	0,2	10,8	160104	160104
3	Ватрушка с джемом	50	3,6	2,5	29,8	155,3	0,0	0,1	1,5	0,9	19,2	34,4	5,5	0,4	0,0	1,7	190301	190303
Итого:			8,0	6,9	67,1	365,5	0,1	14,8	19,5	1,1	187,3	159,0	34,9	3,6	0,2	15,3		
Ужин																		
1	Биточки рубленые куриные	100	12,4	6,9	10,2	152,5	0,1	1,3	48,5	1,3	42,3	146,9	17,9	1,4	0,1	5,7	120611	120612
2	Рис отварной	150	4,8	8,2	52,9	304,7	0,0	0,0	0,0	2,2	5,6	79,1	26,3	0,5	0,0	0,7	130301B	130302B
3	Напиток смородина	200	0,1	0,0	33,5	132,0	0,0	9,6	0,0	0,1	5,8	3,8	3,4	0,2	0,0	0,0	160229	160207
4	Ирис	10	0,3	0,8	8,2	40,8	0,0	0,0	3,6	0,0	14,0	10,5	1,8	0,1	0,0	0,0		
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
Итого:			20,3	16,7	124,9	728,8	0,2	10,9	52,1	4,1	122,4	307,1	57,0	3,0	0,2	8,4		
Итого за день			82,9	79,3	429,2	2764,2	1,0	59,7	188,1	17,5	959,6	1441,3	266,8	17,8	1,6	89,5		
Итого за 7 дней			89,59	90,58	415,90	2817,51	1,84	102,28	1416,49	19,21	1121,22	1625,85	322,23	19,75	1,99	125,76		
День 22 (Понедельник)																		
Завтрак 1																		
1	Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные	98	11,2	17,8	1,3	210,7	0,0	0,0	0,0	0,4	25,5	128,4	15,7	1,8	0,1	6,9	120502	120502
2	Капуста тушеная	150	2,7	2,1	21,9	117,3	0,1	48,3	0,0	2,9	291,8	64,2	33,0	1,2	0,1	5,6	130201	130202
3	Чай с сахаром	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	3,9	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105	160105
4	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
5	Ирис	10	0,3	0,8	8,2	40,8	0,0	0,0	3,6	0,0	14,0	10,5	1,8	0,1	0,0	0,0		
Итого:			17,2	21,9	67,9	537,4	0,1	48,3	3,6	4,0	344,6	242,4	55,6	3,5	0,2	12,5		
Завтрак 2																		
1	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105
2	Брускетта	50	5,9	3,1	18,3	124,3	0,1	1,4	33,3	0,7	39,8	99,7	11,5	0,7	0,1	2,1	230464	190216
Итого:			11,9	9,5	27,7	244,3	0,1	2,6	63,3	0,7	281,8	281,7	39,5	0,9	0,3	20,1		
Обед																		
1	Салат Мозаика	60	1,7	4,4	6,1	71,3	0,1	4,2	0,0	1,7	22,2	41,1	15,1	0,6	0,1	3,8	100515-1	100515-1
2	Суп-пюре овощной	190	2,9	4,8	11,4	99,8	0,0	7,9	8,6	0,2	61,5	47,5	15,5	0,5	0,1	4,1	110405	110406
3	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,1	0,4	7,4	37,5	0,0	0,0	0,0	0,2	3,4	12,0	1,9	0,2	0,0	0,0	180601	180601
4	Говядина отварная	80	16,9	1,8	1,4	89,8	0,1	0,0	0,0	0,5	12,6	233,4	27,4	3,4	0,2	8,7	120509	120510
5	Соус томатный	30	0,5	0,8	1,9	16,8	0,0	3,6	3,2	0,1	2,8	7,5	4,5	0,2	0,0	0,2	140101	140102
6	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,1	11,4	48,9	334,3	0,3	0,0	0,0	2,9	13,6	179,1	120,0	4,0	0,1	3,1	130309B	130310B
7	Напиток витаминный	200	0,5	0,2	29,1	125,0	0,0	52,0	0,0	0,3	11,8	11,7	4,7	0,5	0,0	0,0	160238	160238
8	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
9	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
Итого:			35,1	24,6	126,3	873,3	0,5	67,7	11,7	6,5	182,5	599,0	196,7	10,2	0,5	21,8		
Полдник																		
1	Флоды и ягоды свежие (см.приложение №1)	90	0,7	0,2	6,8	34,2	0,1	34,2	0,0	0,2	31,5	15,3	9,9	0,1	0,0	0,0	210106	210106
2	Пирожок с вишневым джемом или Пирожок вишневый	50	3,9	2,0	28,0	145,2	0,0	0,1	3,8	0,5	18,3	32,6	5,6	0,3	0,0	1,5	190213	190215
3	Какао-напиток на молоке	200	9,4	8,5	10,8	160,5	0,0	0,5	13,5	0,0	114,5	108,1	29,6	1,0	0,1	8,1	160101	160102
Итого:			14,0	10,6	45,6	339,8	0,1	34,8	17,3	0,6	164,3	156,0	45,1	1,4	0,2	9,6		
Ужин																		
1	Котлеты рубленые из птицы	100	13,4	9,8	16,3	207,0	0,1	1,1	42,0	1,7	18,8	120,7	14,2	1,3	0,1	3,6	120613	120614
2	Изделия макаронные отварные	150	8,1	11,9	48,2	332,3	0,1	0,0	0,0	2,7	15,0	44,7	8,3	0,8	0,0	0,7	130401B	130402B

3	Напиток морковный	200	0,9	0,1	20,9	89,1	0,0	9,0	0,0	0,3	20,1	35,3	24,1	0,5	0,0	3,2	160235	160235
4	Мармелад	18	0,0	0,0	14,3	57,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,2	0,4	0,1	0,0	0,0		
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		25,0	22,6	119,9	785,1	0,2	10,1	42,0	5,3	109,3	267,7	54,6	3,6	0,2	9,5		
	Итого за день		103,3	89,2	387,3	2779,9	1,1	163,4	137,9	17,0	1082,6	1546,8	391,6	19,7	1,4	73,5		
День 23 (Вторник)																		
Завтрак 1																		
1	Омлет натуральный, запеченный	200	20,0	12,5	14,3	248,9	0,1	0,4	9,2	2,7	156,9	343,1	26,5	3,8	0,7	35,4	120301B	120322B
2	Чай с повидлом	200	0,1	0,0	22,9	88,9	0,0	0,1	0,0	0,0	7,3	8,1	1,8	0,4	0,0	0,0	160107-1	160107-1
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
4	Кекс с пукатами	50	3,3	8,8	27,2	200,6	0,0	0,0	30,0	0,5	12,7	37,8	5,8	0,5	0,1	3,0	170607 170606	170603
	Итого:		24,8	21,8	74,6	590,8	0,2	0,5	39,2	3,5	181,7	405,7	36,8	5,0	0,8	38,4		
Завтрак 2																		
1	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105
2	Зефир	40	0,3	0,0	32,0	130,4	0,0	0,0	0,0	0,0	10,0	4,8	2,4	0,6	0,0	0,0		
	Итого:		6,3	6,4	41,4	250,4	0,0	1,2	30,0	0,0	252,0	186,8	30,4	0,8	0,3	18,0		
Обед																		
1	Салат картофельный с зеленым горошком	60	1,8	6,8	6,5	95,1	0,1	4,9	0,0	2,7	29,5	40,9	11,4	0,6	0,1	3,6	100531	100531
2	Суп картофельный с фасолью	200	3,8	2,2	10,2	75,8	0,1	5,2	0,0	1,9	66,5	86,6	23,7	1,1	0,1	3,9	110309	110310
3	Шницель рубленый куриный	100	11,9	9,0	11,5	174,6	0,1	1,7	65,3	1,4	40,3	186,9	19,6	1,7	0,2	10,4	120615	120616
4	Рагу из овощей	180	3,4	4,1	19,6	129,4	0,1	13,9	0,0	4,2	32,5	85,1	39,2	1,3	0,1	6,7	130203	130204
5	Напиток яблочный	200	0,1	0,1	21,4	86,4	0,0	1,4	0,0	0,0	2,8	1,5	1,3	0,4	0,0	0,3	160217	160230
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,2	0,4	19,8	92,8	0,0	0,0	0,0	0,4	100,0	100,0	10,0	1,2	0,0	4,0	200103	200103
	Итого:		26,3	23,8	109,5	758,9	0,5	27,1	65,3	11,3	281,0	534,6	110,4	6,8	0,4	28,7		
Полдник																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см.приложение №1)	180	1,6	0,4	14,6	77,4	0,1	108,0	0,0	0,4	61,2	41,4	23,4	0,5	0,1	3,6	210102	210102
2	Булочка с шоколадом или Булочка "Любимая"	50	5,7	4,0	27,1	167,0	0,1	0,1	6,9	0,6	29,5	52,7	8,1	0,5	0,1	3,1	190107 190108	190109
3	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0,1	0,0	22,4	92,5	0,0	5,6	0,0	0,0	6,3	3,1	1,7	0,2	0,0	0,0	160213	160213
	Итого:		7,4	4,4	64,1	336,9	0,1	113,7	6,9	1,0	97,0	97,2	33,1	1,2	0,1	6,7		
Ужин																		
1	Бефстроганов	80	10,2	3,3	5,5	92,6	0,0	0,2	4,8	0,3	8,0	103,0	13,5	1,5	0,1	4,0	120505B	120506B
2	Пюре картофельное	150	2,6	19,7	18,0	259,5	0,2	12,6	4,1	1,4	54,1	97,4	32,6	1,2	0,1	8,7	130101B	130102B
3	Напиток из плодов сухих (изюм)	200	0,3	0,1	21,9	89,6	0,0	0,0	0,1	0,1	10,0	15,5	5,0	0,4	0,0	0,0	160242	160242
4	Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0		
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		16,9	24,5	80,7	611,2	0,3	12,8	28,9	2,3	128,8	289,3	59,1	4,0	0,3	14,7		
	Итого за день		81,7	80,9	370,3	2548,2	1,1	155,4	170,2	18,2	940,4	1513,6	269,8	17,7	1,9	106,4		
День 24 (Среда)																		
Завтрак 1																		
1	Каша овсяная молочная	200	7,5	11,5	17,2	201,9	0,2	0,7	29,6	0,6	161,6	224,8	62,8	1,5	0,2	13,0	120209	120210
2	Чай с молоком с сахаром	200	1,2	1,3	17,9	87,8	0,0	0,2	6,0	0,0	52,3	42,2	5,6	0,1	0,1	3,6	160108	160108
3	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
4	Ирис	20	0,7	1,5	16,3	81,6	0,0	0,0	7,2	0,0	28,0	21,0	3,6	0,1	0,0	0,0		
5	Изделия колбасные вареные (сосиски) для школьного питания отварные	49	5,4	11,7	0,2	127,9	0,1	0,0	0,0	0,2	17,2	77,9	9,8	0,9	0,1	3,4	120501	120501
	Итого:		17,7	27,2	72,1	604,0	0,3	0,9	42,8	1,5	268,5	399,5	87,0	3,0	0,4	20,0		
Завтрак 2																		
1	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105
2	Кекс столичный	50	3,6	10,5	25,7	211,3	0,0	0,0	30,0	0,6	15,9	44,4	7,1	0,7	0,1	3,0	170601	170602
	Итого:		9,6	16,9	35,1	331,3	0,1	1,2	60,0	0,6	257,9	226,4	35,1	0,9	0,3	21,0		

Обед																		
1	Салат овощной с фасолью	60	1,5	6,2	7,7	93,2	0,1	4,4	0,0	2,7	26,2	43,1	14,3	0,6	0,0	2,6	100501-1	100501-1
2	Борщ сибирский с говядиной	200	4,8	3,0	6,0	60,0	0,1	11,1	0,0	1,6	83,7	98,5	27,3	1,7	0,1	6,0	110103В	110104В
3	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом	230	21,8	37,1	46,7	506,3	0,3	0,0	0,0	6,2	35,5	144,6	24,2	1,7	0,1	0,0	120529В	120529В
4	Напиток клубничный	200	0,0	0,0	30,6	122,4	0,0	20,2	0,0	0,1	2,9	2,4	1,7	0,3	0,0	0,0	160232	160205
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		30,7	47,1	111,3	880,8	0,5	35,6	0,0	11,1	203,0	355,4	75,0	5,1	0,3	10,6		
Полдник																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см.приложение №1)	220	3,3	1,1	46,2	211,2	0,1	22,0	0,0	0,9	17,6	61,6	92,4	1,3	0,1	0,0	210103	210103
2	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0		
3	Напиток молочный	200	3,0	3,2	16,9	108,8	0,0	0,6	15,0	0,0	121,0	91,0	14,0	0,1	0,1	9,0	160236	160236
	Итого:		7,8	6,3	78,0	403,4	0,1	22,6	17,0	1,6	144,4	170,6	110,4	1,8	0,3	9,0		
Ужин																		
1	Голубцы ленивые	230	18,4	23,0	16,8	347,8	0,1	50,7	4,6	4,0	358,5	193,6	50,5	2,9	0,2	9,6	120542	120543
2	Сок фруктовый ДП (см. приложение №3)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223 160241	160223
3	Мармелад	18	0,0	0,0	14,3	57,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,2	0,4	0,1	0,0	0,0		
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		23,0	24,0	71,4	596,3	0,2	54,7	4,6	4,8	427,9	274,6	66,5	6,6	0,2	11,6		
	Итого за день		88,9	121,4	367,8	2815,9	1,2	115,0	124,4	19,5	1301,6	1426,4	373,9	17,5	1,4	72,1		
День 25 (Четверг)																		
Завтрак 1																		
1	Омлет, смешанный с ветчиной	200	22,4	10,0	11,0	223,6	0,1	0,3	7,6	2,5	137,4	295,6	33,2	4,1	0,6	32,6	120303В	120324
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	3,9	3,8	23,7	144,4	0,0	0,7	18,0	0,0	145,7	109,2	16,8	0,2	0,2	10,8	160104	160104
3	Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные	49	5,6	8,9	0,6	105,4	0,0	0,0	0,0	0,2	12,7	64,2	7,8	0,9	0,0	3,4	120502	120502
4	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
5	Ирис	20	0,7	1,5	16,3	81,6	0,0	0,0	7,2	0,0	28,0	21,0	3,6	0,1	0,0	0,0		
	Итого:		35,5	25,4	72,2	659,8	0,2	1,0	32,8	3,4	333,3	523,5	66,7	5,7	0,9	46,8		
Завтрак 2																		
1	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105
2	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0		
	Итого:		9,0	10,3	39,2	286,8	0,1	1,2	34,0	1,4	253,6	218,0	36,0	1,0	0,3	18,0		
Обед																		
1	Салат из моркови с зеленым горошком	60	1,2	6,1	3,9	75,3	0,0	4,1	0,0	2,8	47,6	33,7	17,9	0,4	0,0	2,9	100530	100530
2	Суп картофельный с горохом	200	7,3	1,9	20,7	129,4	0,2	4,9	0,0	2,1	32,6	93,1	30,9	1,7	0,1	3,3	110307-1	110308-1
3	Рагу из мяса птицы	230	10,6	3,9	29,4	195,3	0,2	15,6	660,1	2,4	48,5	209,5	51,2	2,6	0,2	11,2	120609	120610
4	Кекс с шоколадом	50	3,5	11,0	24,0	208,8	0,0	0,0	30,0	0,6	17,2	70,9	25,6	1,6	0,1	3,2	170604	170605
5	Напиток морковный	200	0,9	0,1	20,9	89,1	0,0	9,0	0,0	0,3	20,1	35,3	24,1	0,5	0,0	3,2	160235	160235
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		26,0	23,8	119,1	796,7	0,6	33,6	690,1	8,7	220,7	509,2	157,3	7,7	0,4	25,7		
Полдник																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см.приложение №1)	90	0,7	0,2	6,8	34,2	0,1	34,2	0,0	0,2	31,5	15,3	9,9	0,1	0,0	0,0	210106	210106
2	Булочка или Булочка "Городская"	50	3,0	3,8	29,0	161,9	0,1	0,1	9,4	0,5	24,6	46,2	7,0	0,5	0,1	2,7	190102	190103
3	Чай с лимоном	200	0,0	0,0	16,1	65,2	0,0	1,6	0,0	0,0	5,5	6,6	0,5	0,1	0,0	0,0	160106	160106
	Итого:		3,7	4,0	51,9	261,3	0,1	35,9	9,4	0,7	61,7	68,1	17,4	0,7	0,1	2,7		
Ужин																		
1	Биточки рубленые куриные	100	12,4	6,9	10,2	152,5	0,1	1,3	48,5	1,3	42,3	146,9	17,9	1,4	0,1	5,7	120611	120612
2	Изделия макаронные отварные	150	8,1	11,9	48,2	332,3	0,1	0,0	0,0	2,7	15,0	44,7	8,3	0,8	0,0	0,7	130401В	130402В
3	Напиток смородина	200	0,1	0,0	33,5	132,0	0,0	9,6	0,0	0,1	5,8	3,8	3,4	0,2	0,0	0,0	160229	160207
4	Фрукты и ягоды свежие (см.приложение №1)	180	0,7	0,5	18,5	84,6	0,0	9,0	0,0	0,7	34,2	28,8	21,6	4,1	0,1	1,8	210104	210104

