

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

Изменение 1. Вариант 2

Примерное 12-ти дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы. Изменение 1. Вариант 2, **в части организации питания обучающихся 1-4 классов**

Примерное 12-ти дневное меню для 1-4 классов. Изменение 1.Вариант 2.

№ п/п	Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества				B2, мг	I, мкг	№ ТК (Вариант 1)	№ ТК (Вариант 2)
		г	г	г	г	ккал	В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток.	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг				
День 1(понедельник)																		
Завтрак																		
1	Каша гречневая на молоке	200	6,7	12,4	28,8	253,8	0,1	0,9	36,6	0,2	259,8	204,0	68,3	1,8	0,2	23,6	120207	120208
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	5,0	4,7	19,4	142,9	2,4	0,8	21,0	0,0	265,2	151,2	35,6	1,8	0,2	20,6	160103	160103
3	Фрукты в ассортименте (см.приложение)	140	0,6	0,6	13,7	65,8	0,0	14,0	0,0	0,3	22,4	15,4	12,6	3,1	0,0	2,8	210110	210110
4	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
Итого:			16,8	19,4	92,7	619,7	2,7	15,7	57,6	1,5	561,5	421,0	124,3	7,4	0,5	47,0		
Обед																		
1	Винегрет	80	1,3	6,5	7,2	93,3	0,0	6,6	0,0	2,9	30,8	38,1	17,0	0,7	0,0	6,8	100501	100501
2	Суп куриный	200	7,4	3,4	7,8	91,4	0,1	5,4	23,5	0,2	20,4	77,8	19,4	1,0	0,1	13,2	110303	110304
3	Пельмени отварные	150	14,3	22,9	30,5	318,9	0,2	0,0	22,5	0,8	23,0	95,4	15,7	1,1	0,1	7,4	120529	120529
4	Напиток вишневый	200	0,1	0,0	6,9	29,3	0,0	2,7	0,0	0,1	6,8	5,4	4,7	0,1	0,0	0,4	160204	160231
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	60	3,4	0,7	29,6	139,2	0,1	0,0	0,0	0,5	150,0	150,0	15,0	1,9	0,0	6,0	200103	200103
Итого:			29,5	34,7	102,7	776,9	0,4	14,8	46,0	5,2	240,4	400,3	77,0	5,2	0,3	33,8		
Полдник																		
1	Ватрушка с творогом	100	10,8	11,8	48,0	341,4	0,1	0,3	18,0	1,5	112,1	256,0	19,1	1,0	0,2	6,8	190304 190305	190306
2	Кисломолочный напиток (см.приложение)	200	11,4	6,0	15,6	158,0	0,1	2,0	56,0	0,1	400,0	340,0	38,0	0,2	0,5	18,0	230103	230103
Итого:			22,2	17,8	63,6	499,4	0,3	2,3	74,0	1,6	512,1	596,0	57,1	1,2	0,7	24,8		
Итого за день			68,5	71,9	259,0	1896,0	3,4	32,7	177,6	8,4	1314,0	1417,3	258,4	13,8	1,4	105,7		
День 2(вторник)																		
Завтрак																		
1	Макароны, запечённые с сыром	160	11,4	15,1	43,3	355,9	0,1	0,1	67,4	0,8	51,2	134,3	13,2	0,9	0,1	15,7	120213	120214
2	Чай	200	0,0	0,0	6,0	23,9	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105	160105
3	Фрукты в ассортименте (см.приложение)	90	0,7	0,2	6,8	34,2	0,1	34,2	0,0	0,2	31,5	15,3	9,9	0,1	0,0	0,0	210106	210106
4	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
Итого:			16,7	17,0	86,9	571,2	0,2	34,3	67,4	2,0	100,5	205,8	30,9	1,7	0,1	15,7		
Обед																		
1	Салат из капусты белокочанной и сладкого перца	80	1,2	5,7	3,2	76,2	0,0	26,3	0,0	2,6	110,0	24,7	11,4	0,5	0,0	5,9	100202-1	100202-1
2	Суп с рисом и говядиной	200	2,8	1,0	8,0	52,2	0,0	3,5	12,0	0,2	13,2	67,5	17,9	0,9	0,1	12,2	110301	110302
3	Котлеты рыбные	120	10,4	5,5	20,5	164,9	0,1	1,0	11,3	2,3	362,0	524,5	33,7	0,9	0,1	140,1	120401	120402
4	Картофель отварной	180	3,6	10,3	25,3	207,8	0,2	18,2	27,0	0,3	30,3	107,6	41,9	1,7	0,2	18,0	130103	130104
5	Напиток из плодов сухих (изюм)	200	0,4	0,1	15,8	66,5	0,0	0,0	0,1	0,1	14,5	23,2	7,6	0,6	0,0	0,0	160242	160242
6	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	60	3,4	0,7	29,6	139,2	0,1	0,0	0,0	0,5	150,0	150,0	15,0	1,9	0,0	6,0	200103	200103
Итого:			26,3	25,0	133,3	864,0	0,6	49,1	50,4	7,0	694,1	947,8	135,3	7,0	0,4	182,1		
Полдник																		
1	Салат из отварной моркови с сыром	120	4,1	10,8	7,0	144,1	0,1	5,2	31,2	3,6	55,3	121,3	43,0	0,8	0,1	10,5	100308	100308
2	Сок (см. приложение)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223
Итого:			6,1	11,0	27,2	236,1	0,1	9,2	31,2	3,8	69,3	135,3	51,0	3,6	0,1	10,5		
Итого за день			49,0	53,0	247,5	1671,3	0,9	92,6	148,9	12,9	863,9	1288,9	217,3	12,4	0,6	208,3		
День 3 (среда)																		
Завтрак																		
1	Омлет натуральный	200	15,1	20,0	2,7	251,5	0,1	0,4	21,2	0,9	189,8	343,7	26,5	3,8	0,7	43,3	120301	120322
2	Чай с лимоном	200	0,0	0,0	8,1	33,3	0,0	1,6	0,0	0,0	5,3	6,6	0,5	0,0	0,0	0,0	160106	160106
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		
4	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
Итого:			22,6	25,7	71,5	608,8	0,2	2,0	25,2	3,4	220,8	436,8	42,8	5,4	0,8	43,3		
Обед																		
1	Салат Летний	80	1,0	5,8	5,6	78,8	0,1	11,3	0,0	2,7	16,0	33,4	14,2	0,6	0,0	8,5	100550	100550
2	Суп из овощей на мясном бульоне	200	2,7	4,4	7,9	80,6	0,1	16,3	26,0	0,2	163,7	62,9	24,2	0,9	0,1	14,9	110305	110306
3	Бефстроганов из говядины с соусом сметанным	90	11,5	3,7	6,2	104,1	0,1	0,4	11,9	1,1	105,5	143,5	19,5	1,7	0,1	13,9	120505	120506
4	Каша гречневая рассыпчатая	170	8,6	10,7	46,3	315,6	0,2	0,0	15,3	0,5	13,5	170,0	113,3	3,8	0,1	9,7	130309	130310
5	Компот из плодов сухих (курага)	200	0,8	0,0	16,2	69,0	0,0	0,6	0,0	0,9	25,8	23,4	16,8	0,5	0,0	0,0	160239	160239
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	60	3,4	0,7	29,6	139,2	0,1	0,0	0,0	0,5	150,0	150,0	15,0	1,9	0,0	6,0	200103	200103

	Итого:		31,0	26,3	132,3	892,2	0,6	28,6	53,2	6,6	483,9	616,7	208,1	9,9	0,4	53,0		
Полдник																		
1	Огурцы свежие	120	1,0	0,1	3,0	16,8	0,0	12,0	0,0	0,1	27,6	50,4	16,8	0,7	0,0	3,6	100519	100519
2	Напиток витаминный	200	0,5	0,2	13,1	61,2	0,0	52,0	0,0	0,3	11,3	11,7	4,7	0,5	0,0	0,0	160238	160238
	Итого:		1,4	0,3	16,1	78,0	0,1	64,0	0,0	0,5	38,9	62,1	21,5	1,2	0,1	3,6		
	Итого за день		55,0	52,3	219,8	1578,9	0,8	94,5	78,4	10,5	743,7	1115,6	272,4	16,6	1,3	99,9		
День 4 (четверг)																		
Завтрак																		
1	Сырники из творога с соусом ягодным	150	11,4	10,3	41,8	270,2	0,2	0,5	68,0	0,5	208,4	622,8	25,8	0,7	0,3	6,1	120313	120314
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	4,5	4,5	16,6	124,5	0,0	0,8	21,0	0,0	245,2	127,4	19,6	0,2	0,2	12,6	160104	160104
3	Фрукты в ассортименте (см.приложение)	140	0,6	0,6	13,7	65,8	0,0	14,0	0,0	0,3	22,4	15,4	12,6	3,1	0,0	2,8	210110	210110
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,3	4,7	16,8	2,6	0,2	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		18,0	15,9	82,4	512,9	0,3	15,3	89,0	1,1	480,8	782,4	60,6	4,2	0,5	21,5		
Обед																		
1	Салат витаминный с растительным маслом	80	1,1	5,7	5,3	78,0	0,0	16,6	0,0	2,6	96,4	22,3	12,4	0,7	0,0	5,8	100504	100504
2	Суп гороховый на курином бульоне	200	8,1	2,3	27,3	162,1	0,2	4,7	10,8	0,7	35,3	101,5	31,3	1,8	0,1	11,5	110307	110308
3	Соус Альфредо с курицей	90	9,0	8,0	2,9	119,4	0,0	2,9	56,5	0,5	147,6	152,4	19,9	0,8	0,2	15,7	120702	120703
4	Изделия макаронные отварные	150	8,3	8,2	49,2	304,1	0,1	0,0	13,5	0,8	12,8	44,9	8,2	0,8	0,0	12,4	130401	130402
5	Напиток клубничный	200	0,0	0,0	5,8	23,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160205	160232
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:		29,1	25,1	110,7	785,9	0,4	24,2	80,8	5,1	346,9	387,9	79,3	5,0	0,3	47,5		
Полдник																		
1	Олады с соусом шоколадным	100	5,8	6,1	37,2	226,5	0,1	0,3	7,7	2,7	102,5	99,5	18,5	0,9	0,1	8,5	100	10
2	Кисломолочный напиток (см.приложение)	200	10,0	6,0	15,6	158,0	0,1	2,0	56,0	0,1	400,0	340,0	38,0	0,2	0,5	18,0	230104	230104
	Итого:		15,8	12,1	52,8	384,5	0,2	2,3	63,7	2,8	502,5	439,5	56,5	1,1	0,6	26,5		
	Итого за день		62,8	53,1	245,8	1683,3	0,9	41,8	233,4	9,1	1330,1	1609,8	196,4	10,3	1,5	95,4		
День 5 (пятница)																		
Завтрак																		
1	Каша гречневая на молоке	200	6,7	12,4	28,8	253,8	0,1	0,9	36,6	0,2	259,8	204,0	68,3	1,8	0,2	23,6	120207	120208
2	Чай с молоком с сахаром	200	4,2	4,5	12,6	107,9	0,0	0,8	21,0	0,0	248,6	133,2	19,6	0,2	0,2	12,6	160108	160108
3	Фрукты в ассортименте (см.приложение)	90	0,7	0,2	6,8	34,2	0,1	34,2	0,0	0,2	31,5	15,3	9,9	0,1	0,0	0,0	210106	210106
4	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		16,2	18,8	78,9	553,1	0,3	35,9	57,6	1,4	554,0	402,8	105,6	2,8	0,5	36,2		
Обед																		
1	Салат зеленый с огурцами и помидорами с растительным маслом	80	0,8	5,7	2,0	63,5	0,0	12,1	0,0	2,8	29,8	25,9	18,5	0,5	0,0	6,9	100208-1	100208-1
2	Суп-пюре куриный	200	7,4	6,9	24,1	188,3	0,1	1,0	26,1	0,7	47,1	82,2	12,8	0,8	0,1	11,5	110407-1	110408-1
3	Пельмени отварные	150	14,3	22,9	30,5	318,9	0,2	0,0	22,5	0,8	23,0	95,4	15,7	1,1	0,1	7,4	120529	120529
4	Компот из плодов свежих (яблоки)	200	0,1	0,1	7,0	29,4	0,0	2,0	0,0	0,0	3,4	2,2	1,8	0,5	0,0	0,4	160209	160209
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,2	0,4	19,8	92,8	0,0	0,0	0,0	0,4	100,0	100,0	10,0	1,2	0,0	4,0	200103	200103
	Итого:		27,8	37,2	103,9	797,7	0,4	15,1	48,6	5,4	212,6	339,3	63,9	4,6	0,2	30,2		
Полдник																		
1	Салат Нежный (с огурцом)	120	6,5	10,3	14,0	172,3	0,1	9,5	15,1	2,8	25,2	96,0	32,3	1,2	0,1	15,5	100525-1	100525-1
2	Сок (см. приложение)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223
	Итого:		8,5	10,5	34,2	264,3	0,1	13,5	15,1	3,0	39,2	110,0	40,3	4,0	0,1	15,5		
	Итого за день		52,5	66,5	217,0	1615,1	0,8	64,5	121,3	9,8	805,9	852,1	209,8	11,4	0,8	82,0		
День 6 (суббота)																		
Завтрак																		
1	Каша манная молочная	200	5,6	11,3	28,4	237,4	0,0	0,6	44,6	0,3	177,1	104,6	16,6	0,3	0,1	18,7	120205	120206
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	5,0	4,7	19,4	142,9	2,4	0,8	21,0	0,0	265,2	151,2	35,6	1,8	0,2	20,6	160103	160103
3	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
4	Творог для детского питания	50	9,0	4,5	1,5	84,5	0,0	0,3	25,0	0,1	82,0	110,0	11,5	0,2	0,1	0,0		
	Итого:		24,1	22,2	80,1	622,0	2,6	1,7	90,6	1,5	538,5	416,2	71,5	3,0	0,5	39,3		
Обед																		
1	Салат из свеклы с сыром	80	2,5	9,9	5,9	123,4	0,0	6,8	16,6	3,6	39,8	63,8	17,1	1,0	0,0	8,3	100408-1	100408-1
2	Суп с фрикадельками	200	7,0	3,7	15,8	124,0	0,1	8,6	19,7	0,4	23,1	109,5	26,9	1,6	0,1	16,8	110311	110312
3	Рыба припущенная	165	32,8	8,0	0,3	204,2	0,2	2,4	45,2	1,9	719,9	1047,3	62,0	1,1	0,2	284,5	120405	120405
4	Пюре картофельное	180	3,3	13,4	22,8	225,2	0,2	15,6	41,9	0,3	73,8	116,6	39,3	1,5	0,2	19,4	130101	130102
5	Фрукты в ассортименте (см.приложение)	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
6	Сок (см. приложение)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223

7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,2	0,4	19,8	92,8	0,0	0,0	0,0	0,4	100,0	100,0	10,0	1,2	0,0	4,0	200103	200103
	Итого:		54,5	37,2	120,0	1043,8	0,7	145,3	123,4	7,8	1041,3	1526,2	191,8	10,2	0,6	336,6		
Полдник																		
1	Пирожок с вишневым джемом	50	3,9	2,0	28,0	145,2	0,0	0,0	10,4	0,5	6,7	23,7	4,0	0,3	0,0	3,8	190213 190214	190215
2	Йогурт фруктовый	125	7,1	3,8	9,8	98,8	0,1	1,3	35,0	0,1	250,0	212,5	23,8	0,1	0,3	11,3		
3	Кисломолочный напиток (см.приложение)	200	11,4	6,0	15,6	158,0	0,1	2,0	56,0	0,1	400,0	340,0	38,0	0,2	0,5	18,0	230103	230103
	Итого:		22,4	11,7	53,4	401,9	0,2	3,3	101,4	0,7	656,7	576,2	65,8	0,7	0,9	33,0		
	Итого за день		101,0	71,1	253,4	2067,7	3,5	150,3	315,4	10,0	2236,5	2518,6	329,1	13,9	2,0	408,9		
	Итого за 6 дней		64,81	61,32	240,42	1752,06	1,71	79,40	179,17	10,10	1215,66	1467,06	247,22	13,05	1,27	166,69		
День 7 (понедельник)																		
Завтрак																		
1	Омлет натуральный	200	15,1	20,0	2,7	251,5	0,1	0,4	21,2	0,9	189,8	343,7	26,5	3,8	0,7	43,3	120301	120322
2	Чай с лимоном	200	0,0	0,0	8,1	33,3	0,0	1,6	0,0	0,0	5,3	6,6	0,5	0,0	0,0	0,0	160106	160106
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		
4	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		22,6	25,7	71,5	608,8	0,2	2,0	25,2	3,4	220,8	436,8	42,8	5,4	0,8	43,3		
Обед																		
1	Салат из моркови с растительным маслом	80	1,0	5,7	5,2	76,7	0,0	3,8	0,0	2,8	20,3	41,5	28,6	0,5	0,1	3,8	100301	100301
2	Суп куриный	200	7,4	3,4	7,8	91,4	0,1	5,4	23,5	0,2	20,4	77,8	19,4	1,0	0,1	13,2	110303	110304
3	Котлеты рубленые из птицы	100	13,4	9,8	16,3	207,0	0,1	1,2	48,3	1,3	17,7	135,2	15,9	1,4	0,1	8,7	120613	120614
4	Рагу из овощей	150	2,9	3,5	16,4	107,9	0,1	11,6	0,0	1,6	27,3	70,9	32,7	1,1	0,1	12,3	130203	130204
5	Компот из плодов сухих (курага)	200	0,8	0,0	16,2	69,0	0,0	0,6	0,0	0,9	25,8	23,4	16,8	0,5	0,0	0,0	160239	160239
6	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	60	3,4	0,7	29,6	139,2	0,1	0,0	0,0	0,5	150,0	150,0	15,0	1,9	0,0	6,0	200103	200103
	Итого:		33,3	24,8	122,3	848,4	0,5	22,7	71,8	8,3	275,8	549,2	136,2	7,1	0,4	44,0		
Полдник																		
1	Салат из капусты белокочанной и сладкого перца	120	1,8	8,5	4,8	114,2	0,0	39,5	0,0	3,8	165,0	37,0	17,1	0,7	0,0	8,8	100202-1	100202-1
2	Сок (см. приложение)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223
	Итого:		3,8	8,7	25,0	206,2	0,1	43,5	0,0	4,0	179,0	51,0	25,1	3,5	0,1	8,8		
	Итого за день		59,7	59,2	218,7	1663,4	0,7	68,1	96,9	15,7	675,5	1037,0	204,1	16,0	1,2	96,0		
День 8 (вторник)																		
Завтрак																		
1	Каша пшениная	200	5,8	10,3	26,9	223,6	0,1	0,3	17,6	0,1	108,0	105,2	26,8	0,7	0,1	13,3	120201	120202
2	Какао на молоке	200	6,1	6,0	16,4	145,5	0,0	1,0	25,5	0,0	302,9	180,9	40,8	1,1	0,2	15,3	160101	160101
3	Фрукты в ассортименте (см.приложение)	140	0,6	0,6	13,7	65,8	0,0	14,0	0,0	0,3	22,4	15,4	12,6	3,1	0,0	2,8	210110	210110
4	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		15,4	18,1	77,5	539,7	0,2	15,4	43,1	1,1	442,7	335,1	85,4	5,3	0,4	31,4		
Обед																		
1	Салат из б/к капусты, помидоров и огурцов	80	0,9	6,5	3,1	75,4	0,0	13,5	0,0	3,1	45,8	29,6	15,6	0,6	0,0	8,4	100549	100549
2	Щи из свежей капусты на мясном бульоне	200	2,5	2,5	6,0	55,2	0,1	15,7	18,0	0,2	162,9	41,1	17,4	0,6	0,1	12,8	110105	110106
3	Гуляш из говядины с соусом томатным	90	13,0	1,4	3,0	76,7	0,0	1,3	8,1	0,4	12,4	119,9	16,6	1,7	0,1	18,2	120507	120508
4	Рис отварной	170	5,5	9,2	59,4	342,4	0,0	0,0	15,3	0,3	7,2	90,6	29,9	0,6	0,0	8,9	130301	130302
5	Напиток вишневый	200	0,1	0,0	6,9	29,3	0,0	2,7	0,0	0,1	6,8	5,4	4,7	0,1	0,0	0,4	160204	160231
6	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	60	3,4	0,7	29,6	139,2	0,1	0,0	0,0	0,5	150,0	150,0	15,0	1,9	0,0	6,0	200103	200103
	Итого:		29,9	22,0	138,8	875,3	0,3	33,1	41,4	5,5	399,2	487,0	106,9	6,2	0,3	54,8		
Полдник																		
1	Кекс "Столичный"	50	3,6	10,5	25,7	211,3	0,0	0,0	42,0	0,6	14,0	44,3	5,5	0,7	0,1	4,6	170601	170602
2	Творог для детского питания	50	9,0	4,5	1,5	84,5	0,0	0,3	25,0	0,1	82,0	110,0	11,5	0,2	0,1	0,0		
3	Кисломолочный напиток (см.приложение)	200	7,8	5,0	8,4	108,0	0,1	2,0	56,0	0,1	400,0	340,0	38,0	0,2	0,5	18,0	230102	230102
	Итого:		20,4	20,0	35,6	403,8	0,2	2,3	123,0	0,8	496,0	494,3	55,0	1,1	0,7	22,6		
	Итого за день		65,6	60,1	251,9	1818,8	0,7	50,7	207,5	7,4	1337,9	1316,5	247,2	12,6	1,4	108,8		
День 9 (среда)																		
Завтрак																		
1	Макароны, запечённые с сыром	160	11,4	15,1	43,3	355,9	0,1	0,1	67,4	0,8	51,2	134,3	13,2	0,9	0,1	15,7	120213	120214
2	Икра из кабачков	100	1,2	4,7	7,7	78,0	0,1	25,1	0,0	2,3	29,0	29,7	17,0	0,8	0,1	4,3	100518	100502
3	Чай	200	0,0	0,0	6,0	23,9	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105	160105
4	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		17,1	21,5	87,9	615,0	0,2	25,3	67,4	4,1	98,0	220,1	38,1	2,4	0,1	19,9		