5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		24,0	20,2	130,5	800,2	0,2	19,9	48,5	5,4	152,0	291,0	58,7	7,4	0,2	10,2		
	Итого за день		98,3	83,7	412,8	2804,8	1,2	91,6	814,8	19,7	1021,2	1609,8	336,1	22,5	1,9	103,5		

День 26 (Пятница)

Завтрак 1

1	Каша рисовая молочная	200	5,0	10,5	28,0	226,8	0,1	0,6	27,0	0,2	127,1	158,7	36,3	0,6	0,2	10,0	120203	120204
2	Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую	55	7,0	6,3	0,4	86,4	0,0	0,0	0,1	0,3	40,4	107,7	7,2	1,5	0,2	11,0	120304	120304
3	Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0		
4	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,8	3,4	25,5	150,8	2,4	0,6	15,0	0,0	141,5	114,8	30,0	1,7	0,1	17,0	160103	160103
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		20,0	22,0	89,6	639,6	2,6	1,2	62,1	1,2	320,3	421,4	79,1	4,4	0,6	38,0		

Завтрак 2

1	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105
2	Печенье	40	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	4,0	1,4	11,6	36,0	8,0	0,8	0,0	0,0		
	Итого:		9,0	10,3	39,2	286,8	0,1	1,2	34,0	1,4	253,6	218,0	36,0	1,0	0,3	18,0		

Обед

1	Салат Мозаика	60	1,7	4,4	6,1	71,3	0,1	4,2	0,0	1,7	22,2	41,1	15,1	0,6	0,1	3,8	100515-1	100515-1
2	Уха Ростовская	200	7,4	2,8	7,0	82,8	0,1	12,3	2,5	2,2	103,9	173,7	26,8	0,9	0,1	37,5	110316	110317
3	Гуляш из мяса птицы	80	9,9	3,2	2,7	79,4	0,0	1,7	30,4	0,0	9,4	70,2	9,1	0,7	0,1	2,6	120601	120602
4	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,1	11,4	48,9	334,3	0,3	0,0	0,0	2,9	13,6	179,1	120,0	4,0	0,1	3,1	130309B	130310B
5	Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте	200	0,6	0,1	38,2	154,7	0,0	1,2	0,0	0,1	12,6	11,9	2,4	0,9	0,0	0,0	160237	160237
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,2	0,4	19,8	92,8	0,0	0,0	0,0	0,4	100,0	100,0	10,0	1,2	0,0	4,0	200103	200103
	Итого:		34,0	23,5	143,3	920,1	0,5	19,3	32,9	7,9	271,1	609,6	188,6	8,9	0,3	50,9		

Полдник

1	Флоды и ягоды свежие (см.приложение №1)	180	1,6	0,4	14,6	77,4	0,1	108,0	0,0	0,4	61,2	41,4	23,4	0,5	0,1	3,6	210102	210102
2	Кекс с цукатами	50	3,3	8,8	27,2	200,6	0,0	0,0	30,0	0,5	12,7	37,8	5,8	0,5	0,1	3,0	170607 170606	170603
3	Чай с повидлом	200	0,1	0,0	22,9	88,9	0,0	0,1	0,0	0,0	7,3	8,1	1,8	0,4	0,0	0,0	160107-1	160107-1
	Итого:		5,0	9,1	64,7	366,9	0,1	108,2	30,0	0,9	81,2	87,3	31,0	1,4	0,1	6,6		

Ужин

1	Азу из говядины	80	11,4	1,0	4,5	72,0	0,0	3,0	0,0	2,1	14,7	113,7	16,6	1,7	0,1	4,4	120503	120504
2	Картофель отварной	150	2,9	12,2	20,4	202,7	0,2	15,0	0,0	1,5	25,3	87,6	34,7	1,4	0,1	7,5	130103B	130104B
3	Напиток витаминный	200	0,5	0,2	29,1	125,0	0,0	52,0	0,0	0,3	11,8	11,7	4,7	0,5	0,0	0,0	160238	160238
4	Ирис	20	0,7	1,5	16,3	81,6	0,0	0,0	7,2	0,0	28,0	21,0	3,6	0,1	0,0	0,0		
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		17,9	15,6	90,4	580,1	0,3	70,0	7,2	4,4	134,4	300,8	67,2	4,6	0,3	13,9		
	Итого за день		85,9	80,5	427,1	2793,4	3,6	199,9	166,2	15,9	1060,7	1637,1	401,9	20,3	1,6	127,4		

День 27 (Суббота)

Завтрак 1

1	Каша вязкая молочная "Дружба"	200	5,6	10,9	27,6	231,0	0,1	0,7	28,5	0,2	143,0	177,9	42,1	0,9	0,2	11,4	120211	120212
2	Чай с сахаром	200	0,0	0,0	16,0	63,8	0,0	0,0	0,0	0,0	3,9	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105	160105
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
4	Изделия колбасные вареные (сосиски) для школьного питания отварные	49	5,4	11,7	0,2	127,9	0,1	0,0	0,0	0,2	17,2	77,9	9,8	0,9	0,1	3,4	120501	120501
5	Ватрушка с творогом	50	5,4	5,9	24,0	170,7	0,1	0,1	9,0	1,1	50,5	126,1	9,4	0,5	0,1	2,1	190304 190305	190306
	Итого:		17,9	29,1	78,1	645,8	0,3	0,8	37,5	1,8	219,2	404,5	64,0	2,6	0,3	16,9		

Завтрак 2

1	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105
2	Зефир	20	0,2	0,0	16,0	65,2	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0		
	Итого:		6,2	6,4	25,4	185,2	0,0	1,2	30,0	0,0	247,0	184,4	29,2	0,5	0,3	18,0		

Обед

1	Салат из зеленого горошка	60	2,6	10,4	2,8	115,4	0,0	3,9	0,0	4,1	57,3	47,3	9,1	0,6	0,1	4,2	100543	100543
2	Суп картофельный с фасолью	200	3,8	2,2	10,2	75,8	0,1	5,2	0,0	1,9	66,5	86,6	23,7	1,1	0,1	3,9	110309	110310
3	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом	230	21,8	37,1	46,7	506,3	0,3	0,0	0,0	6,2	35,5	144,6	24,2	1,7	0,1	0,0	120529B	120529B
4	Напиток клубничный	200	0,0	0,0	30,6	122,4	0,0	20,2	0,0	0,1	2,9	2,4	1,7	0,3	0,0	0,0	160232	160205
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		32,3	51,1	120,8	971,2	0,5	29,3	0,0	13,1	221,6	364,5	68,8	4,7	0,3	10,0		
Полдник																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см.приложение №1)	140	0,6	0,6	13,7	65,8	0,0	14,0	0,0	0,3	22,4	15,4	12,6	3,1	0,0	2,8	210110	210110
2	Пирожок с яблочным джемом или Пирожок яблочный	50	3,7	1,5	27,5	138,1	0,0	0,1	4,0	0,5	22,9	37,2	7,1	0,6	0,0	1,7	190204 190205	190206
3	Кисель абрикосовый	200	0,0	0,0	36,4	144,3	0,0	0,6	0,0	0,2	8,8	9,7	2,2	0,1	0,0	0,0	160228	160228 160219
	Итого:		4,2	2,1	77,6	348,2	0,1	14,7	4,0	0,9	54,0	62,3	21,8	3,8	0,1	4,5		
Ужин																		
1	Капуста тушеная с колбасными изделиями	230	10,1	19,3	29,7	333,0	0,1	57,6	0,0	5,3	361,6	126,9	43,8	2,0	0,1	8,6	120517	120518
2	Сок фруктовый ДП (см. приложение №3)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223 160241	160223
3	Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0		
4	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		17,4	21,5	95,5	647,0	0,2	61,6	20,0	6,3	437,0	231,1	62,4	6,0	0,2	10,6		
	Итого за день		78,0	110,2	397,3	2797,5	1,2	107,6	91,5	22,3	1178,9	1246,8	246,3	17,6	1,2	60,1		
День 28 (Воскресение)																		
Завтрак 1																		
1	Каша манная молочная	200	5,6	11,3	28,4	237,4	0,1	0,8	32,4	0,5	173,2	151,1	24,7	0,5	0,2	12,6	120205	120206
2	Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином	20	1,2	0,6	15,1	70,8	0,0	0,0	20,0	0,0	2,0	6,6	0,4	0,1	0,0	0,0		
3	Чай с молоком с сахаром	200	1,2	1,3	17,9	87,8	0,0	0,2	6,0	0,0	52,3	42,2	5,6	0,1	0,1	3,6	160108	160108
4	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
5	Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные	49	5,6	8,9	0,6	105,4	0,0	0,0	0,0	0,2	12,7	64,2	7,8	0,9	0,0	3,4	120502	120502
	Итого:		16,6	23,2	82,6	606,2	0,2	1,1	58,4	1,4	249,7	297,6	43,7	2,1	0,3	19,6		
Завтрак 2																		
1	Молоко	200	6,0	6,4	9,4	120,0	0,0	1,2	30,0	0,0	242,0	182,0	28,0	0,2	0,3	18,0	230105	230105
2	Зефир	40	0,3	0,0	32,0	130,4	0,0	0,0	0,0	0,0	10,0	4,8	2,4	0,6	0,0	0,0		
	Итого:		6,3	6,4	41,4	250,4	0,0	1,2	30,0	0,0	252,0	186,8	30,4	0,8	0,3	18,0		
Обед																		
1	Винегрет	60	1,0	6,1	5,5	80,9	0,0	5,0	0,0	2,7	22,9	28,4	12,4	0,5	0,0	2,9	100501	100501
2	Рассольник домашний	200	2,4	2,2	9,2	62,6	0,1	12,6	0,0	1,0	47,4	51,9	22,3	0,8	0,1	4,5	110203B	110204B
3	Говядина тушеная с черносливом	80	10,9	3,8	6,2	102,7	0,0	2,1	0,0	1,8	16,2	99,8	22,1	1,6	0,1	3,4	120513	120514
4	Рагу из овощей	180	3,4	4,1	19,6	129,4	0,1	13,9	0,0	4,2	32,5	85,1	39,2	1,3	0,1	6,7	130203	130204
5	Напиток из плодов сухих (изюм)	200	0,3	0,1	21,9	89,6	0,0	0,0	0,1	0,1	10,0	15,5	5,0	0,4	0,0	0,0	160242	160242
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,2	0,4	19,8	92,8	0,0	0,0	0,0	0,4	100,0	100,0	10,0	1,2	0,0	4,0	200103	200103
8	Кекс столичный	50	3,6	10,5	25,7	211,3	0,0	0,0	30,0	0,6	15,9	44,4	7,1	0,7	0,1	3,0	170601	170602
	Итого:		26,7	28,5	128,3	874,1	0,5	33,6	30,1	11,4	254,2	458,7	123,3	7,2	0,4	24,4		
Полдник																		
1	Фрукты и ягоды свежие (см.приложение №1)	180	0,7	0,5	18,5	84,6	0,0	9,0	0,0	0,7	34,2	28,8	21,6	4,1	0,1	1,8	210104	210104
2	Напиток морковный	200	0,9	0,1	20,9	89,1	0,0	9,0	0,0	0,3	20,1	35,3	24,1	0,5	0,0	3,2	160235	160235
3	Булочка с цукатами Блочка с изюмом	50	5,8	3,4	28,6	167,6	0,1	0,1	8,6	0,5	32,1	51,7	8,4	0,5	0,1	3,1	190104	190106
	Итого:		7,3	4,0	68,1	341,3	0,1	18,1	8,6	1,5	86,4	115,8	54,1	5,2	0,2	8,1		
Ужин																		

1	Шницель рубленый куриный	100	11,9	9,0	11,5	174,6	0,1	1,7	65,3	1,4	40,3	186,9	19,6	1,7	0,2	10,4	120615	120616
2	Овощи запеченые	150	3,5	5,2	28,2	173,7	0,2	17,7	0,0	2,2	29,3	102,8	40,0	1,6	0,1	8,7	130111	130111
3	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0,1	0,0	22,4	92,5	0,0	5,6	0,0	0,0	6,3	3,1	1,7	0,2	0,0	0,0	160213	160213
4	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0		
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,4	0,0	0,0	0,0	0,2	50,0	50,0	5,0	0,6	0,0	2,0	200103	200103
	Итого:		21,1	17,5	107,4	675,4	0,4	25,0	67,3	5,1	141,1	394,4	75,5	5,0	0,4	21,0		
	Итого за день		78,1	79,7	427,8	2747,5	1,1	78,9	194,4	19,5	983,4	1453,3	327,1	20,1	1,5	91,1		
	Итого за 7 дней		87,73	92,22	398,63	2755,31	1,51	130,28	242,79	18,85	1081,25	1490,55	335,24	19,35	1,55	90,59		
	Итого за 28 дня		91,12	91,64	415,36	2834,18	1,72	114,28	1399,63	18,77	1147,39	1652,95	340,99	20,51	2,02	118,16		

Рацион для детей в возрасте 11-18 лет

Меню интернат 11-18

№ 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, 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	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	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 (говядя)	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 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
	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	Гематоген 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 рубленные 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	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			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	Бийогулт 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	149,40	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	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 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		

Подник																		
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	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		
Подник																		
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	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 (Воскресенье)																		
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	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	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	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		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 28-х дневному меню для организации питания детей 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.