Обед																		
1	Салат из отварной моркови с сыром	80	2,7	7,2	4,7	96,1	0,0	3,5	20,8	2,4	36,8	80,9	28,7	0,6	0,1	7,0	100308	100308
2	Борщ "Сибирский" с говядиной	200	4,9	4,4	6,2	73,2	0,1	11,1	23,6	0,3	175,8	107,9	28,6	1,7	0,1	16,3	110103	110104
3	Котлеты рыбные	120	10,4	5,5	20,5	164,9	0,1	1,0	11,3	2,3	362,0	524,5	33,7	0,9	0,1	140,1	120401	120402
4	Пюре картофельное	180	3,3	13,4	22,8	225,2	0,2	15,6	41,9	0,3	73,8	116,6	39,3	1,5	0,2	19,4	130101	130102
5	Напиток из плодов сухих (изюм)	200	0,4	0,1	15,8	66,5	0,0	0,0	0,1	0,1	14,5	23,2	7,6	0,6	0,0	0,0	160242	160242
6	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,2	0,4	19,8	92,8	0,0	0,0	0,0	0,4	100,0	100,0	10,0	1,2	0,0	4,0	200103	200103
Итого:			28,6	32,8	120,6	875,8	0,6	31,1	97,6	6,8	777,1	1003,5	155,6	7,1	0,5	186,7		
Полдник																		
1	Огурцы свежие	120	1,0	0,1	3,0	16,8	0,0	12,0	0,0	0,1	27,6	50,4	16,8	0,7	0,0	3,6	100519	100519
2	Сок (см. приложение)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223
Итого:			3,0	0,3	23,2	108,8	0,1	16,0	0,0	0,3	41,6	64,4	24,8	3,5	0,1	3,6		
Итого за день			48,7	54,6	231,7	1599,7	0,8	72,4	165,0	11,2	916,7	1288,0	218,4	13,1	0,7	210,3		
День 10 (четверг)																		
Завтрак																		
1	Каша гречневая на молоке	200	6,7	12,4	28,8	253,8	0,1	0,9	36,6	0,2	259,8	204,0	68,3	1,8	0,2	23,6	120207	120208
2	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
3	Чай с молоком с сахаром	200	4,2	4,5	12,6	107,9	0,0	0,8	21,0	0,0	248,6	133,2	19,6	0,2	0,2	12,6	160108	160108
4	Фрукты в ассортименте (см.приложение)	90	0,7	0,2	6,8	34,2	0,1	34,2	0,0	0,2	31,5	15,3	9,9	0,1	0,0	0,0	210106	210106
Итого:			16,2	18,8	78,9	553,1	0,3	35,9	57,6	1,4	554,0	402,8	105,6	2,8	0,5	36,2		
Обед																		
1	Салат из свеклы с сыром	80	2,5	9,9	5,9	123,4	0,0	6,8	16,6	3,6	39,8	63,8	17,1	1,0	0,0	8,3	100408-1	100408-1
2	Суп куриный	200	7,4	3,4	7,8	91,4	0,1	5,4	23,5	0,2	20,4	77,8	19,4	1,0	0,1	13,2	110303	110304
3	Пельмени отварные	150	14,3	22,9	30,5	318,9	0,2	0,0	22,5	0,8	23,0	95,4	15,7	1,1	0,1	7,4	120529	120529
4	Напиток витаминный	200	0,5	0,2	13,1	61,2	0,0	52,0	0,0	0,3	11,3	11,7	4,7	0,5	0,0	0,0	160238	160238
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,2	0,4	19,8	92,8	0,0	0,0	0,0	0,4	100,0	100,0	10,0	1,2	0,0	4,0	200103	200103
Итого:			29,9	38,0	97,7	792,5	0,4	64,2	62,7	6,0	203,9	382,2	72,1	5,3	0,3	32,9		
Полдник																		
1	Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата	120	2,2	8,8	16,6	154,4	0,1	12,0	0,0	3,8	23,6	64,9	26,9	1,0	0,1	11,2	100544	100544
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	Сок (см. приложение)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223
Итого:			5,7	11,0	51,6	329,8	0,2	16,0	2,0	4,7	43,4	96,9	38,9	4,2	0,1	11,2		
Итого за день			51,7	67,8	228,3	1675,4	0,8	116,1	122,3	12,2	801,3	882,0	216,6	12,3	0,9	80,3		
День 11 (пятница)																		
Завтрак																		
1	Сырники из творога с соусом ягодным	150	11,4	10,3	41,8	270,2	0,2	0,5	68,0	0,5	208,4	622,8	25,8	0,7	0,3	6,1	120313	120314
2	Чай	200	0,0	0,0	6,0	23,9	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105	160105
3	Фрукты в ассортименте (см.приложение)	140	0,6	0,6	13,7	65,8	0,0	14,0	0,0	0,3	22,4	15,4	12,6	3,1	0,0	2,8	210110	210110
4	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		
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:			18,0	15,9	111,8	631,5	0,3	14,5	72,0	2,9	255,5	713,6	51,6	5,1	0,4	8,9		
Обед																		
1	Салат из свеклы и зеленого горошка	80	1,3	8,1	6,4	103,4	0,0	7,5	0,0	3,6	38,3	34,3	16,6	1,0	0,0	8,7	100402	100402
2	Суп с рисом и говядиной	200	2,8	1,0	8,0	52,2	0,0	3,5	12,0	0,2	13,2	67,5	17,9	0,9	0,1	12,2	110301	110302
3	Шницель рубленный куриный	100	11,9	9,0	11,5	174,6	0,1	1,4	51,9	1,3	59,7	157,1	19,2	1,4	0,1	10,9	120615	120616
4	Рагу из овощей	150	2,9	3,5	16,4	107,9	0,1	11,6	0,0	1,6	27,3	70,9	32,7	1,1	0,1	12,3	130203	130204
5	Сок (см. приложение)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223
6	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	60	3,4	0,7	29,6	139,2	0,1	0,0	0,0	0,5	150,0	150,0	15,0	1,9	0,0	6,0	200103	200103
Итого:			28,7	24,1	123,0	826,5	0,4	28,1	63,9	8,5	316,7	544,1	117,2	9,8	0,4	50,1		
Полдник																		
1	Фрукты в ассортименте (см.приложение)	180	0,7	0,5	18,5	84,6	0,0	9,0	0,0	0,7	34,2	28,8	21,6	4,1	0,1	1,8	210104	210104
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	Кисломолочный напиток (см.приложение)	200	11,4	6,0	15,6	158,0	0,1	2,0	56,0	0,1	400,0	340,0	38,0	0,2	0,5	18,0	230103	230103
Итого:			12,8	8,1	50,4	324,2	0,2	11,0	63,2	0,8	462,2	389,8	63,2	4,5	0,6	19,8		
Итого за день			59,4	48,1	285,2	1782,2	0,9	53,6	199,1	12,2	1034,4	1647,5	232,0	19,4	1,4	78,7		
День12(суббота)																		
Завтрак																		
1	Каша овсяная на молоке	200	7,5	11,5	18,1	205,7	0,1	0,3	38,6	0,4	113,4	118,2	33,3	0,8	0,1	16,2	120209	120210

2	Какао на молоке	200	6,1	6,0	16,4	145,5	0,0	1,0	25,5	0,0	302,9	180,9	40,8	1,1	0,2	15,3	160101	160101
3	Творог для детского питания	50	9,0	4,5	1,5	84,5	0,0	0,3	25,0	0,1	82,0	110,0	11,5	0,2	0,1	0,0		
4	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		27,1	23,8	66,9	592,9	0,2	1,6	89,1	1,5	512,3	459,5	93,4	2,8	0,5	31,5		
Обед																		
1	Салат "Мозаика"	80	2,3	5,9	8,2	95,3	0,1	5,6	0,0	2,3	29,7	54,9	20,2	0,8	0,1	8,6	100515-1	100515-1
2	Уха Ростовская	200	4,2	3,3	12,8	97,3	0,1	12,3	26,5	0,5	105,6	175,3	26,8	1,0	0,1	47,2	110316	110317
3	Печень тушеная (говяжья) с соусом сметанным	150	17,5	10,6	9,8	205,2	0,5	56,2	9912,0	1,8	506,1	616,6	33,7	11,9	3,8	31,7	120515	120516
4	Картофель запеченный	180	3,8	10,7	27,1	219,8	0,2	18,9	32,4	0,3	31,6	112,1	43,6	1,7	0,2	18,5	130106	1301041
5	Напиток клубничный	200	0,0	0,0	5,8	23,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160205	160232
6	Фрукты в ассортименте (см.приложение)	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
7	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	60	3,4	0,7	29,6	139,2	0,1	0,0	0,0	0,5	150,0	150,0	15,0	1,9	0,0	6,0	200103	200103
	Итого:		37,3	33,3	138,7	1014,9	1,1	201,0	9970,9	6,8	898,5	1200,6	170,6	18,5	4,2	115,6		
Полдник																		
1	Салат из белокочанной капусты	120	2,3	6,1	7,1	94,0	0,0	37,8	0,0	2,8	238,2	39,5	20,2	0,8	0,1	9,2	100201	100201
2	Сок (см. приложение)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223
	Итого:		4,3	6,3	27,3	186,0	0,1	41,8	0,0	3,0	252,2	53,5	28,2	3,6	0,1	9,2		
	Итого за день		68,6	63,3	232,9	1793,8	1,4	244,4	10060,1	11,3	1663,1	1713,6	292,2	24,8	4,7	156,2		
	Итого за 6 дней		58,96	58,86	241,45	1722,20	0,90	100,88	1808,47	11,67	1071,49	1314,10	235,09	16,36	1,71	121,74		
	Итого за 12 дней		61,89	60,09	240,93	1737,13	1,31	90,14	993,82	10,89	1143,57	1390,58	241,16	14,71	1,49	144,22		

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

Примерное 12-ти дневное меню для 5-11 классов 1 комплекс. Изменение 1.Вариант 2.