Изменение №3
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			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				X				

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

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	Тефтели рыбные	Рыба (филе) припущенная
2	Обед	11-18, 7-11, 3-7	Котлеты рубленые из птицы	Котлеты куриные с ветчиной
3	Ужин	11-18, 7-11	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом	Поджарка из свинины Изделия макаронные отварные
3	Ужин	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	Обед	11-18, 7-11, 3-7	Салат Мозаика	Консервы овощные "Дары лета"
4	Ужин	11-18, 7-11, 3-7	Котлеты рубленые из фарша рыбного	Рыба (филе) припущенная

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 моркови с зеленым горошком	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	Ватрушка с творогом	Творог детский или Выпечка в ассортименте
6	Ужин	11-18, 7-11	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом	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
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	Обед	11-18, 7-11, 3-7	Рыба (филе) запеченная	Котлеты рубленые из фарша рыбного
10	Полдник	11-18, 7-11, 3-7	Пирожок с яблочный или Пирожок с яблочным джемом	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	Кекс столичный	Выпечка в ассортименте или кондитерское изделия
11	Обед	11-18, 7-11, 3-7	Суп картофельный с фрикадельками	Щи из свежей капусты
11	Полдник	11-18, 7-11, 3-7	Ватрушка с творогом	Творог детский или Выпечка в ассортименте
11	Ужин	11-18, 7-11	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом	Поджарка из свинины Изделия макаронные отварные
11	Ужин	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, 3-7	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)
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	Обед	11-18, 7-11, 3-7	Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины	Тефтели с рисом
15	Ужин	11-18, 7-11, 3-7	Ватрушка с творогом	Творог детский или Выпечка в ассортименте
16	Обед	11-18, 7-11, 3-7	Рыба, тушенная с овощами	Тефтели рыбные Соус томатный
16	Ужин	11-18, 7-11	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом	Поджарка из свинины Изделия макаронные отварные
16	Ужин	3-7	Говядина тушенная с картофелем	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным
17	Обед	3-7	Напиток морковный	Напиток из плодов сухих (изюм)
17	Полдник	11-18, 7-11	Брушкетта	Выпечка в ассортименте или кондитерское изделия
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 тушенная с черносливом	Говядина тушенная
19	Обед	11-18, 7-11, 3-7	Салат из соленых огурцов с луком	Консервы овощные "Дары лета"
19	Полдник	11-18, 7-11	Пирожок клубничный повидлом или Пирожок с клубничным джемом	Выпечка в ассортименте или кондитерское изделия

20	Ужин	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 2	11-18, 7-11	Брушкетта	Выпечка в ассортименте или кондитерское изделия
22	Полдник	11-18, 7-11, 3-7	Пирожок вишневый или Пирожок 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)
24	Завтрак	11-18, 7-11	Каша овсяная молочная	Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком
24	Обед	11-18, 7-11	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом	Поджарка из свинины Изделия макаронные отварные
24	Обед	3-7	Говядина тушеная с картофелем	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом
24	Ужин	11-18, 7-11, 3-7	Голубцы ленивые	Соус карбонара Изделия макаронные отварные
25	Обед	11-18, 7-11, 3-7	Напиток морковный	Напиток из плодов сухих (изюм)
27	Завтрак	11-18, 7-11, 3-7	Ватрушка с творогом	Творог детский или Выпечка в ассортименте

27	Обед	11-18, 7-11	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом	Говядина с овощами Каша гречневая рассыпчатая
27	Обед	3-7	Говядина тушеная с картофелем	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом
28	Обед	11-18, 7-11, 3-7	Рассольник Домашний	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 №3

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

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				

Пояснительная записка к рациону питания детей в возрасте 3-7, 7-11, 11-18 лет, обучающихся в общеобразовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения)

**Изменение №3
С продлением срока использования меню,
в последующие года.**

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.

Рацион составлен в соответствии с принципами щадящего питания и состоит из блюд термически обработанных. Скоропортящиеся блюда, не подвергаемые тепловой обработке, в меню отсутствуют. Данный принцип составления рациона рассчитан на питание детей в период санитарно – эпидемиологически неблагоприятный и позволяет обеспечить питающихся всеми необходимыми пищевыми веществами и выполнить нормы физиологических потребностей энергии в данный период.

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 2.4.1.3049-13, 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,. Под ред. Лапшиной В.Т. М: Хлебпродинформ, 2004 г., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- Сост. Лапшина В.Т.; Марчук Ф.Л. 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 обучающихся образовательных организациях / Под ред. С.В. Маслова, 2015; 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.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций/ Под. ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.; Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений Под общей редакцией проф.А.Я. Перевалова.

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°С в центре продукта. Готовые кулинарные изделия (блюда) помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми изделиями ставят на мармит или на подогреваемую

линию раздачи или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

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

- Упаковку с продукцией аккуратно вскрывают на пищеблоках столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных. Перекладывают содержимое в гостроемкость. 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 формируют.

3. Подготовка рыбы

Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше +12°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.

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 $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

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.

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°C). 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;
- 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, 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; 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
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

Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
Первые блюда (супы-пюре)	<p>густоты, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.</p> <p>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.</p>
Первые блюда (супы прозрачные)	<p>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.</p>
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 картофеля, овощей, круп, бобовых, изделий макаронных, яиц, творога и др.	<p>Вторые горячие блюда (гарниры) могут быть представлены блюдами из картофеля, овощей, круп, бобовых, изделий макаронных, яиц, творога и др., которые могут быть отварными, припущенными, тушеными, запеченными, с соусом или без него.</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), другие сладкие блюда	<p>Третьи блюда (компоты, кисели), 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>Готовые третьи блюда и другие сладкие блюда не должны иметь</p>

Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
Мучные блюда (блины, вареники, оладьи, пирожки с начинками печеные, ватрушки и др.), изделия булочные	<p>посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Мучные блюда (блины, вареники, пирожки с начинками печеные, ватрушки и др.), 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 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 Изменение №3. С продлением срока использования меню, в последующие года.

Наименование сырья	Среднесуточное потребление, г		
	3-7 лет	7-11 лет	11-18 лет
Дрожжи сушеные	0,33	0,29	0,28
Какао	3,65	3,97	3,86
Картофель	149,82	162,02	200,23
Колбасные изделия	24,50	30,59	33,82
Кондитерские изделия	68,10	63,07	64,50
Крупы (злаки), бобовые	47,12	56,32	68,17
Макаронные изделия	14,81	16,41	18,97
Масло растительное	18,80	25,94	32,90
Масло сливочное	11,26	11,44	12,27
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	354,75	413,09	437,29
Мука пшеничная	48,99	45,85	45,88
Мясо	72,13	127,03	146,82
Овощи свежие	116,49	151,50	196,25
Птица	30,37	37,84	41,13
Рыба	14,24	23,03	23,76
Сахар-песок	65,97	71,50	71,95
Сметана	0,39	0,49	0,60
Сок фруктовый	77,79	86,43	86,43
Соль	3,90	4,76	5,50
Сыр	0,75	2,75	3,00
Творог	2,14	2,14	2,14
Фрукты (плоды) свежие	186,14	220,14	220,14
Фрукты (плоды) сухие	16,13	8,72	8,89
Хлеб пшеничный	91,21	109,00	123,28
Хлеб ржано-пшеничный	40,71	46,43	63,57
Чай	0,59	0,65	0,65
Яйцо куриное	57,53	70,35	77,82

Технологические карты к меню

«Примерное меню для организации питания детей в возрасте 3-7, 7-11, 11-18 лет, обучающихся в общеобразовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения) Изменение №3 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 _____

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

Номер рецептуры: № 13004; 190102

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
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 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 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 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) №

190301-1

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

Номер рецептуры: № 741; 190301-1

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
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 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 15-20 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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	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 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.

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

Номер рецептуры: № 793; 170604

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
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** _____

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 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-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 или	0,4	0,4
Дрожжи прессованные	1,6	1,6
Масса теста:		77
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	30	30
или Капуста белокочанная све	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 100г

Белки (г):	Пищевая ценность			Витамин С, (мг.)
	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 капустную 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 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 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

Номер рецептуры: № 738; 190207

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
Мука Пшеничная	51,7	51,7
Молоко	22	22
Сахар-песок	3,4	3,4
Соль	0,3	0,3
Дрожжи сухие или	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 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
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
<i>или</i> 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 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 кожицу 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) №**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

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	
7,16	13,43	58,34	382,38	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) №

130401В

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 растительное	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):	
3,66	3,43	23,48	139,52	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. Сваренные изделия макаронные откидывают, после стекания воды перекладывают в емкость и заправляют маслом.

Температура подачи: 60-65°C

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

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	100	100
или Капуста белокочанная свежая	125	100
Масло растительное	4	4
Томатная паста	2	2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10
или Морковь столовая свежая	12,5	10
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	8	8
или Лук репчатый свежий	9,5	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 _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**130103В**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 растительное	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):	
2,00	2,40	16,30	94,98	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. Заправляют отварной картофель маслом.

Температура подачи:

60-65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента их изготовления.

Технолог

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

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 растительное	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):	
4,20	4,10	19,01	129,53	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. Заправляют кашу гречневую маслом.

Температура подачи:

60-65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента их изготовления.

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 течение 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 _____

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 растительное	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):	
2,20	0,54	2,91	14,38	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. Заправляют пюре картофельное маслом и тщательно перемешивают.

Температура подачи: 60-65°С**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента их изготовления.**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) №**130301В**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 растительное	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):	
2,45	3,35	27,30	143,52	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. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают.

Температура подачи: 60-65°C**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 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 100г:

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
12,4	13,41	1,63	176,81	0,15

Технология приготовления:

К предварительно подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивают!). Ветчину предварительно очищают от оболочки и нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Подготовленную ветчину смешивают с омлетной смесью, Приготовленную смесь выливают на противень, политый маслом, 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) №**120301В**

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 растительное	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):	
10,43	11,58	1,94	153,73	0,18

Технология приготовления:

К предварительно подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая!). Приготовленную смесь выливают на противень, политый маслом, 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) №**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 № 120301В

Наименование изделия: **Омлет с сыром запеченный**

Номер рецептуры: № 120301

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо*	75	75
Молоко	25	25
Сыр полутвердый	7,53	7
Соль	0,25	0,25
Масло сливочное	4	4
Выход:		100

*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	
11,26	14,91	1,67	186,34	0,20

Технология приготовления:

Подготовленный сыр натирают на крупной терке. К подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая). Приготовленную смесь выливают в емкость, смазанную маслом, слоем не более 2,5-3 см запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 минут или в пароконвектомате в режиме "жар" при температуре 155-160°C в течение 20-30 минут, затем посыпают тертым сыром и запекают до готовности.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог _____

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

Номер рецептуры: № 311; 120205

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 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 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
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 пшенная молочная

Номер рецептуры: № 302; 120201

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	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 пшенную 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 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	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

Технологическая карта № 120211

Наименование изделия: **Каша вязкая молочная "Дружба"**

Номер рецептуры: № 192

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшено шлифованное	10,0	10,0
Крупа рисовая	10,0	10,0
Молоко	55,0	55,0
Вода	30,0	30,0
Сахар-песок	3,0	3,0
Соль	0,3	0,3
Масло сливочное	2,0	2,0
Выход:		100

*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	
3,52	3,84	20,05	127,43	0,33

Технология приготовления:

Подготовленную рисовую крупу засыпают в кипящую смесь молока и воды и варят до полуготовности периодически помешивая, затем добавляют подготовленное пшено и варят до готовности. За 5 - 7 минут до окончания варки добавляют, соль, сахар. 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 приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120503**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Азу из говядины

Номер рецептуры: № 438; 120503

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
Масса говядины отварной:		40
Масло растительное	5	5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	20	20
или Лук репчатый свежий	23,8	20
Мука пшеничная	4	4
Томатная паста	2,8	2,8
Огурцы консервированные(без учета заливки)	10	10
Бульон мясной	48	48
Масса соуса:		75
Соль	0,5	0,5
Чеснок	0,7	0,5
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):	
13,93	15,5	5,29	212,68	3,81

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.

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, припущенные огурцы соленые, лук припущенный и остаток бульона - готовим 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.

Температура подачи:

60-65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления.

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120505ВНаименование 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	
	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	60	60
Соль	0,5	0,5
Мука пшеничная	4	4
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):	
12,57	12,08	3,16	171,33	0,25

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 вливают бульон и вымешивают до образования однородной массы, доводят до кипения.

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** _____

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 кулинарного изделия (блюда) №**120509-1**

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная	157,4	155
или Говядина крупный кусок замороженная	172,2	155
Соль	0,5	0,5
Выход:		100
Масса отварной говядины и соуса томатного (ТК140101): массой 130 г.	100/30*	

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) № 120509Наименование 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	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная	157,4	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) №**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 Говядина крупный кусок замороженная	24,67 27	24,3 24,3
Масса говядины отварной:		15
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	54,3 77,57	54,3 54,3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	7,1 8,45	7,1 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 тушенная**

Номер рецептуры: № 441; 120513-1

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
Говядина крупный кусок охлажденная или	57,56	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
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 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	13,09	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
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	72	72
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, 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.

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 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	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

Белки (г):	Пищевая ценность			Витамин С, (мг.)
	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) №

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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	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 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.

Температура подачи: 60-65°C

Срок реализации: не более 2-х часов 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 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
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°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** _____

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	78	78
или Капуста белокочанная свежая	97,5	78
Вода	15	15
Масло растительное	4,8	4,8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4,5	4,5
или Морковь столовая свежая	5,6	4,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4,5	4,5
или Лук репчатый свежий	5,4	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) №**120523**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	
	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 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	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 рубленые 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 пшеничным, 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) №**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** _____

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 5,6	4,7 4,7
Морковь очищенная или Морковь столовая свежая	5,3 6,6	5,3 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) №

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 кулинарного изделия (блюда) №**120519**

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	
	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°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) № 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°С в течение 20-25 мин до готовности.

Температура подачи: 60-65°С**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	
	1 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 _____

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	91,4	90
или Говядина крупный кусок замороженное	100	90
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	20	20
или Лук репчатый свежий	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 _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Шницель рубленный из говядины**
 Номер рецептуры: № 451; 120525

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	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°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 кулинарного изделия (блюда) №

120615

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Шницель рубленный 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; ГТК

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 кулинарного изделия (блюда) №

120502

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	
	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 № 120407

Наименование изделия: **Рыба, тушенная с овощами**

Номер рецептуры: № 254

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	80	76
Вода	19	19
Морковь столовая очищенная <i>или</i> морковь столовая свежая продовольственная	18 22,5	18 18
Лук репчатый свежий <i>или</i> лук репчатый свежий	9,5 8	8 8
Томатная паста	4	4
Масло растительное	5	5
Кислота лимонная	0,1	0,1
Сахар-песок	2	2
Соль	0,3	0,3
Зелень (петрушка, укроп)	4,2	3
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
12,81	5,50	4,88	120,50	8,77

Технология приготовления:

Подготовленные овощи нарезают: морковь и лук репчатый соломкой. Измельченные овощи припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного и томатной пасты в течение 5 минут. Рыбное филе, нарезанное на порции, укладывают в емкость, солят ,сверху выкладывают припущенные овощи, сбрызгивают растворенной лимонной кислотой, посыпают сахаром, накрывают крышкой и тушат до готовности 10-15 минут. При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась и посыпают зеленью.