№ п/п	Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества				B2, мг	I, мкг	№ ТК (Вариант 1)	№ ТК (Вариант 2)
		г	г	г	г	ккал	В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток.	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг				
День 1(понедельник)																		
Завтрак																		
1	Каша гречневая на молоке	250	8,4	15,5	36,0	317,2	0,2	1,1	45,8	0,3	324,7	255,0	85,4	2,2	0,3	29,5	120207	120208
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	5,0	4,7	19,4	142,9	2,4	0,8	21,0	0,0	265,2	151,2	35,6	1,8	0,2	20,6	160103	160103
3	Фрукты в ассортименте (см.приложение)	140	0,6	0,6	13,7	65,8	0,0	14,0	0,0	0,3	22,4	15,4	12,6	3,1	0,0	2,8	210110	210110
4	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		18,5	22,5	99,9	683,1	2,7	15,9	66,8	1,6	626,5	472,0	141,4	7,8	0,5	52,9		
Обед																		
1	Винегрет	100	1,6	8,2	9,0	116,6	0,1	8,3	0,0	3,7	38,4	47,6	21,2	0,9	0,0	8,5	100501	100501
2	Суп куриный	250	9,3	4,3	9,8	114,3	0,1	6,8	29,4	0,3	25,5	97,3	24,3	1,2	0,1	16,5	110303	110304
3	Пельмени отварные	200	19,1	30,5	40,7	425,2	0,3	0,0	30,0	1,1	30,6	127,2	20,9	1,5	0,1	9,9	120529	120529
4	Напиток вишневый	200	0,1	0,0	6,9	29,3	0,0	2,7	0,0	0,1	6,8	5,4	4,7	0,1	0,0	0,4	160204	160231
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	60	3,4	0,7	29,6	139,2	0,1	0,0	0,0	0,5	150,0	150,0	15,0	1,9	0,0	6,0	200103	200103
	Итого:		36,4	44,8	116,6	929,4	0,5	17,8	59,4	6,3	260,8	461,1	91,3	6,0	0,3	41,3		
Полдник																		
1	Ватрушка с творогом	150	16,2	17,7	72,0	512,1	0,2	0,4	27,0	2,3	168,1	384,0	28,6	1,5	0,3	10,2	190304 190305	190306
2	Кисломолочный напиток (см.приложение)	200	11,4	6,0	15,6	158,0	0,1	2,0	56,0	0,1	400,0	340,0	38,0	0,2	0,5	18,0	230103	230103
	Итого:		27,6	23,7	87,6	670,1	0,3	2,4	83,0	2,4	568,1	724,0	66,6	1,7	0,8	28,2		
	Итого за день		82,5	91,0	304,1	2282,6	3,6	36,1	209,1	10,2	1455,4	1657,1	299,3	15,6	1,6	122,5		
День 2(вторник)																		
Завтрак																		
1	Макароны, запечённые с сыром	210	15,0	19,8	56,9	467,1	0,1	0,2	88,4	1,1	67,2	176,3	17,3	1,2	0,1	20,6	120213	120214
2	Чай	200	0,0	0,0	6,0	23,9	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105	160105
3	Фрукты в ассортименте (см.приложение)	90	0,7	0,2	6,8	34,2	0,1	34,2	0,0	0,2	31,5	15,3	9,9	0,1	0,0	0,0	210106	210106
4	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		20,2	21,7	100,4	682,4	0,2	34,4	88,4	2,3	116,5	247,7	35,0	2,0	0,1	20,6		
Обед																		
1	Салат из капусты белокочанной и сладкого перца	100	1,5	7,1	4,0	95,2	0,0	32,9	0,0	3,2	137,5	30,8	14,3	0,6	0,0	7,3	100202-1	100202-1
2	Суп с рисом и говядиной	250	3,5	1,3	10,0	65,3	0,1	4,4	15,0	0,3	16,5	84,4	22,4	1,1	0,1	15,2	110301	110302
3	Котлеты рыбные	180	15,7	8,3	30,8	247,3	0,2	1,5	16,9	3,5	543,0	786,7	50,5	1,3	0,1	210,1	120401	120402
4	Картофель отварной	180	3,6	10,3	25,3	207,8	0,2	18,2	27,0	0,3	30,3	107,6	41,9	1,7	0,2	18,0	130103	130104
5	Напиток из плодов сухих (изюм)	200	0,4	0,1	15,8	66,5	0,0	0,0	0,1	0,1	14,5	23,2	7,6	0,6	0,0	0,0	160242	160242
6	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	60	3,4	0,7	29,6	139,2	0,1	0,0	0,0	0,5	150,0	150,0	15,0	1,9	0,0	6,0	200103	200103
	Итого:		32,5	29,4	146,4	978,5	0,6	57,0	59,0	8,9	905,9	1233,1	159,5	7,7	0,5	256,7		
Полдник																		
1	Салат из отварной моркови с сыром	150	5,1	13,5	8,8	180,1	0,1	6,5	39,0	4,5	69,1	151,6	53,8	1,1	0,1	13,1	100308	100308
2	Сок (см. приложение)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223
	Итого:		7,1	13,7	29,0	272,1	0,1	10,5	39,0	4,7	83,1	165,6	61,8	3,9	0,2	13,1		
	Итого за день		59,9	64,9	275,8	1933,1	1,0	101,9	186,4	15,9	1105,5	1646,4	256,3	13,6	0,8	290,4		
День 3 (среда)																		
Завтрак																		
1	Омлет натуральный	250	18,9	25,0	3,4	314,4	0,1	0,5	26,4	1,2	237,3	429,7	33,1	4,8	0,9	54,1	120301	120322
2	Чай с лимоном	200	0,0	0,0	8,1	33,3	0,0	1,6	0,0	0,0	5,3	6,6	0,5	0,0	0,0	0,0	160106	160106
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		
4	Горошек зеленый консервированный	80	2,5	1,5	5,2	44,0	0,1	8,0	4,8	0,2	125,0	49,9	16,8	0,6	0,0	4,1	130206	130206
5	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		28,9	32,2	77,3	715,6	0,3	10,1	35,2	3,8	393,3	572,6	66,2	7,0	1,0	58,2		
Обед																		
1	Салат Летний	100	1,2	7,2	6,9	98,5	0,1	14,1	0,0	3,4	19,9	41,8	17,7	0,8	0,0	10,6	100550	100550
2	Суп из овощей на мясном бульоне	250	3,3	5,4	9,8	100,8	0,1	20,3	32,5	0,3	204,7	78,6	30,2	1,1	0,1	18,6	110305	110306
3	Бефстроганов из говядины с соусом сметанным	100	12,8	4,1	6,9	115,7	0,1	0,5	13,2	1,2	117,2	159,4	21,6	1,9	0,1	15,5	120505	120506
4	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,1	11,3	49,0	334,2	0,3	0,0	16,2	0,5	14,3	180,0	120,0	4,0	0,1	10,3	130309	130310
5	Компот из плодов сухих (курага)	200	0,8	0,0	16,2	69,0	0,0	0,6	0,0	0,9	25,8	23,4	16,8	0,5	0,0	0,0	160239	160239

6	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	60	3,4	0,7	29,6	139,2	0,1	0,0	0,0	0,5	150,0	150,0	15,0	1,9	0,0	6,0	200103	200103
	Итого:		35,2	30,5	149,3	1014,6	0,6	35,5	61,9	7,9	546,1	683,6	229,1	10,9	0,5	61,0		
Полдник																		
1	Фрукты в ассортименте (см.приложение)	180	0,7	0,5	18,5	84,6	0,0	9,0	0,0	0,7	34,2	28,8	21,6	4,1	0,1	1,8	210104	210104
2	Кисломолочный напиток (см.приложение)	200	7,8	5,0	8,4	108,0	0,1	2,0	56,0	0,1	400,0	340,0	38,0	0,2	0,5	18,0	230102	230102
	Итого:		8,5	5,5	26,9	192,6	0,2	11,0	56,0	0,8	434,2	368,8	59,6	4,3	0,6	19,8		
	Итого за день		72,6	68,2	253,6	1922,8	1,1	56,6	153,1	12,5	1373,5	1625,0	354,9	22,2	2,1	139,0		
День 4 (четверг)																		
Завтрак																		
1	Сырники из творога с соусом ягодным	200	16,9	15,5	57,8	385,0	0,3	0,8	102,0	0,7	311,7	933,4	38,7	1,0	0,4	9,1	120313	120314
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	4,5	4,5	16,6	124,5	0,0	0,8	21,0	0,0	245,2	127,4	19,6	0,2	0,2	12,6	160104	160104
3	Фрукты в ассортименте (см.приложение)	140	0,6	0,6	13,7	65,8	0,0	14,0	0,0	0,3	22,4	15,4	12,6	3,1	0,0	2,8	210110	210110
4	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:		23,5	21,1	98,4	627,7	0,4	15,6	123,0	1,4	584,0	1093,0	73,5	4,5	0,7	24,5		
Обед																		
1	Салат витаминный с растительным маслом	100	1,3	7,1	6,6	97,4	0,0	20,7	0,0	3,2	120,5	27,8	15,5	0,9	0,0	7,3	100504	100504
2	Суп гороховый на курином бульоне	250	9,7	2,7	30,8	186,3	0,2	6,0	13,8	0,8	43,2	123,0	38,9	2,2	0,1	14,7	110307	110308
3	Соус Альфредо с курицей	130	13,0	11,6	4,2	172,5	0,1	4,3	81,6	0,8	213,2	220,2	28,7	1,1	0,2	22,7	120702	120703
4	Изделия макаронные отварные	180	10,0	9,9	59,1	365,0	0,1	0,0	16,2	1,0	15,3	53,8	9,8	1,0	0,0	14,9	130401	130402
5	Напиток клубничный	200	0,0	0,0	5,8	23,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160205	160232
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:		36,7	32,1	126,6	943,5	0,5	30,9	111,6	6,2	447,1	491,7	100,5	6,1	0,4	61,6		
Полдник																		
1	Оладьи с соусом шоколадным	155	8,8	9,4	56,3	345,2	0,1	0,5	11,6	4,1	155,6	152,4	29,3	1,4	0,2	12,9	100	10
2	Кисломолочный напиток (см.приложение)	200	10,0	6,0	15,6	158,0	0,1	2,0	56,0	0,1	400,0	340,0	38,0	0,2	0,5	18,0	230104	230104
	Итого:		18,8	15,4	71,9	503,2	0,3	2,5	67,6	4,2	555,6	492,4	67,3	1,6	0,7	30,9		
	Итого за день		79,0	68,6	297,0	2074,5	1,1	49,0	302,2	11,8	1586,7	2077,1	241,3	12,2	1,8	116,9		
День 5 (пятница)																		
Завтрак																		
1	Каша гречневая на молоке	250	8,4	15,5	36,0	317,2	0,2	1,1	45,8	0,3	324,7	255,0	85,4	2,2	0,3	29,5	120207	120208
2	Чай с молоком с сахаром	200	4,2	4,5	12,6	107,9	0,0	0,8	21,0	0,0	248,6	133,2	19,6	0,2	0,2	12,6	160108	160108
3	Фрукты в ассортименте (см.приложение)	90	0,7	0,2	6,8	34,2	0,1	34,2	0,0	0,2	31,5	15,3	9,9	0,1	0,0	0,0	210106	210106
4	Сыр	10	2,3	3,0	0,0	36,4	0,0	0,1	26,0	0,1	22,0	54,0	3,5	0,1	0,0	0,0	100102	100102
5	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		20,2	24,9	86,1	653,0	0,3	36,2	92,8	1,6	641,0	507,8	126,2	3,3	0,6	42,1		
Обед																		
1	Салат зеленый с огурцами и помидорами с растительным маслом	100	1,1	7,1	2,5	79,4	0,0	15,1	0,0	3,5	37,3	32,4	23,1	0,7	0,1	8,6	100208-1	100208-1
2	Суп-пюре куриный	250	8,8	8,6	26,7	219,8	0,1	1,2	33,4	0,7	58,3	98,4	15,3	1,0	0,1	14,7	110407-1	110408-1
3	Пельмени отварные	200	19,1	30,5	40,7	425,2	0,3	0,0	30,0	1,1	30,6	127,2	20,9	1,5	0,1	9,9	120529	120529
4	Компот из плодов свежих (яблоки)	200	0,1	0,1	7,0	29,4	0,0	2,0	0,0	0,0	3,4	2,2	1,8	0,5	0,0	0,4	160209	160209
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,2	0,4	19,8	92,8	0,0	0,0	0,0	0,4	100,0	100,0	10,0	1,2	0,0	4,0	200103	200103
	Итого:		34,3	48,0	117,2	951,4	0,5	18,3	63,4	6,4	238,9	393,7	76,3	5,3	0,3	37,6		
Полдник																		
1	Салат Нежный (с огурцом)	150	8,2	12,9	17,5	215,4	0,2	11,9	18,9	3,5	31,6	120,0	40,4	1,6	0,1	19,4	100525-1	100525-1
2	Сок (см. приложение)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223
	Итого:		10,2	13,1	37,7	307,4	0,2	15,9	18,9	3,7	45,6	134,0	48,4	4,4	0,2	19,4		
	Итого за день		64,6	85,9	241,0	1911,7	1,0	70,4	175,0	11,7	925,4	1035,6	250,8	12,9	1,0	99,2		
День 6 (суббота)																		
Завтрак																		
1	Каша манная молочная	250	7,0	14,1	35,5	296,8	0,1	0,7	55,8	0,4	221,4	130,7	20,8	0,4	0,2	23,3	120205	120206
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	5,0	4,7	19,4	142,9	2,4	0,8	21,0	0,0	265,2	151,2	35,6	1,8	0,2	20,6	160103	160103
3	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
4	Творог для детского питания	50	9,0	4,5	1,5	84,5	0,0	0,3	25,0	0,1	82,0	110,0	11,5	0,2	0,1	0,0		
	Итого:		25,5	25,0	87,2	681,4	2,6	1,8	101,8	1,5	582,8	442,4	75,7	3,1	0,5	43,9		
Обед																		
1	Салат из свеклы с сыром	100	3,1	12,4	7,4	154,3	0,0	8,4	20,8	4,5	49,7	79,7	21,3	1,3	0,1	10,4	100408-1	100408-1
2	Суп с фрикадельками	250	7,6	3,9	19,5	143,7	0,1	11,2	25,7	0,5	28,2	124,2	32,8	1,9	0,1	20,4	110311	110312

3	Рыба припущенная	200	39,8	9,7	0,4	247,6	0,2	2,9	54,8	2,3	872,6	1269,5	75,1	1,3	0,2	344,8	120405	120405
4	Фрукты в ассортименте (см.приложение)	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
5	Пюре картофельное	180	3,3	13,4	22,8	225,2	0,2	15,6	41,9	0,3	73,8	116,6	39,3	1,5	0,2	19,4	130101	130102
6	Сок (см. приложение)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,2	0,4	19,8	92,8	0,0	0,0	0,0	0,4	100,0	100,0	10,0	1,2	0,0	4,0	200103	200103
	Итого:		62,7	41,7	125,2	1137,7	0,8	150,0	143,1	9,2	1209,0	1779,0	215,1	10,9	0,7	402,6		
Подник																		
1	Кекс с цукатами	50	3,3	8,8	27,2	200,6	0,0	0,0	42,0	0,6	14,9	44,2	6,3	0,6	0,1	4,6	170607	170603
2	Йогурт фруктовый	125	7,1	3,8	9,8	98,8	0,1	1,3	35,0	0,1	250,0	212,5	23,8	0,1	0,3	11,3		
3	Кисломолочный напиток (см.приложение)	200	11,4	6,0	15,6	158,0	0,1	2,0	56,0	0,1	400,0	340,0	38,0	0,2	0,5	18,0	230103	230103
	Итого:		21,8	18,5	52,6	457,3	0,2	3,3	133,0	0,8	664,9	596,7	68,0	1,0	1,0	33,8		
	Итого за день		110,0	85,2	264,9	2276,3	3,6	155,1	377,9	11,5	2456,7	2818,0	358,9	15,0	2,1	480,4		
	Итого за 6 дней		78,07	77,29	272,74	2066,82	1,89	78,18	233,96	12,27	1483,88	1809,86	293,59	15,25	1,57	208,05		
День 7 (понедельник)																		
Завтрак																		
1	Омлет натуральный	250	18,9	25,0	3,4	314,4	0,1	0,5	26,4	1,2	237,3	429,7	33,1	4,8	0,9	54,1	120301	120322
2	Чай с лимоном	200	0,0	0,0	8,1	33,3	0,0	1,6	0,0	0,0	5,3	6,6	0,5	0,0	0,0	0,0	160106	160106
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		
4	Горошек зеленый консервированный	80	2,5	1,5	5,2	44,0	0,1	8,0	4,8	0,2	125,0	49,9	16,8	0,6	0,0	4,1	130206	130206
5	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		28,9	32,2	77,3	715,6	0,3	10,1	35,2	3,8	393,3	572,6	66,2	7,0	1,0	58,2		
Обед																		
1	Салат из моркови с растительным маслом	100	1,2	7,1	6,5	95,8	0,1	4,7	0,0	3,5	25,4	51,8	35,7	0,7	0,1	4,7	100301	100301
2	Суп куриный	250	9,3	4,3	9,8	114,3	0,1	6,8	29,4	0,3	25,5	97,3	24,3	1,2	0,1	16,5	110303	110304
3	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0		
4	Котлеты рубленные из птицы	150	20,1	14,7	24,5	310,5	0,1	1,9	72,5	1,9	26,6	202,8	23,8	2,1	0,2	13,1	120613	120614
5	Рагу из овощей	180	3,4	4,1	19,6	129,4	0,1	13,9	0,0	1,9	32,8	85,1	39,2	1,3	0,1	14,8	130203	130204
6	Компот из плодов сухих (курага)	200	0,8	0,0	16,2	69,0	0,0	0,6	0,0	0,9	25,8	23,4	16,8	0,5	0,0	0,0	160239	160239
7	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,2	0,4	19,8	92,8	0,0	0,0	0,0	0,4	100,0	100,0	10,0	1,2	0,0	4,0	200103	200103
	Итого:		43,1	34,4	141,9	1052,4	0,5	27,9	103,8	10,5	256,1	628,8	161,6	8,2	0,5	53,1		
Подник																		
1	Салат из капусты белокачанной и сладкого перца	150	2,2	10,6	6,0	142,8	0,0	49,4	0,0	4,8	206,2	46,3	21,4	0,9	0,1	11,0	100202-1	100202-1
2	Сок (см. приложение)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223
	Итого:		4,2	10,8	26,2	234,8	0,1	53,4	0,0	5,0	220,2	60,3	29,4	3,7	0,1	11,0		
	Итого за день		76,2	77,4	245,5	2002,8	0,9	91,3	139,0	19,3	869,6	1261,7	257,3	18,8	1,6	122,3		
День 8 (вторник)																		
Завтрак																		
1	Каша пшениная	250	7,2	12,9	33,6	279,5	0,1	0,4	21,9	0,1	135,0	131,5	33,4	0,9	0,1	16,6	120201	120202
2	Какао на молоке	200	6,1	6,0	16,4	145,5	0,0	1,0	25,5	0,0	302,9	180,9	40,8	1,1	0,2	15,3	160101	160101
3	Фрукты в ассортименте (см.приложение)	140	0,6	0,6	13,7	65,8	0,0	14,0	0,0	0,3	22,4	15,4	12,6	3,1	0,0	2,8	210110	210110
4	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		18,4	21,3	94,5	647,9	0,3	15,4	47,4	1,4	474,3	378,2	94,6	5,7	0,4	34,7		
Обед																		
1	Салат из б/к капусты, помидоров и огурцов	100	1,1	8,1	3,9	94,3	0,0	16,9	0,0	3,8	57,2	37,0	19,5	0,7	0,0	10,5	100549	100549
2	Пци из свежей капусты на мясном бульоне	250	3,1	3,1	7,5	68,9	0,1	19,6	22,5	0,2	203,6	51,3	21,7	0,8	0,1	16,1	110105	110106
3	Гуляш из говядины с соусом томатным	100	14,4	1,6	3,3	85,2	0,1	1,4	9,0	0,4	13,8	133,3	18,5	1,9	0,1	20,3	120507	120508
4	Рис отварной	180	5,8	9,8	62,9	362,5	0,1	0,0	16,2	0,3	7,7	95,9	31,6	0,7	0,0	9,5	130301	130302
5	Напиток вишневый	200	0,1	0,0	6,9	29,3	0,0	2,7	0,0	0,1	6,8	5,4	4,7	0,1	0,0	0,4	160204	160231
6	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
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:		31,3	24,7	135,0	890,2	0,3	40,6	47,7	6,2	403,2	473,4	113,7	6,1	0,3	60,6		
Подник																		
1	Кекс "Столичный"	150	10,7	31,5	77,0	633,9	0,1	0,0	126,1	1,8	42,1	133,0	16,4	2,0	0,2	13,8	170601	170602
2	Кисломолочный напиток (см.приложение)	200	7,8	5,0	8,4	108,0	0,1	2,0	56,0	0,1	400,0	340,0	38,0	0,2	0,5	18,0	230102	230102
	Итого:		18,5	36,5	85,4	741,9	0,3	2,0	182,1	1,9	442,1	473,0	54,4	2,2	0,8	31,8		
	Итого за день		68,1	82,5	314,9	2280,1	0,9	58,0	277,2	9,6	1319,6	1324,6	262,8	14,0	1,4	127,1		
День 9 (среда)																		
Завтрак																		