Температура подачи: 60-65°C

Срок реализации: не более 2-х часов 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

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 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 _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**160102**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Какао-напиток на молоке**

Номер рецептуры: № 10020; 160102

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
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

Технологическая карта № 160107-1

Наименование изделия: **Чай с повидлом**

Номер рецептуры: № 652

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания Москва, ДеЛи плюс, 2013

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай черный	0,35	0,35
<i>или</i> чай черный в пакетах	0,5 шт	0,5 шт
Вода	90	90
Сахар-песок	3	3
Повидло	13	13
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,05	0,00	11,45	44,47	0,07

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, 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 повидло, сахар, перемешивают и доводят до кипения. Чай-заварку заливают подготовленным сиропом, 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 и повидло можно подавать отдельно.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 160219

Наименование изделия: **Кисель абрикосовый**

Номер рецептуры: № 642; 160219

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	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 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	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) №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

Технология приготовления:

Упаковку с молоком протирают. Переливают в емкость, кипятят в течение 1-2 минут, охлаждают и разливают по стаканам.

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 отпустить вместе с ягодами.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

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. 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 № 160230

Наименование изделия: **Напиток яблочный**

Номер рецептуры: № 638; 160230

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 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 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
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 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 № 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

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 № 160213

Наименование изделия: **Компот из плодов свежих (лимон)**

Номер рецептуры: № 646; 160213

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур 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 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 № 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 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 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 № 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 _____

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

Технологическая карта № 100406

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

Номер рецептуры: № 51; 100406

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	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 _____

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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	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 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	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
Яйцо*	10	10
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°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 № 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 № **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 № 100530

Наименование изделия: **Салат из моркови с зеленым горошком**

Номер рецептуры: № 100530

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, 2013г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая свежая	70	56
или Морковь столовая очищенная полуфабрикат	56	56
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	40	40
Соль	0,5	0,5
Масло растительное	10	10
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100г:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,97	10,13	6,46	125,5	6,80

Технология приготовления:

Морковь очищают, моют, отваривают, нарезают мелкими кубиками, охлаждают. Зеленый горошек доводят до кипения в собственном соку и охлаждают. Морковь и охлажденный до 14°C горошек соединяют и 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 № **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 № 100531

Наименование изделия: **Салат картофельный с зеленым горошком**

Номер рецептуры: № 100531

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, 2013г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий продовольственный	72	54
или Картофель свежий очищенный полуфабрикат	54	54
Лук репчатый свежий	10	8
или Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	8
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	20	20
Яйца	10	10
Соль	0,5	0,5
Масло растительное	10	10
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,08	11,41	10,83	158,46	8,20

Технология приготовления:

Картофель отваривают, охлаждают, затем нарезают мелкими кубиками. Зеленый горошек в отваре доводят до кипения, охлаждают картофель и горошек до температуры 14°С. Яйцо отваривают Лук репчатый мелко шинкуют (рубят), бланшируют, охлаждают. Овощи соединяют, заправляют солью, растительным маслом и подают.

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 № **100501-1**
 Наименование изделия: **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	
	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°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) №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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	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.

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 или Картофель свежий продовольственный	28,6	20
Горох колотый	8,1	8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4 4,8	4 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 150 г. массой 200 г. массой 250 г.		140/10* 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):	Пищевая ценность			Витамин С, (мг.)
	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 или Картофель свежий продовольственный	40	40
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4	4
	5	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4	4
	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 150г. массой 200 г. массой 250 г.		114/36*
		164/36*
		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

Белки (г):	Пищевая ценность			Витамин С, (мг.)
	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

Технологическая карта №

110101В

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 свежая	10	8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	8	8
или Картофель свежий продовольственный	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
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	
0,71	1,07	4,92	32,36	5,94

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.

Температура подачи:

60-65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента их изготовления.

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

110103В

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	8,2	8,1
или Говядина крупный кусок замороженная	9,0	8,1
Вода (для варки бульона)	90	90
Масса говядины отварной:		5
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	20	20
или Свекла столовая свежая	26,7	20
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	7	7
или Капуста белокочанная свежая	8,8	7
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Картофель свежий продовольственный	5,7	4
Фасоль продовольственная	3,04	3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	3	3
или Морковь столовая свежая	3,8	3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	3	3
или Лук репчатый свежий	3,6	3
Томатная паста	1,2	1,2
Масло растительное	1,6	1,6
Чеснок	0,5	0,5
Сахар-песок	1	1
Бульон мясной (или вода)	75	75
Соль	0,2	0,2
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, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	Пищевая ценность			Витамин С, (мг.)
	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
4,02	3,02	5,95	62,4	5,53

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°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. 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°C 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.

Температура подачи:

60-65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления.

Технолог:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**110501**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	
	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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	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°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.

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

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	8	8
или Капуста белокочанная свежая	10	8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30
или Картофель свежий продовольственный	42,9	30
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
Огурцы консервированные	6	6
Масло растительное	1	1
Бульон (или вода)	70	70
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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
0,9	1,15	5,97	38,15	6,3

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.

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 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	30	30
или Картофель свежий продовольственный	42,86	30
Крупа перловая	2	2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2
или Лук репчатый свежий	2,38	2
Огурцы консервированные (без учета заливки)	6	6
Масло растительное	1	1
Бульон (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):	
0,91	1,16	6,77	41,39	3,7

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.

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) №

110205В

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
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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
3,95	3,63	5,74	67,26	4,36

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.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

110205В

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	
	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
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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
3,35	3,51	0,85	44,16	1,30

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 кипящую 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.

Температура подачи: 60-65°C

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

Технолог: _____

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп из овощей

Номер рецептуры: № 135; 110305

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 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	4	4
полуфабрикат или Морковь столовая свежая	5	4
Лук репчатый свежий очищенный	4	4
полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4,8	4
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):	
0,98	5,14	6,2	75,29	8,1

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.

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 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
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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	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 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.

Температура подачи:

60-65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110322В
 Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп крестьянский с крупой**

Номер рецептуры: № 134; 110322

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	16	16
	20	16
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	11,4	8
Крупа Перловая	4	4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	5	5
	6,3	5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4	4
	4,8	4
Масло растительное	2	2
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):	
0,94	2,1	5,41	44,61	6,25

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.

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: _____

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
Макароны 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 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
Макароны гр.А <вермишель яичная>	8	8
Масса вареной лапши		20
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Лук репчатый свежий	4 4,76	4 4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> Морковь столовая свежая	4 5	4 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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	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: _____

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.; ГТК

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 150 г. массой 200 г. массой 250 г.	140/10* 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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	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: _____

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	
	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

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	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) №

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

Технологическая карта №

110105В

Наименование изделия:

Щи из свежей капусты

Номер рецептуры: № 124;110105

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
Бульон (или вода)	90	90
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	20	20
или Капуста белокочанная свежая	25	20
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	10	10
или Картофель свежий продовольственный	14,3	10
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5
или Морковь столовая свежая	6,3	5
Томатная паста	0,8	0,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2
или Лук репчатый свежий	2,4	2
Масло растительное	1	1
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 данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,69	1,07	3,23	25,68	7,81

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.

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) № 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) №**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) №**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	
	I 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-тайски 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	35
Масло сливочное	3	3
Крупа рисовая	23,9	23,4
Масло растительное	2	2
Лук репчатый очищенный или Лук репчатый свежий	4,7	4,7
	5,6	4,7
Морковь очищенная или Морковь столовая свежая	5,3	
	6,6	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
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 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.

Температура подачи:

60-65°C

Срок реализации:

не более 2-х 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 1 *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°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 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°C

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) № 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°С. 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°С

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

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 № 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 № 210104

Наименование изделия: **Груша**

Номер рецептуры: № 912; 210104

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
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) №**210105**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Киви**

Номер рецептуры: № 11001; 210105

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	
	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 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 № 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 _____

Технологическая карта

Технологическая карта № 180601

Наименование изделия: **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	
	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 _____

Вариант 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) **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

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°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**

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 _____

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 _____

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°С в центре продукта. Готовые ватрушки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми ватрушками ставят на линию раздачи.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

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

Технолог _____

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°C 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°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 170603

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

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

Ca (мг):	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°C 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°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): **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. 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°C

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 _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190215

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

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

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

Технология приготовления:

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

Температура подачи: 20 ±5°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 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 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

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°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) **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 растительное	5	5	0,5	0,5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,42
Жиры (г):	7,94
Углеводы (г):	32,11
Энергетическая ценность (ккал):	221,56

Ca (мг):	10,01
Mg (мг):	5,55
Fe (мг):	0,56
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,01

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. Заправляют макаронные изделия маслом. Тщательно перемешивают. Готовые макаронные изделия помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гостроемкость 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.)"

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 растительное	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):	1,90
Жиры (г):	8,31
Углеводы (г):	13,59
Энергетическая ценность (ккал):	135,11

Ca (мг):	16,84
Mg (мг):	23,11
Fe (мг):	0,91
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. Заправляют картофель маслом. 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 растительное	5	5	0,5	0,5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,04
Жиры (г):	6,31
Углеводы (г):	27,17
Энергетическая ценность (ккал):	185,74

Ca (мг):	7,58
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. Заправляют кашу маслом. Тщательно перемешивают. Готовую кашу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовой кашей ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы и другим блюдам.

*Не подлежит повторному разогреву

Температура подачи:

не ниже 65°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): **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 растительное	10	10	1	1
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,71
Жиры (г):	13,14
Углеводы (г):	11,97
Энергетическая ценность (ккал):	172,97

Ca (мг):	36,07
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. Заправляют пюре картофельное маслом. 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 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. Готовое рагу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гостроемкость 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)

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 растительное	5	5	0,5	0,5
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,23
Жиры (г):	5,47
Углеводы (г):	35,25
Энергетическая ценность (ккал):	203,13

Ca (мг):	3,72
Mg (мг):	17,56
Fe (мг):	0,36
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,01

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. Заправляют рис маслом. Тщательно перемешивают. Готовый рис помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гостроемкость 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): **Каша "Дружба"**

Номер рецептуры: № 192

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,8
Жиры (г):	5,5
Углеводы (г):	13,8
Энергетическая ценность (ккал):	115,5

Ca (мг):	71,48
Mg (мг):	21,07
Fe (мг):	0,5
C (мг):	0,33
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой.

Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°C в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

повторному разогреву.

* Не подлежит

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): **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 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

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 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 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

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 растительное	5	5	0,5	0,5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9,98
Жиры (г):	6,23
Углеводы (г):	7,13
Энергетическая ценность (ккал):	124,47

Ca (мг):	78,47
Mg (мг):	13,26
Fe (мг):	1,91
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. Маслом 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 _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120323В

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

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

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
Сыр полутвердый	5,4	5	0,54	0,5
Выход:		100		10

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	11,14
Жиры (г):	2,71
Углеводы (г):	7,13
Энергетическая ценность (ккал):	97,72

Ca (мг):	85,07
Mg (мг):	14,41
Fe (мг):	1,85
C (мг):	0,2
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,36

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают лоток в гостроемкость. Сыр очищают от наружного покрытия. Натирают на крупной терке. В омлет добавляют тертый сыр, равномерно распределяя его по поверхности блюда. Помещают в прогретое оборудование. Запекают до температуры 85°С в центре продукта.

Готовый омлет помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гостроемкость 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°С

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): **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):	68,72
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

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 гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Готовое азу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость 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°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):

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):	83,80
Mg (мг):	23,73
Fe (мг):	2,31
C (мг):	0,36
B1 (мг):	0,06
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°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 _____

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 рубленые куриные**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Биточки рубленые 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 гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Гостроемкость 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°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120510

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 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):	112,30

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, перекалывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовую говядину помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гастроемкость с готовым мясом 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): **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 гастроемкость. 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.

*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 гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовые голубцы помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гостроемкость 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°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 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 гастроремкость, 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.

Гастроремкость 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 _____

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 гастроемкость, 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.

Гастроемкость с готовыми зразами 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) № 120518

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 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.Перекалывают 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): **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 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 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.)"

**Котлеты рубленые из фарша
рыбного**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

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 гастроячейку. 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.

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

*По данным лабораторных исследований

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): **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 _____

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) № 120610

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 _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120404

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

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

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 паковку перед вскрытием промывают проточной водой, аккуратно вскрывают.

Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C 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°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 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. 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°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120522

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

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

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 _____

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 рубленный из говядины**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Шницель рубленный 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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120510-1

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.)"

Говядина отварная с соусом

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

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		100		10
Масса соуса томатного (ТК№140101 или 140102) в г на порцию говядины с соусом: масса 130 г масса 110 г масса 100 г		100/30* 80/30* 70/30*		
В числителе дроби указана масса говядины отварной, в знаменателе – масса соуса томатного. (*рекомендовано 30г 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 100г:

Белки (г):	21,10
Жиры (г):	2,30
Углеводы (г):	1,80
Энергетическая ценность (ккал):	112,30

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. Готовую говядину помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гастроемкость с готовым мясом 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): **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
Выход:		100		10

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,90	Ca (мг):	25,49
Жиры (г):	1,00	Mg (мг):	9,36
Углеводы (г):	4,00	Fe (мг):	0,44
Энергетическая ценность (ккал):	30,00	C (мг):	5,94
		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. 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	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):	2,40	Ca (мг):	41,85
Жиры (г):	1,50	Mg (мг):	13,63
Углеводы (г):	3,00	Fe (мг):	0,84
Энергетическая ценность (ккал):	30,00	C (мг):	5,53
		B1 (мг):	0,04
		B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый борщ помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым борщом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**110502**

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 _____

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	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):	1,20
Жиры (г):	1,10
Углеводы (г):	4,60
Энергетическая ценность (ккал):	31,30

Ca (мг):	23,68
Mg (мг):	11,13
Fe (мг):	0,42
C (мг):	6,3
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. 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	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):	0,80
Жиры (г):	1,60
Углеводы (г):	5,40
Энергетическая ценность (ккал):	39,20

Ca (мг):	8,76
Mg (мг):	10,37
Fe (мг):	0,39
C (мг):	3,7
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. 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): **Солянка**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Солянка 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 100гр

Белки (г):	1,60
Жиры (г):	1,80
Углеводы (г):	1,00
Энергетическая ценность (ккал):	26,60

Ca (мг):	6,19
Mg (мг):	5,00
Fe (мг):	0,42
C (мг):	1,36
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. 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) № 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 _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

110306В

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	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):	1,20
Жиры (г):	1,50
Углеводы (г):	3,90
Энергетическая ценность (ккал):	33,90

Ca (мг):	39,47
Mg (мг):	7,21
Fe (мг):	0,27
C (мг):	2,62
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Накрывают крышкой. Разогрев производить до температуры 80-90°C в центре продукта. Готовый суп помещают в изотермическую тару.