1	Макароны, запечённые с сыром	210	15,0	19,8	56,9	467,1	0,1	0,2	88,4	1,1	67,2	176,3	17,3	1,2	0,1	20,6	120213	120214
2	Икра из кабачков	100	1,2	4,7	7,7	78,0	0,1	25,1	0,0	2,3	29,0	29,7	17,0	0,8	0,1	4,3	100518	100502
3	Чай	200	0,0	0,0	6,0	23,9	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105	160105
4	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		20,7	26,3	101,4	726,2	0,2	25,3	88,4	4,3	114,0	262,1	42,2	2,7	0,2	24,9		
Обед																		
1	Салат из отварной моркови с сыром	100	3,4	9,0	5,9	120,1	0,1	4,3	26,0	3,0	46,1	101,1	35,9	0,7	0,1	8,8	100308	100308
2	Борщ "Сибирский" с говядиной	250	6,2	5,4	7,7	91,5	0,1	13,9	29,5	0,4	219,8	134,9	35,7	2,2	0,1	20,4	110103	110104
3	Котлеты рыбные	180	15,7	8,3	30,8	247,3	0,2	1,5	16,9	3,5	543,0	786,7	50,5	1,3	0,1	210,1	120401	120402
4	Пюре картофельное	180	3,3	13,4	22,8	225,2	0,2	15,6	41,9	0,3	73,8	116,6	39,3	1,5	0,2	19,4	130101	130102
5	Напиток из плодов сухих (изюм)	200	0,4	0,1	15,8	66,5	0,0	0,0	0,1	0,1	14,5	23,2	7,6	0,6	0,0	0,0	160242	160242
6	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	60	3,4	0,7	29,6	139,2	0,1	0,0	0,0	0,5	150,0	150,0	15,0	1,9	0,0	6,0	200103	200103
	Итого:		36,8	38,6	143,5	1047,0	0,7	35,3	114,4	8,8	1061,2	1362,9	191,7	8,7	0,6	264,6		
Полдник																		
1	Огурцы свежие	150	1,2	0,2	3,8	21,0	0,0	15,0	0,0	0,2	34,5	63,0	21,0	0,9	0,1	4,5	100519	100519
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	Сок (см. приложение)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223
	Итого:		4,7	2,3	38,8	196,4	0,1	19,0	2,0	1,1	54,3	95,0	33,0	4,1	0,1	4,5		
	Итого за день		62,3	67,2	283,7	1969,6	1,0	79,6	204,8	14,2	1229,6	1720,0	266,9	15,6	0,8	293,9		
День 10 (четверг)																		
Завтрак																		
1	Каша гречневая на молоке	250	8,4	15,5	36,0	317,2	0,2	1,1	45,8	0,3	324,7	255,0	85,4	2,2	0,3	29,5	120207	120208
2	Сыр	10	2,3	3,0	0,0	36,4	0,0	0,1	26,0	0,1	22,0	54,0	3,5	0,1	0,0	0,0	100102	100102
3	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
4	Чай с молоком с сахаром	200	4,2	4,5	12,6	107,9	0,0	0,8	21,0	0,0	248,6	133,2	19,6	0,2	0,2	12,6	160108	160108
5	Фрукты в ассортименте (см.приложение)	90	0,7	0,2	6,8	34,2	0,1	34,2	0,0	0,2	31,5	15,3	9,9	0,1	0,0	0,0	210106	210106
	Итого:		20,2	24,9	86,1	653,0	0,3	36,2	92,8	1,6	641,0	507,8	126,2	3,3	0,6	42,1		
Обед																		
1	Салат из свеклы с сыром	100	3,1	12,4	7,4	154,3	0,0	8,4	20,8	4,5	49,7	79,7	21,3	1,3	0,1	10,4	100408-1	100408-1
2	Суп куриный	250	9,3	4,3	9,8	114,3	0,1	6,8	29,4	0,3	25,5	97,3	24,3	1,2	0,1	16,5	110303	110304
3	Пельмени отварные	200	19,1	30,5	40,7	425,2	0,3	0,0	30,0	1,1	30,6	127,2	20,9	1,5	0,1	9,9	120529	120529
4	Напиток витаминный	200	0,5	0,2	13,1	61,2	0,0	52,0	0,0	0,3	11,3	11,7	4,7	0,5	0,0	0,0	160238	160238
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,2	0,4	19,8	92,8	0,0	0,0	0,0	0,4	100,0	100,0	10,0	1,2	0,0	4,0	200103	200103
	Итого:		37,1	48,9	111,3	952,5	0,5	67,2	80,2	7,2	226,6	449,4	86,5	6,2	0,3	40,8		
Полдник																		
1	Салат Нежный (с огурцом)	150	8,2	12,9	17,5	215,4	0,2	11,9	18,9	3,5	31,6	120,0	40,4	1,6	0,1	19,4	100525-1	100525-1
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	Сок (см. приложение)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223
	Итого:		11,7	15,0	52,6	390,8	0,2	15,9	20,9	4,4	51,4	152,0	52,4	4,8	0,2	19,4		
	Итого за день		69,0	88,8	250,0	1996,2	1,0	119,3	193,8	13,2	919,0	1109,3	265,0	14,2	1,1	102,3		
День 11 (пятница)																		
Завтрак																		
1	Сырники из творога с соусом ягодным	200	16,9	15,5	57,8	385,0	0,3	0,8	102,0	0,7	311,7	933,4	38,7	1,0	0,4	9,1	120313	120314
2	Чай	200	0,0	0,0	6,0	23,9	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105	160105
3	Фрукты в ассортименте (см.приложение)	140	0,6	0,6	13,7	65,8	0,0	14,0	0,0	0,3	22,4	15,4	12,6	3,1	0,0	2,8	210110	210110
4	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
	Итого:		22,0	19,1	112,9	662,9	0,4	14,8	104,0	2,4	352,9	1006,1	60,5	5,0	0,5	11,9		
Обед																		
1	Салат из свеклы и зеленого горошка	100	1,6	10,1	8,1	129,3	0,0	9,4	0,0	4,5	47,9	42,8	20,7	1,3	0,0	10,9	100402	100402
2	Суп с рисом и говядиной	250	3,5	1,3	10,0	65,3	0,1	4,4	15,0	0,3	16,5	84,4	22,4	1,1	0,1	15,2	110301	110302
3	Шницель рубленый куриный	150	17,9	13,5	17,3	261,9	0,1	2,1	77,9	1,9	89,6	235,6	28,9	2,2	0,2	16,3	120615	120616
4	Рагу из овощей	180	3,4	4,1	19,6	129,4	0,1	13,9	0,0	1,9	32,8	85,1	39,2	1,3	0,1	14,8	130203	130204
5	Сок (см. приложение)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223
6	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	60	3,4	0,7	29,6	139,2	0,1	0,0	0,0	0,5	150,0	150,0	15,0	1,9	0,0	6,0	200103	200103
	Итого:		36,2	31,6	135,6	974,2	0,5	33,8	92,9	10,4	364,9	662,3	142,0	11,2	0,5	63,2		
Полдник																		
1	Фрукты в ассортименте (см.приложение)	180	0,7	0,5	18,5	84,6	0,0	9,0	0,0	0,7	34,2	28,8	21,6	4,1	0,1	1,8	210104	210104

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	Кисломолочный напиток (см.приложение)	200	11,4	6,0	15,6	158,0	0,1	2,0	56,0	0,1	400,0	340,0	38,0	0,2	0,5	18,0	230103	230103
	Итого:		12,8	8,1	50,4	324,2	0,2	11,0	63,2	0,8	462,2	389,8	63,2	4,5	0,6	19,8		
	Итого за день		70,9	58,8	299,0	1961,4	1,0	59,6	260,1	13,7	1180,1	2058,2	265,7	20,7	1,6	94,9		
День12(суббота)																		
Завтрак																		
1	Каша овсяная на молоке	250	9,4	14,4	22,7	257,1	0,1	0,4	48,3	0,5	141,7	147,7	41,6	1,0	0,1	20,3	120209	120210
2	Какао на молоке	200	6,1	6,0	16,4	145,5	0,0	1,0	25,5	0,0	302,9	180,9	40,8	1,1	0,2	15,3	160101	160101
3	Фрукты в ассортименте (см.приложение)	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
4	Творог для детского питания	50	9,0	4,5	1,5	84,5	0,0	0,3	25,0	0,1	82,0	110,0	11,5	0,2	0,1	0,0		
5	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		30,6	27,0	86,0	721,7	0,3	109,7	98,8	2,0	601,9	530,4	125,1	3,5	0,6	39,2		
Обед																		
1	Салат "Мозаика"	100	2,9	7,4	10,2	119,1	0,1	7,0	0,0	2,9	37,2	68,6	25,3	0,9	0,1	10,8	100515-1	100515-1
2	Уха Ростовская	250	5,3	4,1	16,0	121,7	0,1	15,3	33,1	0,7	132,0	219,1	33,5	1,2	0,1	59,0	110316	110317
3	Печень тушеная (говяжья) с соусом сметанным)	200	25,9	14,5	13,6	288,7	0,8	84,3	14851,0	2,6	677,0	914,8	49,1	17,7	5,6	45,3	120515	120516
4	Картофель запеченный	180	3,8	10,7	27,1	219,8	0,2	18,9	32,4	0,3	31,6	112,1	43,6	1,7	0,2	18,5	130106	1301041
5	Напиток клубничный	200	0,0	0,0	5,8	23,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160205	160232
6	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
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:		44,5	38,9	123,2	1022,8	1,3	125,5	14916,5	7,8	992,0	1465,0	169,3	23,6	6,0	137,6		
Полдник																		
1	Салат из белокочанной капусты	150	2,8	7,7	8,9	117,5	0,0	47,3	0,0	3,5	297,8	49,3	25,3	1,0	0,1	11,5	100201	100201
2	Сок (см. приложение)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223
	Итого:		4,8	7,9	29,1	209,5	0,1	51,3	0,0	3,7	311,8	63,3	33,3	3,8	0,1	11,5		
	Итого за день		79,9	73,7	238,3	1954,0	1,7	286,5	15015,3	13,4	1905,7	2058,7	327,7	30,9	6,7	188,2		
	Итого за 6 дней		71,07	74,74	271,90	2027,36	1,09	115,71	2681,71	13,91	1237,25	1588,75	274,22	19,04	2,20	154,79		
	Итого за 12 дней		74,57	76,02	272,32	2047,09	1,49	96,94	1457,84	13,09	1360,56	1699,30	283,91	17,15	1,88	181,42		

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

Примерное 12-ти дневное меню для 5-11 классов 2 комплекс. Изменение 1.Вариант 2.

№ п/п	Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества				B2, мг	I, мкг	№ ТК (Вариант 1)	№ ТК (Вариант 2)
		г	г	г	г	ккал	В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток.	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг				
День 1(понедельник)																		
Завтрак																		
1	Каша гречневая на молоке	250	8,4	15,5	36,0	317,2	0,2	1,1	45,8	0,3	324,7	255,0	85,4	2,2	0,3	29,5	120207	120208
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	5,0	4,7	19,4	142,9	2,4	0,8	21,0	0,0	265,2	151,2	35,6	1,8	0,2	20,6	160103	160103
3	Фрукты в ассортименте (см.приложение)	140	0,6	0,6	13,7	65,8	0,0	14,0	0,0	0,3	22,4	15,4	12,6	3,1	0,0	2,8	210110	210110
4	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		18,5	22,5	99,9	683,1	2,7	15,9	66,8	1,6	626,5	472,0	141,4	7,8	0,5	52,9		
Обед																		
1	Салат из моркови и свежих огурцов	100	1,9	7,5	12,7	126,2	0,1	7,9	0,0	3,3	25,3	65,7	29,5	0,9	0,1	9,0	100307-1	100307-1
2	Борщ "Сибирский" с говядиной	250	6,2	5,4	7,7	91,5	0,1	13,9	29,5	0,4	219,8	134,9	35,7	2,2	0,1	20,4	110103	110104
3	Котлеты рубленные из птицы	150	20,1	14,7	24,5	310,5	0,1	1,9	72,5	1,9	26,6	202,8	23,8	2,1	0,2	13,1	120613	120614
4	Рагу из овощей	180	3,4	4,1	19,6	129,4	0,1	13,9	0,0	1,9	32,8	85,1	39,2	1,3	0,1	14,8	130203	130204
5	Напиток вишневый	200	0,1	0,0	6,9	29,3	0,0	2,7	0,0	0,1	6,8	5,4	4,7	0,1	0,0	0,4	160204	160231
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	60	3,4	0,7	29,6	139,2	0,1	0,0	0,0	0,5	150,0	150,0	15,0	1,9	0,0	6,0	200103	200103
	Итого:		38,1	33,6	121,6	930,9	0,6	40,2	102,0	8,9	470,8	677,5	153,1	8,9	0,5	63,6		
Полдник																		
1	Ватрушка с творогом	150	16,2	17,7	72,0	512,1	0,2	0,4	27,0	2,3	168,1	384,0	28,6	1,5	0,3	10,2	190304 190305	190306
2	Кисломолочный напиток (см.приложение)	200	11,4	6,0	15,6	158,0	0,1	2,0	56,0	0,1	400,0	340,0	38,0	0,2	0,5	18,0	230103	230103
	Итого:		27,6	23,7	87,6	670,1	0,3	2,4	83,0	2,4	568,1	724,0	66,6	1,7	0,8	28,2		
	Итого за день		84,2	79,8	309,1	2284,1	3,6	58,6	251,7	12,8	1665,4	1873,5	361,1	18,5	1,8	144,8		
День 2(вторник)																		
Завтрак																		
1	Макароны, запечённые с сыром	210	15,0	19,8	56,9	467,1	0,1	0,2	88,4	1,1	67,2	176,3	17,3	1,2	0,1	20,6	120213	120214
2	Чай	200	0,0	0,0	6,0	23,9	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105	160105
3	Фрукты в ассортименте (см.приложение)	90	0,7	0,2	6,8	34,2	0,1	34,2	0,0	0,2	31,5	15,3	9,9	0,1	0,0	0,0	210106	210106
4	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		20,2	21,7	100,4	682,4	0,2	34,4	88,4	2,3	116,5	247,7	35,0	2,0	0,1	20,6		
Обед																		
1	Салат из свеклы с солеными огурцами	100	1,4	8,1	7,7	108,9	0,0	9,0	0,0	3,6	33,8	39,1	20,1	1,3	0,0	6,3	100403-1	100403-1
2	Щи из свежей капусты на мясном бульоне	250	3,1	3,1	7,5	68,9	0,1	19,6	22,5	0,2	203,6	51,3	21,7	0,8	0,1	16,1	110105	110106
3	Азу из говядины с соусом томатным	100	14,2	1,2	5,6	90,0	0,1	2,8	0,0	2,6	17,2	137,1	19,2	2,0	0,1	20,2	120503	120504
4	Рис отварной	180	5,8	9,8	62,9	362,5	0,1	0,0	16,2	0,3	7,7	95,9	31,6	0,7	0,0	9,5	130301	130302
5	Напиток из плодов сухих (изюм)	200	0,4	0,1	15,8	66,5	0,0	0,0	0,1	0,1	14,5	23,2	7,6	0,6	0,0	0,0	160242	160242
6	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
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:		31,6	24,4	150,0	946,9	0,3	31,4	38,8	8,2	390,8	497,1	118,0	7,2	0,3	56,0		
Полдник																		
1	Салат из отварной моркови с сыром	150	5,1	13,5	8,8	180,1	0,1	6,5	39,0	4,5	69,1	151,6	53,8	1,1	0,1	13,1	100308	100308
2	Сок (см. приложение)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223
	Итого:		7,1	13,7	29,0	272,1	0,1	10,5	39,0	4,7	83,1	165,6	61,8	3,9	0,2	13,1		
	Итого за день		59,0	59,9	279,5	1901,5	0,7	76,3	166,2	15,2	590,4	910,5	214,9	13,1	0,6	89,7		
День 3 (среда)																		
Завтрак																		
1	Омлет натуральный	250	18,9	25,0	3,4	314,4	0,1	0,5	26,4	1,2	237,3	429,7	33,1	4,8	0,9	54,1	120301	120322
2	Чай с лимоном	200	0,0	0,0	8,1	33,3	0,0	1,6	0,0	0,0	5,3	6,6	0,5	0,0	0,0	0,0	160106	160106
3	Горошек зеленый консервированный	80	2,5	1,5	5,2	44,0	0,1	8,0	4,8	0,2	125,0	49,9	16,8	0,6	0,0	4,1	130206	130206
4	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		
5	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		28,9	32,2	77,3	715,6	0,3	10,1	35,2	3,8	393,3	572,6	66,2	7,0	1,0	58,2		
Обед																		
1	Салат из моркови с растительным маслом	100	1,2	7,1	6,5	95,8	0,1	4,7	0,0	3,5	25,4	51,8	35,7	0,7	0,1	4,7	100301	100301
2	Суп-пюре куриный	250	8,8	8,6	26,7	219,8	0,1	1,2	33,4	0,7	58,3	98,4	15,3	1,0	0,1	14,7	110407-1	110408-1
3	Биточки рубленные куриные	150	18,6	10,4	15,3	228,8	0,1	2,1	77,9	1,9	89,6	235,6	28,9	2,2	0,2	16,3	120611	120612