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 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. 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 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 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 _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

110312

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп 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 _____

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	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):	1,20
Жиры (г):	1,10
Углеводы (г):	4,10
Энергетическая ценность (ккал):	31,10

Ca (мг):	36,27
Mg (мг):	8,51
Fe (мг):	0,31
C (мг):	6,25
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 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 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 _____

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 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 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 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): **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°С 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°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): **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	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):	1,10
Жиры (г):	0,50
Углеводы (г):	2,90
Энергетическая ценность (ккал):	20,50

Ca (мг):	41,97
Mg (мг):	8,12
Fe (мг):	0,29
C (мг):	7,81
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 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 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-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 гастроремкость, 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.

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

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

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 _____

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 _____

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 дос

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°С 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°С

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

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 гастроемкость, 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. 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°С

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

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 гастроемкость, 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.

Гастроемкость 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 дос

Технолог _____

Вариант 2

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 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

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, 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 _____

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 _____

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 гастроремкость. 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) № 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 гостроемкость. 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): **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 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) № 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 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): **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 гостроемкость. 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) № 190215

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы 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°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) № 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 _____

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 _____

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 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) №

130402В

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 растительное	5	5	0,5	0,5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,42
Жиры (г):	7,94
Углеводы (г):	32,11
Энергетическая ценность (ккал):	221,56

Ca (мг):	10,01
Mg (мг):	5,55
Fe (мг):	0,56
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,01

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 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 _____

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°С 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°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)

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 растительное	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):	1,90
Жиры (г):	8,31
Углеводы (г):	13,59
Энергетическая ценность (ккал):	135,11

Ca (мг):	16,84
Mg (мг):	23,11
Fe (мг):	0,91
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. Добавляют 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 с момента их изготовления.

Технолог _____

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

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Каша гречневая рассыпчатая

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 растительное	5	5	0,5	0,5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,04
Жиры (г):	6,31
Углеводы (г):	27,17
Энергетическая ценность (ккал):	185,74

Ca (мг):	7,58
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. Добавляют 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 _____

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 растительное	10	10	1	1
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,71
Жиры (г):	13,,14
Углеводы (г):	11,97
Энергетическая ценность (ккал):	172,97

Ca (мг):	36,07
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. Добавляют 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 _____

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 _____

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 растительное	5	5	0,5	0,5
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,23
Жиры (г):	5,47
Углеводы (г):	35,25
Энергетическая ценность (ккал):	203,13

Ca (мг):	3,74
Mg (мг):	17,56
Fe (мг):	0,36
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,01

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 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 _____

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша "Дружба"**

Номер рецептуры: № 192

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,8
Жиры (г):	5,5
Углеводы (г):	13,8
Энергетическая ценность (ккал):	115,5

Ca (мг):	71,48
Mg (мг):	21,07
Fe (мг):	0,5
C (мг):	0,33
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой.

Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°C в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

повторному разогреву.

* Не подлежит

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): **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 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, дотоготовочных, 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 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, 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 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, доготовочных, 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 _____

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 растительное	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):	9,98
Жиры (г):	6,23
Углеводы (г):	7,13
Энергетическая ценность (ккал):	124,47

Ca (мг):	78,47
Mg (мг):	13,26
Fe (мг):	1,91
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. Сбрызгивают маслом.

*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.)"

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

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
Сыр полутвердый	5,4	5	0,54	0,5
Выход:		100		10

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	11,14
Жиры (г):	2,71
Углеводы (г):	7,13
Энергетическая ценность (ккал):	97,72

Ca (мг):	85,07
Mg (мг):	14,41
Fe (мг):	1,85
C (мг):	0,2
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,36

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают лоток в гостроемкость, добавляют тертый сыр.

Помещают в прогретое 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 _____

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):	68,72
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 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 с момента разогрева

Технолог _____

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы 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°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) №**120506В**

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):	83,80
Mg (мг):	23,73
Fe (мг):	2,31
C (мг):	0,36
B1 (мг):	0,06
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. 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

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°С в центре продукта. Допускается подавать с соусом и гарниром.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120510-1

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

Говядина отварная с соусом

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

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
Масса соуса томатного (ТК№140101 или 140102) в г на порцию говядины с соусом: масса 130 г масса 110 г масса 100 г		100/30* 80/30* 70/30*		
В числителе дроби указана масса говядины отварной, в знаменателе – масса соуса томатного. (*рекомендовано 30г 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 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, переключивают 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) № 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 гастроремкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта.

Гастроремкость 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 _____

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 гостроемкость, 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 _____

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 гостроемкость, 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 _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120508

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

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

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. 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): **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 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.)"

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°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): **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 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 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 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 _____

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 _____

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 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.

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

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, 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 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) № 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°С в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120404

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

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

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 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, 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°С в центре продукта. Допускается подавать фрикадельки с супом

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, дотоготовочных, 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 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): **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) №

110102В

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
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	Ca (мг):	25,49
Жиры (г):	1,00	Mg (мг):	9,36
Углеводы (г):	4,00	Fe (мг):	0,44
Энергетическая ценность (ккал):	30,00	C (мг):	5,94
		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.

*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) №

110104В

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	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):	2,40	Ca (мг):	41,85
Жиры (г):	1,50	Mg (мг):	13,63
Углеводы (г):	3,00	Fe (мг):	0,84
Энергетическая ценность (ккал):	30,00	C (мг):	5,53
		B1 (мг):	0,04
		B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Помещают в прогретое оборудование. 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) №

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) №**110204В**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, дотоготовочных, 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	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):	1,20
Жиры (г):	1,10
Углеводы (г):	4,60
Энергетическая ценность (ккал):	31,30

Ca (мг):	23,68
Mg (мг):	11,13
Fe (мг):	0,42
C (мг):	6,3
B1 (мг):	0,04
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) №**110202В**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, 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	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):	0,80
Жиры (г):	1,60
Углеводы (г):	5,40
Энергетическая ценность (ккал):	39,20

Ca (мг):	8,76
Mg (мг):	10,37
Fe (мг):	0,39
C (мг):	3,7
B1 (мг):	0,04
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) №

110206В

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, дототовочных, 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	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):	1,60
Жиры (г):	1,80
Углеводы (г):	1,00
Энергетическая ценность (ккал):	26,60

Ca (мг):	6,19
Mg (мг):	5,00
Fe (мг):	0,42
C (мг):	1,36
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.

*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) № 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 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) №

110306В

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	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):	1,20
Жиры (г):	1,50
Углеводы (г):	3,90
Энергетическая ценность (ккал):	33,90

Ca (мг):	39,47
Mg (мг):	7,21
Fe (мг):	0,27
C (мг):	2,62
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 _____

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 гостроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

Гостроемкость 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, дототовочных, 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 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) №

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 _____

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) №**110323В**

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, дотоготовочных, 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	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):	1,20
Жиры (г):	1,10
Углеводы (г):	4,10
Энергетическая ценность (ккал):	31,10

Ca (мг):	36,27
Mg (мг):	8,51
Fe (мг):	0,31
C (мг):	6,25
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 _____

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 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 _____

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°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 куриный 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 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 гастроремкость, 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.

Гастроремкость 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, дотоготовочных, 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) №

110317

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, дотоготовочных, 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 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) №

110106В

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, дотоготовочных, 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	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):	1,10
Жиры (г):	0,50
Углеводы (г):	2,90
Энергетическая ценность (ккал):	20,50

Ca (мг):	41,97
Mg (мг):	8,12
Fe (мг):	0,29
C (мг):	7,81
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.

*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)

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): **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°С в центре продукта. Допускается подавать с соусом и гарниром.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

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°С 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°С

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°С 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°С

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

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°С 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°С

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

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 3

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

Номер рецептуры: № 794; 170606

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур 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):

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 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

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): **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; ГТК

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 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 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 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):

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 маслом 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):

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 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 15-20мин 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.)

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 <i>или</i>	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 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 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 (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 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

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 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 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	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		0,05	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 течение 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):

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°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 джем, или варенье, или ягоды, посыпанные сахаром)(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(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):

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
Жиры (г):	6,04
Углеводы (г):	42,00
Энергетическая ценность (ккал):	254,68

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:

Тесто готовят безопарным способом. В подготовленную емкость выливают 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 капустную 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 безопарным 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 расстаться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш капустный 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 15-20 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): **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 <i>или</i>	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
<i>или</i> 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 делают 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 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(при температуре хранения 4±2°C)

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): **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 Дрожжи прессованные	0,4	0,4	0,04	0,04
	1,6	1,6	0,16	0,16
Масса теста:		78	0,00	7,8
Повидло яблочное (жем, варенье) или Яблоки свежие	30,00	30,00	3,00	3,00
	36,5	31,6	3,65	3,16
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 расстойку 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 кожицу 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 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (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 верх пиццы смазывают яйцом и выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 180-200 С 10-15 минут. Охлаждают.

Температура подачи: 20 ± 5 С

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.)

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.)

Ватрушка с джемом из п/ф

Наименование кулинарного изделия (блюда): **промышленного производства**

Номер рецептуры: № 12014; 190302

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
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.)

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

Наименование сырья	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ватрушка с творогом п/ф замороз.	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.)

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 доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не 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 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 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.)

Пирожки с рисом и яйцом

Наименование кулинарного изделия (блюда): **из п/ф промышленного производства**

Номер рецептуры: № 12030; 190208

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 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 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): **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.; ТГК

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 растительное	3	3	0,3	0,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,66
Жиры (г):	3,43
Углеводы (г):	23,48
Энергетическая ценность (ккал):	139,52

Ca (мг):	10,01
Mg (мг):	5,55
Fe (мг):	0,56
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,01

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. Сваренные изделия макаронные откидывают, после стекания воды перекладывают в емкость и заправляют маслом.

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.)

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 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) **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 растительное	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):	2,00
Жиры (г):	2,40
Углеводы (г):	16,30
Энергетическая ценность (ккал):	94,98

Ca (мг):	16,84
Mg (мг):	23,11
Fe (мг):	0,91
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. Заправляют отварной картофель маслом.

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 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)

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 растительное	3	3	0,3	0,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	4,20
Жиры (г):	4,10
Углеводы (г):	19,01
Энергетическая ценность (ккал):	129,53

Ca (мг):	7,58
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 быстрорастворивающейся требуется 1-1,5 часа. Заправляют кашу гречневую маслом.

Для буфет раздаточных: Готовую, кашу гречневую раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса, птицы и рыбы.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблока, работающие по типу буфет раздаточных

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 рецептур: Сборником рецептур 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 _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130101В

Вариант 3 Собственное производство." Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (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	83	83	8,3	8,3
или Картофель свежий продовольственный	118,6	83	11,8	8,3
Молоко	18	18	1,8	1,8
Масло растительное	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):	2,20
Жиры (г):	2,91
Углеводы (г):	14,38
Энергетическая ценность (ккал):	92,69

Ca (мг):	36,07
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. Заправляют пюре картофельное маслом 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 _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130203

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

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 растительное	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):	2,45
Жиры (г):	3,35
Углеводы (г):	27,30
Энергетическая ценность (ккал):	143,52

Ca (мг):	3,72
Mg (мг):	17,56
Fe (мг):	0,36
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,01

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. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, 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): **Каша "Дружба"**

Номер рецептуры: № 192

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа пшено шлифованное	10,0	10,0	1,0	1,0
Крупа рисовая	10,0	10,0	1,0	1,0
Молоко	55,0	55,0	5,5	5,5
Вода	30,0	30,0	3,0	3,0
Сахар-песок	3,0	3,0	0,3	0,3
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	3,52
Жиры (г):	3,84
Углеводы (г):	20,05
Энергетическая ценность (ккал):	127,43

Ca (мг):	71,48
Mg (мг):	21,07
Fe (мг):	0,45
C (мг):	0,33
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Подготовленную рисовую крупу засыпают в кипящую смесь молока и воды и варят до полуготовности периодически помешивая, затем добавляют подготовленное пшено и варят до готовности. За 5 - 7 минут до окончания варки добавляют, соль, сахар. 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 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 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
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 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	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): **Омлет, смешанный с ветчиной**

Номер рецептуры: № 344; 120303

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
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 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

*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):	12,4
Жиры (г):	13,41
Углеводы (г):	1,63
Энергетическая ценность (ккал):	176,81

Ca (мг):	68,72
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!). Ветчину предварительно очищают от оболочки и нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Подготовленную ветчину смешивают с омлетной смесью. Приготовленную смесь выливают на противень, политый маслом, 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 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 натуральный, запеченный**

Номер рецептуры: № 340; 120301

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
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 растительное	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):	10,43
Жиры (г):	11,58
Углеводы (г):	1,94
Энергетическая ценность (ккал):	153,73

Ca (мг):	78,7
Mg (мг):	13,26
Fe (мг):	1,91
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!). Приготовленную смесь выливают на противень, политый маслом, 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 пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120302В

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (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 с сыром запеченный**

Номер рецептуры: № 120301

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо	70	70	7,5	7,5
Молоко	25	25	2,5	2,5
Сыр полутвердый	7,53	7	0,75	0,7
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,26
Жиры (г):	14,91
Углеводы (г):	1,67
Энергетическая ценность (ккал):	186,34

Ca (мг):	85,07
Mg (мг):	14,41
Fe (мг):	8,85
C (мг):	0,20
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,36

Технология приготовления:

Подготовленный сыр натирают на крупной терке. К подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая). Приготовленную смесь выливают в емкость, смазанную маслом, слоем не более 2,5-3 см запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 минут или в пароконвектомате в режиме "жар" при температуре 155-160°C в течение 20-30 минут, затем посыпают тертым сыром и запекают до готовности.

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 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): **Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую**

Номер рецептуры: № 337; 120304

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
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

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (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.; ГТК

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
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	Ca (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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120505В

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (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
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
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):	12,57
Жиры (г):	12,08
Углеводы (г):	3,16
Энергетическая ценность (ккал):	171,33

Ca (мг):	9,98
Mg (мг):	16,91
Fe (мг):	1,85
C (мг):	0,25
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,10

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 вливают бульон и вымешивают до образования однородной массы, доводят до кипения.

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 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): **Биточки рубленные 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		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные	65,7	65	6,57	6,5
или 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, 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.

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 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 отварная с соусом томатным

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
Масса соуса томатного (ТК№140101 или 140102) в г на порцию говядины с соусом: масса 130 г масса 110 г масса 100 г		100/30* 80/30* 70/30*		
В числителе дроби указана масса говядины отварной, в знаменателе – масса соуса томатного. (*рекомендовано 30г 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):	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

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (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 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	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 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, 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	57,6	56,7	5,76	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
Чернослив	12	12	1,2	1,2
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Бульон мясной (или вода)	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 говядины 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 отварным 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 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): **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		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	2	2	0,2	0,2
или Морковь столовая свежая	2,5	2	0,25	0,2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2	0,2	0,2
или Лук репчатый свежий	2,4	2	0,24	0,2
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса соуса:	-	65		6,5
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№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 пищеблоки, 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	Ca (мг):	13,81
Жиры (г):	12,91	Mg (мг):	18,52
Углеводы (г):	3,88	Fe (мг):	1,94
Энергетическая ценность (ккал):	182,5	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):

Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины

Номер рецептуры: № 456; 120527

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	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	Ca (мг):	20,34
Жиры (г):	16,69	Mg (мг):	18,36
Углеводы (г):	17,64	Fe (мг):	2,24
Энергетическая ценность (ккал):	285,24	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 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.

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 пищеблоке, работающие по типу буфет раздаточных

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):	0,19
B2 (мг):	0,15

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 _____

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (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°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 _____

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (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 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 белокочанная очищенная полуфабрикат	78	78	7,8	7,8
или Капуста белокочанная 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 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.

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 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): **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 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 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		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

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Котлеты рубленные из птицы

Номер рецептуры: № 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, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Пельмени детские из п/ф

Наименование кулинарного изделия (блюда): **промышленного производства с маслом**

Номер рецептуры: № 335; 120529

Наименование сборника рецептов: 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 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):	9,50
Жиры (г):	16,25
Углеводы (г):	20,32
Энергетическая ценность (ккал)	220,15

Ca (мг):	15,44
Mg (мг):	10,51
Fe (мг):	0,73
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,06

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 сливают или достают пельмени шумовкой из воды. Заправляют 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 рецептов: Сборником рецептов 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 (№ТТК 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 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): **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 _____

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (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, тушенная с овощами

Номер рецептуры: № 254

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	80	76	8	7,6
Вода	19	19	1,9	1,9
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	18	18	1,8	1,8
или морковь столовая свежая продовольственная	22,5	18	2,25	1,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	9,5	8	0,95	0,8
или лук репчатый свежий	8	8	0,8	0,8
Томатная паста	4	4	0,4	0,4
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,01	0,01
Сахар-песок	2	2	0,2	0,2
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Зелень (петрушка, укроп)	4,2	3	0,42	0,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	12,81
Жиры (г):	5,50
Углеводы (г):	4,88
Энергетическая ценность (ккал):	120,50

Ca (мг):	282,65
Mg (мг):	35,38
Fe (мг):	0,73
C (мг):	8,77
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Подготовленные овощи нарезают: морковь и лук репчатый соломкой. Измельченные овощи припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного и томатной пасты в течение 5 минут. Рыбное филе, нарезанное на порции, укладывают в емкость, солят, сверху выкладывают припущенные овощи, сбрызгивают растворенной лимонной кислотой, посыпают сахаром, накрывают крышкой и тушат до готовности 10-15 минут. При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась и посыпают зеленью.

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 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 рубленные из говядины

Номер рецептуры: № 461; 120519

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
Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная	57,87	57	5,787	5,7
Хлеб из муки пшеничной	63,3	57	6,33	5,7
Молоко	12	12	1,2	1,2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	15	15	1,5	1,5
Масло сливочное	32,7	32,7	3,27	3,27
Соль	35,54	32,7	3,554	3,27
Масло растительное	3,6	3,6	0,36	0,36
Масса полуфабриката:	1,1	1,1	0,11	0,11
Выход:		120		12
	5	5	0,5	0,5
		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 пищеблоку, 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 говьяжье 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 доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (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 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 охлажденное	91,37	90	9,137	9,0
или Говядина крупный кусок замороженное	100	90	10,0	9,0
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	20	20	2	2
или Лук репчатый свежий	23,8	20	2,38	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	Ca (мг):	18,89
Жиры (г):	15,02	Mg (мг):	23,31
Углеводы (г):	1,68	Fe (мг):	2,73
Энергетическая ценность (ккал):	212,25	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 формуют 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

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

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 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 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 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): **Рагу из мяса птицы**

Номер рецептуры: № 489; 120609

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 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
Жиры (г):	7,79
Углеводы (г):	12,40
Энергетическая ценность (ккал):	148,68

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:

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

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

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (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 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
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): **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

* Допускается замена на нектар в ассортименте

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): **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 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) №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 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 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

Технология приготовления:

Упаковку с молоком протирают. Переливают в емкость, кипятят в течение 1-2 минут, охлаждают до температуры подачи и разливают по стаканам.

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 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
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.; ГТК

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.; ГТК

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	37,5	30	3,75	3
полуфабрикат	30	30	3	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): **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 доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (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): **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 _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160108

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с молоком с сахаром**

Номер рецептуры: № 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	Ca (мг):	26,17
Жиры (г):	0,64	Mg (мг):	2,80
Углеводы (г):	8,93	Fe (мг):	0,04
Энергетическая ценность (ккал):	43,92	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 повидлом

Номер рецептуры: № 652

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания Москва, ДеЛи плюс, 2013

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	90	90	9	9
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Повидло	13	13	1,3	1,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,05
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	11,45
Энергетическая ценность (ккал):	44,47

Ca (мг):	3,64
Mg (мг):	0,91
Fe (мг):	0,18
C (мг):	0,07
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, 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 повидло, сахар, перемешивают и доводят до кипения. Чай-заварку заливают подготовленным сиропом, 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 и повидло можно подавать отдельно.

Температура подачи:

не ниже 75°C

Срок реализации:

чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки
напитка - 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): **Чай с сахаром**

Номер рецептуры: № 685; 160105

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 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 _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100501

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

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

Номер рецептуры: № 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	Ca (мг):	38,19
Жиры (г):	10,19	Mg (мг):	20,74
Углеводы (г):	9,10	Fe (мг):	0,89
Энергетическая ценность (ккал):	134,87	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.) 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):

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
Жиры (г):	10,35
Углеводы (г):	12,91
Энергетическая ценность (ккал):	155,40

Ca (мг):	43,62
Mg (мг):	23,76
Fe (мг):	0,98
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

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (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°C. Подготовленный лук шинкуют.Сваренные вкрутую яйца рубят. 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 из моркови с зеленым горошком**

Номер рецептуры: № 100530

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, 2013г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь столовая свежая	70	56	7	5,6
или Морковь столовая очищенная полуфабрикат	56	56	5,6	5,6
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	40	40	4	4
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масло растительное	10	10	1	1
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,97	Ca (мг):	79,36
Жиры (г):	10,13	Mg (мг):	29,79
Углеводы (г):	6,46	Fe (мг):	0,69
Энергетическая ценность (ккал):	125,50	C (мг):	6,80
		B1 (мг):	0,08
		B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Картофель отваривают, охлаждают, затем нарезают мелкими кубиками. Зеленый горошек в отваре доводят до кипения, охлаждают картофель и горошек до температуры 14°C. Яйцо отваривают Лук репчатый мелко шинкуют (рубят), бланшируют, охлаждают. Овощи соединяют, заправляют солью, растительным маслом и подают.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

незавяленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), завяленного - 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 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	12,33	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
Жиры (г):	7,22
Углеводы (г):	8,73
Энергетическая ценность (ккал):	104,74

Ca (мг):	38,73
Mg (мг):	20,99
Fe (мг):	1,33
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

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (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
Жиры (г):	8,09
Углеводы (г):	7,65
Энергетическая ценность (ккал):	108,92

Ca (мг):	33,75
Mg (мг):	20,10
Fe (мг):	1,25
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	Ca (мг):	23,06
Жиры (г):	7,11	Mg (мг):	13,16
Углеводы (г):	2,77	Fe (мг):	0,60
Энергетическая ценность (ккал):	80,19	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 _____

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дотоговочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (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°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): **Салат картофельный с зеленым горошком**

Номер рецептуры: № 100531

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, 2013г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий продовольственный	72	54	7,2	5,4
или Картофель свежий очищенный полуфабрикат	54	54	5,4	5,4
Лук репчатый свежий	10	8	1	0,8
или Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	8	8	0,8	0,8
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	20	20	2	2
Яйца	10	10	1	1
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масло растительное	10	10	1	1
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,08	Ca (мг):	49,12
Жиры (г):	11,41	Mg (мг):	19,05
Углеводы (г):	10,83	Fe (мг):	0,95
Энергетическая ценность (ккал):	158,35	C (мг):	8,20
		B1 (мг):	0,10
		B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Картофель отваривают, охлаждают, затем нарезают мелкими кубиками. Зеленый горошек в отваре доводят до кипения, охлаждают картофель и горошек до температуры 14°C. Яйцо отваривают. Лук репчатый мелко шинкуют (рубят), бланшируют, охлаждают. Овощи соединяют, заправляют солью, растительным маслом и подают.

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	Ca (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) № 100516

Вариант 3 Собственное производство. Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (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): **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
Жиры (г):	2,25
Углеводы (г):	7,82
Энергетическая ценность (ккал):	60,26

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:

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°C, 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°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): **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		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	Ca (мг):	33,26
Жиры (г):	2,19	Mg (мг):	11,86
Углеводы (г):	6,21	Fe (мг):	0,54
Энергетическая ценность (ккал):	51,32	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 доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (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	Са (мг):	8,89
Жиры (г):	1,17	Mg (мг):	11,80
Углеводы (г):	7,31	Fe (мг):	0,45
Энергетическая ценность (ккал):	43,85	С (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 нарезан 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

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (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
	4	4	0,4	0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат				
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
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):	0,71
Жиры (г):	1,07
Углеводы (г):	4,92
Энергетическая ценность (ккал):	32,36

Ca (мг):	25,49
Mg (мг):	9,36
Fe (мг):	0,44
C (мг):	5,94
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°C 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.

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

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 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):

Борщ сибирский с говядиной

Номер рецептуры: № 111; 110103

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	8,2	8,1	0,82	0,81
или Говядина крупный кусок замороженная	8,9	8,1	0,89	0,81
Вода (для варки бульона)	90	90	9	9
Масса говядины отварной:		5		0,5
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	20	20	2	2
или Свекла столовая свежая	26,7	20	2,67	2
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	7	7	0,7	0,7
или Капуста белокочанная свежая	8,8	7	0,88	0,7
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Картофель свежий продовольственный	5,7	4	0,57	0,4
Фасоль продовольственная	3	3	0,3	0,3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	3	3	0,3	0,3
или Морковь столовая свежая	3,8	3	0,38	0,3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или	3	3	0,3	0,3
Лук репчатый свежий	3,6	3	0,36	0,3
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Томатная паста	1,2	1,2	0,12	0,12
Масло растительное	1,6	1,6	0,16	0,16
Чеснок	0,5	0,4	0,05	0,04
Сахар-песок	1	1	0,1	0,1
Бульон мясной (или вода)	75	75	7,5	7,5
Соль	0,2	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 100 гр

Белки (г):	4,01
Жиры (г):	3,02
Углеводы (г):	5,95
Энергетическая ценность (ккал):	62,40

Ca (мг):	41,85
Mg (мг):	13,63
Fe (мг):	0,84
C (мг):	5,53
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.

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 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): **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: _____

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (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: 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 или Капуста белокачанная свежая	8 10	8 8	0,8 1	0,8 0,8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	30 42,9	30 30	3 4,29	3 3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4 4	0,4 0,5	0,4 0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4	0,4 0,48	0,4 0,4
Огурцы консервированные(без учета заливки)	6	6	0,6	0,6
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Бульон (или вода)	70	70	7	7
Соль	0,1	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):	0,9
Жиры (г):	1,15
Углеводы (г):	5,97
Энергетическая ценность (ккал):	38,15

Ca (мг):	23,68
Mg (мг):	11,13
Fe (мг):	0,42
C (мг):	6,3
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.

Остальные 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 мелко нарезают и припускают в небольшом количестве 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°С 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.

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 или Картофель свежий продовольственный	30 42,9	30 30	3 4,29	3 3
Крупа перловая	2	2	0,2	0,2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4 4	0,4 0,5	0,4 0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	2 2,4	2 2	0,2 0,24	0,2 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
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):	0,91
Жиры (г):	1,16
Углеводы (г):	6,77
Энергетическая ценность (ккал):	41,39

Ca (мг):	8,78
Mg (мг):	10,37
Fe (мг):	0,39
C (мг):	3,7
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.

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 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):

Солянка (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
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):	3,95
Жиры (г):	3,63
Углеводы (г):	5,74
Энергетическая ценность (ккал):	67,26

Ca (мг):	10,69
Mg (мг):	11,90
Fe (мг):	0,69
C (мг):	4,36
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.

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): **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
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.

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 пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №140101

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

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

Номер рецептуры: № 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	4	0,4	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 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):

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 белокочанная свежая очищенная полуфабрикат или Капуста свежая продовольственная	15	15	1,5	1,5
	18,75	15	1,875	1,5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	30	30	3	3
	42,9	30	4,29	3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4	4	0,4	0,4
	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4	4	0,4	0,4
	4,8	4	0,48	0,4
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):	0,98
Жиры (г):	5,14
Углеводы (г):	6,20
Энергетическая ценность (ккал):	75,29

Ca (мг):	35,90
Mg (мг):	11,43
Fe (мг):	0,43
C (мг):	8,10
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. 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.

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 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):

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 доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (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 белокочанная очищенная полуфабрикат	16	16	1,6	1,6
или Капуста белокочанная 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
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):	0,94
Жиры (г):	2,10
Углеводы (г):	5,41
Энергетическая ценность (ккал):	44,61

Ca (мг):	36,27
Mg (мг):	8,51
Fe (мг):	0,31
C (мг):	6,25
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 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 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.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

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 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 П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	6,3	6,3	0,63	0,63
Вода (для варки бульона)	80	80	8	8
Масса птицы отварной:		5		0,5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	13	13	1,3	1,3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	8 10	8 8	0,8 1	0,8 0,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	8 9,5	8 8	0,8 0,95	0,8 0,8
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Макароны гр.А <вермишель яичная>	2	2	0,2	0,2
Бульон куриный (или вода)	67	67	6,7	6,7
Выход:		100		10,0

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,96
Жиры (г):	2,27
Углеводы (г):	4,73
Энергетическая ценность (ккал):	46,80

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:

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-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)	10,1	10	1,01	1
бескостные охлажденные или П/ф из птицы (курица)	10,8	10	1,08	1
бескостные замороженные				
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	Ca (мг):	16,38
Жиры (г):	3,86	Mg (мг):	4,76
Углеводы (г):	2,89	Fe (мг):	0,25
Энергетическая ценность (ккал):	56,30	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 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.

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 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): **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. Подготовленные 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):

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.; ГТК

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 или Капуста белокочанная свежая	20 25	20 20	2 2,5	2 2
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	10 14,3	10 10	1 1,43	1 1
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	5 6,3	5 5	0,5 0,63	0,5 0,5
Томатная паста	0,8	0,8	0,08	0,08
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	2 2,4	2 2	0,2 0,24	0,2 0,2
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
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 100 гр

Белки (г):	0,69
Жиры (г):	1,07
Углеводы (г):	3,23
Энергетическая ценность (ккал):	25,68

Ca (мг):	41,97
Mg (мг):	8,12
Fe (мг):	0,29
C (мг):	7,81
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 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. Остальные 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 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.

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): **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 4	0,4 0,48	0,4 0,4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> Морковь столовая свежая	4 5	4 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 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): **Говядина, тушеная**

Номер рецептуры: № 441; 120513-1

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
Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная	57,56 63,0	56,7 56,7	5,756 6,3	5,67 5,67
Вода (для варки бульона)	200	200	20	20
Масса говядины отварной:	-	35		3,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	10 11,9	10 10	1 1,19	1 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 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 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		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

имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и

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 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:

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 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): **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	Ca (мг):	88,48
Жиры (г):	12,56	Mg (мг):	21,44
Углеводы (г):	17,66	Fe (мг):	0,91
Энергетическая ценность (ккал):	223,72	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 доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (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 <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	0,30	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 <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> Морковь столовая свежая	5,3	5,3	0,53	0,53
	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
Жиры (г):	11,24
Углеводы (г):	22,75
Энергетическая ценность (ккал):	228,11

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:

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.

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 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
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:

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 _____

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 _____

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: 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	49,1	48,4	4,91	4,84
	53,8	48,4	5,38	4,84
Масса отварной говядины		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				
или Лук репчатый свежий	3,9	3,9	0,39	0,39
	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 сковороде 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 .
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 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): **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		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): **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 _____

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (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±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): **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±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): **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): **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 _____

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 _____



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

129626, г. Москва, Графский пер. д.4, к.2,3,4 тел. (495) 687 3619, факс (495) 687 4067
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

77.01.05.Т.002020.04.19

30.04.2019

На основании заявления № 19/02.05.000834-3

Дата

от 12.04.2019

Дата проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: с

по 30.04.2019

Заявитель: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация "Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения"

Юридический адрес: 129090, г. Москва, ЦАО, Каланчевская улица, дом 16 стр.1

Наименование документации: Примерное 28-х дневное меню для организации питания детей 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, изменения № 3 с продлением срока использования меню в последующие года, в части организации пятиразового питания детей в возрасте 3 - 7 лет.

Фактический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1

Разработчик документации: НП СРО "АПСПОЗ",

Юридический адрес разработчика: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1

Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № 0105-00812/ПР

от 30.04.2019

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 2.4.1.3049-13 "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". Без приложения недействительно. Приложение на 1 листе.

Заместитель главного врача,
Руководитель (заместитель) органа
инспекции



Мизгайлов А.В.

№ 055453





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИТЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

129626, г. Москва, Графский пер. д.4, к.2,3,4 тел. (495) 687 3619, факс (495) 687 4067
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

ПРИЛОЖЕНИЕ
К ЭКСПЕРТНОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ

77.01.05.Т.002020.04.19

30.04.2019

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13:

Дата

1. 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.
2. 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 наличии подтвержденных в ЛПУ сведений о заболевании, в т.ч. с указанием аллергена (в случае пищевой аллергии).
3. При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2 дня.



Заместитель главного врача,
Руководитель (заместитель)
органа инспекции



Мизгайлов А.В.



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, Графский переулок, 4 корпус 2,3,4, Москва, Россия, телефон: (495) 687-36-19, факс: (495) 687-40-67

Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015 г.

**Акт
санитарно-эпидемиологической экспертизы
проектной, предпроектной, нормативно-технической документации.**

Регистрационный № *СМЭС-00 812/19*

Дата *30.04.2019*

на основании заявления от 12.04.2019 г.

Регистрационный № 19/02.05.000834-3

Заявитель: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения».

Наименование проектной документации: Примерное 28-х дневное меню для организации питания детей 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, изменения № 3 с продлением срока использования меню в последующие года.

Юридический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1.

Фактический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1.

Разработчик проектной документации: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения».

Перечень проектной документации, представленной для экспертизы (документы представлены в электронном виде):

- Титульный лист;
- Типовой рацион питания (циклическое 28-дневное меню) для детей в возрасте 3 - 7 лет;
- Накопительная ведомость;
- Таблица сезонных замен блюд;
- Технологические карты.

Нормативная документация: СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" - в части требований к составлению рациона, количеству приемов пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольном образовательном учреждении, распределению ценности (калорийности) суточного рациона, использованию продуктов наличие которых в меню не допускается, повторяемости блюд, среднесуточному набору продуктов, объему порций, нижнему пределу отклонений от суточной потребности; МР 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации"(утв. Рос-

потребнадзором 18.12.2008) – в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентах и энергии.

Общие сведения.

Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 28-дневный период, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо(Fe), магний (Mg), указания номеров технологических карт.

Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для детей в возрасте 3 - 7 лет составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал*	Калорийность по рациону, ккал
I неделя	76,73	72,78	369,05	2438,14	2444,18
II неделя	79,17	77,94	351,39	2423,69	2426,36
III неделя	76,39	76,53	360,52	2436,38	2436,09
IV неделя	72,97	79,33	337,09	2354,17	2353,87
Итого:	76,32	76,64	354,51	2413,09	2415,13

В представленном рационе содержание белков составляет 141,32 %, жиров – 127,74 %, углеводов – 135,83 %, общая калорийность – 134,06 % от суточной потребности.

Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению.

*Энергетическая ценность определялась по формуле:

Энергетическая ценность (ккал) = белки (г)*4 + жиры (г)*9 + углеводы (г)* 4.

Формирование рациона.

Представленный примерный 28-дневный рацион питания для детей в возрасте 3 - 7 лет предусматривает пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). Соотношение калорийности по приемам пищи для детей в возрасте 3 - 7 лет:

	I неделя		II неделя		III неделя		IV неделя		Итого:	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Завтрак	22	20 - 25	22	20 - 25	23	20 - 25	23	20 - 25	22	20 - 25
Второй завтрак	8	5	8	5	8	5	9	5	8	5
Обед	28	30 - 35	28	30 - 35	31	30 - 35	31	30 - 35	30	30 - 35
Полдник	15	15	13	15	13	15	14	15	14	15
Ужин	27	20 - 25	28	20 - 25	26	20 - 25	24	20 - 25	26	20 - 25

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.1.3049-13 +/- 5%.

Согласно пояснительной записке рацион составлен в соответствии с принципами щадящего питания и состоит из блюд термически обработанных. Скоропортящиеся блюда, не подвергаемые тепловой обработке, в меню отсутствуют. Данный принцип составления рациона рассчитан на питание детей в санитарно – эпидемиологически неблагополучный период (характеризующийся высоким риском возникновения и распространения инфекционных заболеваний, связанных с приёмом пищи) позволяет обеспечить питающихся всеми необходимыми пищевыми веществами и выполнить нормы физиологических потребностей энергии в данный период. Данный период действует с момента возникновения групповой заболеваемости, связанной с приёмом пищи, до выявления источника инфекции, в т.ч. факторов, способствующих распространению данного заболевания.

Рацион питания составлен с использованием всех видов продуктов из рекомендуемого

среднесуточного набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений.

В рационе питания используются все основные группы продуктов, предусмотренные рекомендуемым суточным продуктовым набором, в том числе мясные, молочные продукты, рыба, овощи, фрукты.

Ежедневно в меню использованы мясо, молоко (молочные продукты), сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный.

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, мясо (или рыба), овощи (в т.ч. картофель), фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Отсутствие кисломолочных напитков в описанный выше период связан с высоким эпидемиологическим риском, т.к. данные продукты не подлежат термической обработке.

Пищевая ценность используемых в меню блюд рассчитана согласно пояснительной записке и представленных технологических карт на основании:

1. Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2005;
2. Таблиц химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. – Москва, 2007. Составители: Скурихин И.М., Тутельян В.А.

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют рекомендуемым нормам СанПиН 2.4.1.3049-13. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рационы обеспечивают физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Продукты, блюда и кулинарные изделия, запрещенные или не рекомендованные для использования в питании детей и подростков, в рационе отсутствуют. Повторение в рационе одних и тех же блюд в один и тот же день и в два последующих дня не отмечено. Повторение блюд на третий день: Биточки рубленые куриные (8, 11); Булочка с изюмом (10, 13, 16); Ватрушка с повидлом (1, 4, 7); Винегрет (28, 3); Говядина тушеная с картофелем (3, 6, 21, 24, 27); Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные (19, 22, 25, 28); Изделия колбасные вареные (сосиски) для школьного питания отварные (24, 27, 2); Изделия макаронные отварные (1, 4, 9, 12, 15, 19, 22, 25); Какао на молоке (2, 5, 10, 13); Каша гречневая рассыпчатая (2, 5); Каша манная молочная (15, 18, 21, 28, 3); Каша пшеничная молочная (4, 7); Кекс с цукатами (5, 8, 23, 26); Кекс Столичный (21, 24); Кисель абрикосовый (24, 27, 2); Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте (1, 4, 11, 14, 17, 26, 1); Кофейный напиток злаковый на молоке (1, 4, 26, 1); Крендель сахарный (1, 4, 7, 10); Напиток витаминный (7, 10); Напиток вишневый (7, 10); Напиток из плодов сухих (изюм) (5, 8, 14, 17, 20, 23); Напиток морковный (22, 25, 28); Напиток смородина (13, 16, 25, 28); Омлет натуральный, запеченный (2, 5); Пюре картофельное (7, 10, 20, 23); Рагу из овощей (8, 11); Рис отварной (1, 4); Салат овощной с фасолью (8, 11); Соус томатный (19, 22); Чай с молоком с сахаром (11, 14); Чай с повидлом (2, 5, 8, 11, 20, 23, 26); Чай с сахаром (3, 6, 9, 12, 16, 19, 22); Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую (3, 6).

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет разнообразия пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке), а также использования в меню свежих плодов и ягод. Для профилактики йододефицитных состояний используется йодированная соль.

Среднесуточное содержание микронутриентов в рационе питания для детей в возрасте 3 - 7 лет составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет. экв
I неделя	95,25	1,67	1,93	1868,88
II неделя	100,98	1,30	1,67	946,35
III неделя	89,67	1,54	1,61	1105,42
IV неделя	114,91	1,26	1,31	197,72
Итого:	100,20	1,44	1,63	1029,59

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	965,57	1409,20	18,30	313,49
II неделя	983,04	1420,95	17,81	289,97
III неделя	930,48	1333,37	16,84	274,06
IV неделя	895,60	1241,36	16,44	284,43
Итого:	943,68	1351,22	17,35	290,49

В представленном рационе содержание витамина С, витамина В1, витамина В2, витамина А, кальция, фосфора, железа, магния полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08.

Соотношение кальция к фосфору близко к оптимальному значению.

Технология изготовления кулинарной продукции.

При составлении рациона учитывались требования СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях", «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 2.3.2.1940-05 «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); 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.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах –Под ред. Лапшиной В.Т. М: Хлебпродинформ, 2004 г., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- Сост. Лапшина В.Т.; Марчук Ф.Л. 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 обучающихся образовательных организациях / Под ред. С.В. Маслова, 2015; 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.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций/ Под. ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.; Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений Под общей редакцией проф.А.Я. Перевалова.

С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.1.3049-13 в период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с таблицей замены блюд, изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Установлено:

Экспертиза проведена в соответствии с действующими государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Проектная документация: Примерное 28-х дневное меню для организации питания детей 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, изменения № 3 с продлением срока использования меню в последующие года, в части организации пятиразового питания детей в возрасте 3 - 7 лет **соответствует** 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 обеспечивает физиологические потребности детей 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. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008).

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13:

1. 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.
2. 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 наличии подтвержденных в ЛПУ сведений о заболевании, в т.ч. с указанием аллергена (в случае пищевой аллергии).

При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2 дня.

Настоящий акт санитарно-эпидемиологической экспертизы выдан для оформления экспертного заключения.

Лицо, ответственное за подготовку

экспертного заключения: *отдел гигиены детей и подростков*

Заведующий отделом гигиены детей и подростков

Петренко А.О.

подпись



подпись

ФИО



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ**

129626, г. Москва, Графский пер. д.4, к.2,3,4 тел. (495) 687 3619, факс (495) 687 4067
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

**о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической
документации действующим техническим регламентам,
государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам**

77.01.05.Т.002021.04.19

30.04.2019

На основании заявления № 19/02.05.000835-3

Дата

от 12.04.2019

Дата проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: с

по 30.04.2019

Заявитель: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация "Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения"

Юридический адрес: 129090, г. Москва, ЦАО, Каланчевская улица, дом 16 стр. 1

Наименование документации: Примерное 28-х дневное меню для организации питания детей 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, изменения № 3 с продлением срока использования меню в последующие года, в части организации пятиразового питания детей в возрасте 7 - 11 лет.

Фактический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1

Разработчик документации: НП СРО "АПСПОЗ",

Юридический адрес разработчика: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1

Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № 0105-00813/ПР

от 30.04.2019

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". Без приложения недействительно. Приложение на 1 листе.

Заместитель главного врача,
Руководитель (заместитель) органа
инспекции



Мизгайлов А.В.



№ 055454



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

129626, г. Москва, Графский пер. д.4, к.2,3,4 тел. (495) 687 3619, факс (495) 687 4067
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

ПРИЛОЖЕНИЕ
К ЭКСПЕРТНОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ

77.01.05.Т.002021.04.19

30.04.2019

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

Дата

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 со 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 исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.



Заместитель главного врача,
Руководитель (заместитель)
органа инспекции



Мизгайлов А.В.



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, Графский переулок, 4 корпус 2,3,4, Москва, Россия, телефон: (495) 687-36-19, факс: (495) 687-40-67

Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015 г.

**Акт
санитарно-эпидемиологической экспертизы
проектной, предпроектной, нормативно-технической документации.**

Регистрационный № *0105-00813/ур* Дата *30.07.2019*

на основании заявления от 12.04.2019 г. Регистрационный № 19/02.05.000835-3

Заявитель: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения».

Наименование проектной документации: Примерное 28-х дневное меню для организации питания детей 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, изменения № 3 с продлением срока использования меню в последующие года.

Юридический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1.

Фактический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1.

Разработчик проектной документации: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения».

Перечень проектной документации, представленной для экспертизы (документы представлены в электронном виде):

- Титульный лист;
- Типовой рацион питания (циклическое 28-дневное меню) для детей в возрасте 7 - 11 лет;
- Накопительная ведомость;
- Таблица сезонных замен блюд;
- Технологические карты.

Нормативная документация: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» - в части требований к составлению рациона, распределению энергетической ценности суточного рациона, использованию продуктов, наличие которых в меню не допускается, повторяемости блюд, среднесуточному набору продуктов, объему порций; 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 г.) – в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей и подростков в макронутриентах,

микронутриентах и энергии.

Общие сведения.

Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 28-дневный период, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо(Fe), магний (Mg), указания номеров технологических карт.

Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для детей в возрасте 7 - 11 лет составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал*	Калорийность по рациону, ккал
I неделя	89,14	95,01	437,94	2963,40	2943,10
II неделя	98,02	88,77	408,98	2826,88	2820,78
III неделя	89,59	90,58	415,90	2837,22	2817,51
IV неделя	87,73	92,22	398,63	2775,37	2755,31
Итого:	91,12	91,64	415,36	2850,72	2834,18

В представленном рационе содержание белков составляет 118,34 %, жиров – 116,00 %, углеводов – 123,99 %, общая калорийность – 121,31 % от суточной потребности.

Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению.

*Энергетическая ценность определялась по формуле:

Энергетическая ценность (ккал) = белки (г)*4 + жиры (г)*9 + углеводы (г)* 4.

Формирование рациона.

Представленный примерный 28-дневный рацион питания для детей в возрасте 7 - 11 лет предусматривает пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). Соотношение калорийности по приемам пищи для детей в возрасте 7 - 11 лет:

	I неделя		II неделя		III неделя		IV неделя		Итого:	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Завтрак	21	20 - 25	21	20 - 25	21	20 - 25	22	20 - 25	21	20 - 25
Второй завтрак	9	5	9	5	9	5	9	5	9	5
Обед	30	30 - 35	30	30 - 35	30	30 - 35	32	30 - 35	31	30 - 35
Полдник	13	15	13	15	13	15	12	15	13	15
Ужин	27	20 - 25	26	20 - 25	27	20 - 25	24	20 - 25	26	20 - 25

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.5.2409-08 +/- 5%.

Согласно пояснительной записке рацион составлен в соответствии с принципами щадящего питания и состоит из блюд термически обработанных. Скоропортящиеся блюда, не подверженные тепловой обработке, в меню отсутствуют. Данный принцип составления рациона рассчитан на питание детей в санитарно – эпидемиологически неблагополучный период (характеризующийся высоким риском возникновения и распространения инфекционных заболеваний, связанных с приемом пищи) позволяет обеспечить питающихся всеми необходимыми пищевыми веществами и выполнить нормы физиологических потребностей энергии в данный период.

Рацион питания составлен с использованием всех видов продуктов из рекомендуемого среднесуточного набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений.

В рационе питания используются все основные группы продуктов, предусмотренные

рекомендуемым суточным продуктовым набором, в том числе мясные, молочные продукты, рыба, овощи, фрукты.

Ежедневно в меню использованы мясо, молоко (молочные продукты), сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный.

Завтрак, как правило, состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка; обед – из закуски, первого, второго блюда и напитка; полдник – из напитка с булочным (или кондитерским) изделием.

Пищевая ценность используемых в меню блюд рассчитана согласно пояснительной записке и представленных технологических карт на основании:

1. Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2005;
2. Таблиц химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. – Москва, 2007. Составители: Скурихин И.М., Тутельян В.А.

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют рекомендуемым нормам СанПиН 2.4.5.2409-08. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рационы обеспечивают физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Продукты, блюда и кулинарные изделия, запрещенные или не рекомендованные для использования в питании детей и подростков, в рационе отсутствуют. Повторение в рационе одних и тех же блюд в один и тот же день и в два последующих дня не отмечено. Повторение блюд на третий день: Биточки рубленые куриные (8, 11); Булочка с цукатами (10, 13, 16); Ватрушка с джемом (1, 4, 7); Винегрет (28, 3); Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные (19, 22, 25, 28); Изделия колбасные вареные (сосиски) для школьного питания отварные (24, 27, 2); Изделия макаронные отварные (1, 4, 9, 12, 15, 19, 22, 25); Какао-напиток на молоке (2, 5, 10, 13); Каша гречневая рассыпчатая (2, 5); Каша манная молочная (15, 18, 21, 28, 3); Каша пшенная молочная (4, 7); Кекс с цукатами (5, 8, 23, 26); Кекс столичный (21, 24); Кисель абрикосовый (27, 2); Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте (1, 4, 11, 14, 17, 26, 1); Кофейный напиток злаковый на молоке (1, 4, 26, 1); Напиток витаминный (7, 10); Напиток вишневый (7, 10); Напиток из плодов сухих (изюм) (5, 8, 17, 20, 23); Напиток клубничный (14, 17, 24, 27); Напиток морковный (22, 25, 28); Напиток смородина (13, 16); Омлет натуральный, запеченный (2, 5); Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом (3, 6, 16, 19, 24, 27); Пюре картофельное (7, 10, 20, 23); Рагу из овощей (8, 11); Рис отварной (1, 4); Салат овощной с фасолью (8, 11); Соус томатный (19, 22); Чай с молоком с сахаром (11, 14); Чай с повидлом (2, 5, 8, 11, 20, 23, 26); Чай с сахаром (3, 6, 9, 12, 16, 19, 22); Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую (3, 6).

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет разнообразия пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке), а также использования в меню свежих плодов и ягод. Для профилактики йододефицитных состояний используется йодированная соль.

Среднесуточное содержание микронутриентов в рационе питания для детей в возрасте 7 - 11 лет составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет.экв
I неделя	105,44	1,99	2,43	2612,85
II неделя	119,10	1,55	2,08	1326,38
III неделя	102,28	1,84	1,99	1416,49
IV неделя	130,28	1,51	1,55	242,79

Итого:	114,28	1,72	2,02	1399,63
--------	--------	------	------	---------

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	1177,31	1715,85	21,58	359,68
II неделя	1209,76	1779,54	21,35	346,81
III неделя	1121,22	1625,85	19,75	322,23
IV неделя	1081,25	1490,55	19,35	335,24
Итого:	1147,39	1652,95	20,51	340,99

В представленном рационе содержание витамина С, витамина В1, витамина В2, витамина А, кальция, фосфора, железа, магния полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08.

Соотношение кальция к фосфору близко к оптимальному значению.

Технология изготовления кулинарной продукции.

При составлении рационов 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.: 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».

С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с таблицей замены блюд, изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Установлено:

Экспертиза проведена в соответствии с действующими государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Проектная документация: Примерное 28-х дневное меню для организации питания детей 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, изменения № 3 с продлением срока использования меню в последующие года, в части организации пятиразового питания детей в возрасте 7 – 11 лет **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации».

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

- Администрации образовательного учреждения – информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
- Медицинскому работнику учреждения – обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
- При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
- При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.

Настоящий акт санитарно-эпидемиологической экспертизы выдан для оформления экспертного заключения.

Лицо, ответственное за подготовку

экспертного заключения: *отдел гигиены детей и подростков*

наименование структурного подразделения

Заведующий отделом гигиены детей и подростков

 Петренко А.О.

подпись

подпись

ФИО



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

129626, г. Москва, Графский пер. д.4, к.2,3,4 тел. (495) 687 3619, факс (495) 687 4067
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической
документации действующим техническим регламентам,
государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

77.01.05.Т.002026.04.19

30.04.2019

На основании заявления № 19/02.05.000836-3

Дата

от 12.04.2019

Дата проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: с

по 30.04.2019

Заявитель: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация "Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения"

Юридический адрес: 129090, г. Москва, ЦАО, Каланчевская улица, дом 16 стр.1

Наименование документации: Примерное 28-х дневное меню для организации питания детей 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, изменения № 3 с продлением срока использования меню в последующие года, в части организации пятиразового питания детей в возрасте 11 - 18 лет.

Фактический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д.16, стр.1

Разработчик документации: НП СРО "АПСПОЗ",

Юридический адрес разработчика: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д.16, стр.1

Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № 0105-00814/ПР

от 30.04.2019

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". Без приложения недействительно. Приложение на 1 листе.

Заместитель главного врача,
Руководитель (заместитель) органа
инспекции



Мизгайлов А.В.



№ 055455



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ОРГАНИЗМЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»

129626, г. Москва, Графский пер. д.4, к.2,3,4 тел. (495) 687 3619, факс (495) 687 4067
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

ПРИЛОЖЕНИЕ
К ЭКСПЕРТНОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ

77.01.05.Т.002026.04.19

30.04.2019

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

Дата

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 со 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 исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.



Заместитель главного врача,
Руководитель (заместитель)
органа инспекции



Мизгайлов А.В.



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, Графский переулок, 4 корпус 2,3,4, Москва, Россия, телефон: (495) 687-36-19, факс: (495) 687-40-67

Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015 г.

**Акт
санитарно-эпидемиологической экспертизы
проектной, предпроектной, нормативно-технической документации.**

Регистрационный № *0005-00874/19*

Дата *20.04.2019*

на основании заявления от 12.04.2019 г.

Регистрационный № 19/02.05.000836-3

Заявитель: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения».

Наименование проектной документации: Примерное 28-х дневное меню для организации питания детей 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, изменения № 3 с продлением срока использования меню в последующие года.

Юридический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1.

Фактический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1.

Разработчик проектной документации: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения».

Перечень проектной документации, представленной для экспертизы (документы представлены в электронном виде:

- Титульный лист;
- Типовой рацион питания (циклическое 28-дневное меню) для детей старше 11 лет;
- Накопительная ведомость;
- Таблица сезонных замен блюд;
- Технологические карты.

Нормативная документация: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» - в части требований к составлению рациона, распределению энергетической ценности суточного рациона, использованию продуктов, наличие которых в меню не допускается, повторяемости блюд, среднесуточному набору продуктов, объему порций; 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 г.) – в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей и подростков в макронутриентах,

микронутриентах и энергии.

Общие сведения.

Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 28-дневный период, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо(Fe), магний (Mg), указания номеров технологических карт.

Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для детей старше 11 лет составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал*	Калорийность по рациону, ккал
I неделя	99,99	109,93	475,13	3289,92	3263,44
II неделя	110,15	101,89	443,85	3133,05	3124,12
III неделя	102,80	104,63	469,85	3232,28	3207,30
IV неделя	101,30	108,88	434,91	3124,72	3098,43
Итого:	103,56	106,34	455,93	3194,99	3173,32

В представленном рационе содержание белков составляет 134,49 %, жиров – 134,60 %, углеводов – 136,10 %, общая калорийность – 135,96 % от суточной потребности.

Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению.

*Энергетическая ценность определялась по формуле:

Энергетическая ценность (ккал) = белки (г)*4 + жиры (г)*9 + углеводы (г)* 4.

Формирование рациона.

Представленный примерный 28-дневный рацион питания для детей старше 11 лет предусматривает пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). Соотношение калорийности по приемам пищи для детей старше 11 лет:

	I неделя		II неделя		III неделя		IV неделя		Итого:	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Завтрак	21	20 - 25	21	20 - 25	21	20 - 25	22	20 - 25	21	20 - 25
Второй завтрак	8	5	8	5	8	5	8	5	8	5
Обед	31	30 - 35	31	30 - 35	31	30 - 35	34	30 - 35	32	30 - 35
Полдник	12	15	12	15	11	15	10	15	11	15
Ужин	28	20 - 25	27	20 - 25	29	20 - 25	25	20 - 25	27	20 - 25

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.5.2409-08 +/- 5%.

Согласно пояснительной записке рацион составлен в соответствии с принципами щадящего питания и состоит из блюд термически обработанных. Скоропортящиеся блюда, не подвергаемые тепловой обработке, в меню отсутствуют. Данный принцип составления рациона рассчитан на питание детей в санитарно – эпидемиологически неблагополучный период (характеризующийся высоким риском возникновения и распространения инфекционных заболеваний, связанных с приёмом пищи) позволяет обеспечить питающихся всеми необходимыми пищевыми веществами и выполнить нормы физиологических потребностей энергии в данный период.

Рацион питания составлен с использованием всех видов продуктов из рекомендуемого среднесуточного набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений.

В рационе питания используются все основные группы продуктов, предусмотренные

рекомендуемым суточным продуктовым набором, в том числе мясные, молочные продукты, рыба, овощи, фрукты.

Ежедневно в меню использованы мясо, молоко (молочные продукты), сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный.

Завтрак, как правило, состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка; обед – из закуски, первого, второго блюда и напитка; полдник – из напитка с булочным (или кондитерским) изделием.

Пищевая ценность используемых в меню блюд рассчитана согласно пояснительной записке и представленных технологических карт на основании:

1. Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2005;
2. Таблиц химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. – Москва, 2007. Составители: Скурихин И.М., Тутельян В.А.

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют рекомендуемым нормам СанПиН 2.4.5.2409-08. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рационы обеспечивают физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Продукты, блюда и кулинарные изделия, запрещенные или не рекомендованные для использования в питании детей и подростков, в рационе отсутствуют. Повторение в рационе одних и тех же блюд в один и тот же день и в два последующих дня не отмечено. Повторение блюд на третий день: Биточки рубленые куриные (8, 11); Булочка с цукатами (10, 13, 16); Ватрушка с джемом (1, 4, 7); Винегрет (28, 3); Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные (19, 22, 25, 28); Изделия колбасные вареные (сосиски) для школьного питания отварные (24, 27, 2); Изделия макаронные отварные (1, 4, 9, 12, 15, 19, 22, 25); Какао-напиток на молоке (2, 5, 10, 13); Каша гречневая рассыпчатая (2, 5); Каша манная молочная (15, 18, 21, 28, 3); Каша пшенная молочная (4, 7); Кекс с цукатами (5, 8, 23, 26); Кекс столичный (21, 24); Кисель абрикосовый (27, 2); Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте (1, 4, 11, 14, 17, 26, 1); Кофейный напиток злаковый на молоке (1, 4, 26, 1); Напиток витаминный (7, 10); Напиток вишневый (7, 10); Напиток из плодов сухих (изюм) (5, 8, 17, 20, 23); Напиток клубничный (14, 17, 24, 27); Напиток морковный (22, 25, 28); Напиток смородина (13, 16); Омлет натуральный, запеченный (2, 5); Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом (3, 6, 16, 19, 24, 27); Пюре картофельное (7, 10, 20, 23); Рагу из овощей (8, 11); Рис отварной (1, 4); Салат овощной с фасолью (8, 11); Соус томатный (19, 22); Чай с молоком с сахаром (11, 14); Чай с повидлом (2, 5, 8, 11, 20, 23, 26); Чай с сахаром (3, 6, 9, 12, 16, 19, 22); Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую (3, 6).

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет разнообразия пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке), а также использования в меню свежих плодов и ягод. Для профилактики йододефицитных состояний используется йодированная соль.

Среднесуточное содержание микронутриентов в рационе питания для детей старше 11 лет составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет. экв
I неделя	113,78	2,18	2,62	2652,25
II неделя	129,59	1,73	2,29	1335,08
III неделя	111,42	2,04	2,18	1447,89
IV неделя	143,59	1,70	1,76	269,73

Итого:	124,59	1,91	2,22	1426,24
--------	--------	------	------	---------

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	1296,25	1916,32	24,09	406,87
II неделя	1350,57	1999,86	24,14	392,47
III неделя	1279,88	1868,46	22,68	369,03
IV неделя	1241,11	1718,64	22,24	384,77
Итого:	1291,95	1875,82	23,29	388,28

В представленном рационе содержание витамина С, витамина В1, витамина В2, витамина А, кальция, фосфора, железа, магния полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08.

Соотношение кальция к фосфору близко к оптимальному значению.

Технология изготовления кулинарной продукции.

При составлении рационов 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.: 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».

С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с таблицей замены блюд, изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Установлено:

Экспертиза проведена в соответствии с действующими государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Проектная документация: Примерное 28-х дневное меню для организации питания детей 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, изменения № 3 с продлением срока использования меню в последующие года, в части организации пятиразового питания детей в возрасте 11 – 18 лет **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации».

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

- Администрации образовательного учреждения – информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
- Медицинскому работнику учреждения – обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
- При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
- При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.

Настоящий акт санитарно-эпидемиологической экспертизы выдан для оформления экспертного заключения.

Лицо, ответственное за подготовку

экспертного заключения: *отдел гигиены детей и подростков*

Заведующий отделом гигиены детей и подростков

Петренко А.О.

ПО ОБЯЗАННОСТИ

ПОДПИСЬ

ФИО