4	Картофель отварной	180	3,6	10,3	25,3	207,8	0,2	18,2	27,0	0,3	30,3	107,6	41,9	1,7	0,2	18,0	130103	130104
5	Компот из плодов сухих (курага)	200	0,8	0,0	16,2	69,0	0,0	0,6	0,0	0,9	25,8	23,4	16,8	0,5	0,0	0,0	160239	160239
6	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	60	3,4	0,7	29,6	139,2	0,1	0,0	0,0	0,5	150,0	150,0	15,0	1,9	0,0	6,0	200103	200103
	Итого:		40,9	38,8	150,3	1117,6	0,6	26,8	138,2	8,8	393,5	717,1	161,4	8,6	0,6	59,7		
Полдник																		
1	Фрукты в ассортименте (см.приложение)	180	0,7	0,5	18,5	84,6	0,0	9,0	0,0	0,7	34,2	28,8	21,6	4,1	0,1	1,8	210104	210104
2	Кисломолочный напиток (см.приложение)	200	7,8	5,0	8,4	108,0	0,1	2,0	56,0	0,1	400,0	340,0	38,0	0,2	0,5	18,0	230102	230102
	Итого:		8,5	5,5	26,9	192,6	0,2	11,0	56,0	0,8	434,2	368,8	59,6	4,3	0,6	19,8		
	Итого за день		78,3	76,5	254,6	2025,9	1,1	47,9	229,4	13,4	1221,0	1658,6	287,2	19,9	2,2	137,8		
День 4 (четверг)																		
Завтрак																		
1	Сырники из творога с соусом ягодным	200	16,9	15,5	57,8	385,0	0,3	0,8	102,0	0,7	311,7	933,4	38,7	1,0	0,4	9,1	120313	120314
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	4,5	4,5	16,6	124,5	0,0	0,8	21,0	0,0	245,2	127,4	19,6	0,2	0,2	12,6	160104	160104
3	Фрукты в ассортименте (см.приложение)	140	0,6	0,6	13,7	65,8	0,0	14,0	0,0	0,3	22,4	15,4	12,6	3,1	0,0	2,8	210110	210110
4	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:		23,46	21,07	98,35	627,71	0,4	15,6	123,0	1,4	584,0	1093,0	73,5	4,5	0,7	24,5		
Обед																		
1	Салат из капусты белокочанной и сладкого перца	100	1,5	7,1	4,0	95,2	0,0	32,9	0,0	3,2	137,5	30,8	14,3	0,6	0,0	7,3	100202-1	100202-1
2	Борщ "Сибирский" с говядиной	250	6,2	5,4	7,7	91,5	0,1	13,9	29,5	0,4	219,8	134,9	35,7	2,2	0,1	20,4	110103	110104
3	Котлеты из говядины	150	18,3	14,4	17,0	270,6	0,1	0,0	0,0	3,0	21,0	229,6	28,1	3,3	0,2	18,6	120523	120524
4	Рagu из овощей	180	3,4	4,1	19,6	129,4	0,1	13,9	0,0	1,9	32,8	85,1	39,2	1,3	0,1	14,8	130203	130204
5	Напиток клубничный	200	0,0	0,0	5,8	23,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160205	160232
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:		34,61	32,71	94,44	807,86	0,5	60,7	29,5	9,6	520,6	614,0	132,5	9,1	0,5	65,1		
Полдник																		
1	Оладьи с соусом шоколадным	155	8,8	9,4	56,3	345,2	0,1	0,5	11,6	4,1	155,6	152,4	29,3	1,4	0,2	12,9	100	10
2	Кисломолочный напиток (см.приложение)	200	10,0	6,0	15,6	158,0	0,1	2,0	56,0	0,1	400,0	340,0	38,0	0,2	0,5	18,0	230104	230104
	Итого:		18,83	15,40	71,95	503,23	0,3	2,5	67,6	4,2	555,6	492,4	67,3	1,6	0,7	30,9		
	Итого за день		76,9	69,2	264,7	1938,8	1,1	78,8	220,1	15,2	1660,3	2199,3	273,3	15,2	1,8	120,4		
День 5 (пятница)																		
Завтрак																		
1	Каша гречневая на молоке	250	8,4	15,5	36,0	317,2	0,2	1,1	45,8	0,3	324,7	255,0	85,4	2,2	0,3	29,5	120207	120208
2	Чай с молоком с сахаром	200	4,2	4,5	12,6	107,9	0,0	0,8	21,0	0,0	248,6	133,2	19,6	0,2	0,2	12,6	160108	160108
3	Фрукты в ассортименте (см.приложение)	90	0,7	0,2	6,8	34,2	0,1	34,2	0,0	0,2	31,5	15,3	9,9	0,1	0,0	0,0	210106	210106
4	Сыр	20	4,6	5,9	0,0	72,8	0,0	0,1	52,0	0,1	44,0	108,0	7,0	0,2	0,1	0,0	100102	100102
5	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		22,5	27,8	86,1	689,4	0,3	36,3	118,8	1,6	663,0	561,8	129,7	3,4	0,6	42,1		
Обед																		
1	Салат из отварной моркови с сыром	100	3,4	9,0	5,9	120,1	0,1	4,3	26,0	3,0	46,1	101,1	35,9	0,7	0,1	8,8	100308	100308
2	Суп с рисом и говядиной	250	3,5	1,3	10,0	65,3	0,1	4,4	15,0	0,3	16,5	84,4	22,4	1,1	0,1	15,2	110301	110302
3	Рис отварной	180	5,8	9,8	62,9	362,5	0,1	0,0	16,2	0,3	7,7	95,9	31,6	0,7	0,0	9,5	130301	130302
4	Котлеты рыбные	180	15,7	8,3	30,8	247,3	0,2	1,5	16,9	3,5	543,0	786,7	50,5	1,3	0,1	210,1	120401	120402
5	Компот из плодов свежих (яблоки)	200	0,1	0,1	7,0	29,4	0,0	2,0	0,0	0,0	3,4	2,2	1,8	0,5	0,0	0,4	160209	160209
6	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	60	3,4	0,7	29,6	139,2	0,1	0,0	0,0	0,5	150,0	150,0	15,0	1,9	0,0	6,0	200103	200103
	Итого:		36,4	30,8	176,9	1120,9	0,5	12,3	74,1	8,7	780,7	1270,7	165,0	6,8	0,4	250,0		
Полдник																		
1	Салат Нежный (с огурцом)	150	8,2	12,9	17,5	215,4	0,2	11,9	18,9	3,5	31,6	120,0	40,4	1,6	0,1	19,4	100525-1	100525-1
2	Сок (см. приложение)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223
	Итого:		10,2	13,1	37,7	307,4	0,2	15,9	18,9	3,7	45,6	134,0	48,4	4,4	0,2	19,4		
	Итого за день		69,0	71,7	300,8	2117,6	1,0	64,4	211,8	14,1	1489,2	1966,5	343,1	14,5	1,1	311,5		
День 6 (суббота)																		
Завтрак																		
1	Каша манная молочная	250	7,0	14,1	35,5	296,8	0,1	0,7	55,8	0,4	221,4	130,7	20,8	0,4	0,2	23,3	120205	120206
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	5,0	4,7	19,4	142,9	2,4	0,8	21,0	0,0	265,2	151,2	35,6	1,8	0,2	20,6	160103	160103
3	Творог для детского питания	50	9,0	4,5	1,5	84,5	0,0	0,3	25,0	0,1	82,0	110,0	11,5	0,2	0,1	0,0		

4	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		25,5	25,0	87,2	681,4	2,6	1,8	101,8	1,5	582,8	442,4	75,7	3,1	0,5	43,9		
Обед																		
1	Салат из белокочанной капусты	100	1,9	5,1	5,9	78,3	0,0	31,5	0,0	2,3	198,5	32,9	16,9	0,6	0,0	7,7	100201	100201
2	Уха Ростовская	250	5,3	4,1	16,0	121,7	0,1	15,3	33,1	0,7	132,0	219,1	33,5	1,2	0,1	59,0	110316	110317
3	Печень тушеная (говяжья) с соусом сметанным	200	25,9	14,5	13,6	288,7	0,8	84,3	14851,0	2,6	677,0	914,8	49,1	17,7	5,6	45,3	120515	120516
4	Изделия макаронные отварные	180	10,0	9,9	59,1	365,0	0,1	0,0	16,2	1,0	15,3	53,8	9,8	1,0	0,0	14,9	130401	130402
5	Сок (см. приложение)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223
6	Фрукты в ассортименте (см.приложение)	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
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:		50,7	35,5	159,8	1174,3	1,2	243,1	14900,3	7,9	1157,5	1359,6	150,9	25,0	5,9	132,4		
Полдник																		
1	Кекс с цукатами	50	3,3	8,8	27,2	200,6	0,0	0,0	42,0	0,6	14,9	44,2	6,3	0,6	0,1	4,6	170607	170603
2	Йогурт фруктовый	125	7,1	3,8	9,8	98,8	0,1	1,3	35,0	0,1	250,0	212,5	23,8	0,1	0,3	11,3		
3	Кисломолочный напиток (см.приложение)	200	11,4	6,0	15,6	158,0	0,1	2,0	56,0	0,1	400,0	340,0	38,0	0,2	0,5	18,0	230103	230103
	Итого:		21,8	18,5	52,6	457,3	0,2	3,3	133,0	0,8	664,9	596,7	68,0	1,0	1,0	33,8		
	Итого за день		98,0	79,0	299,5	2313,0	4,0	248,2	15135,1	10,2	2405,2	2398,6	294,6	29,0	7,4	210,2		
	Итого за 6 дней		77,56	72,68	284,69	2096,81	1,91	95,68	2702,39	13,49	1505,24	1834,50	295,70	18,37	2,48	169,05		
День 7 (понедельник)																		
Завтрак																		
1	Омлет натуральный	250	18,9	25,0	3,4	314,4	0,1	0,5	26,4	1,2	237,3	429,7	33,1	4,8	0,9	54,1	120301	120322
2	Чай с лимоном	200	0,0	0,0	8,1	33,3	0,0	1,6	0,0	0,0	5,3	6,6	0,5	0,0	0,0	0,0	160106	160106
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		
4	Горошек зеленый консервированный	80	2,5	1,5	5,2	44,0	0,1	8,0	4,8	0,2	125,0	49,9	16,8	0,6	0,0	4,1	130206	130206
5	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		28,9	32,2	77,3	715,6	0,3	10,1	35,2	3,8	393,3	572,6	66,2	7,0	1,0	58,2		
Обед																		
1	Салат зеленый с огурцами и помидорами с растительным маслом	100	1,1	7,1	2,5	79,4	0,0	15,1	0,0	3,5	37,3	32,4	23,1	0,7	0,1	8,6	100208-1	100208-1
2	Суп из овощей на мясном бульоне	250	3,3	5,4	9,8	100,8	0,1	20,3	32,5	0,3	204,7	78,6	30,2	1,1	0,1	18,6	110305	110306
3	Бефстроганов из говядины с соусом сметанным	100	12,8	4,1	6,9	115,7	0,1	0,5	13,2	1,2	117,2	159,4	21,6	1,9	0,1	15,5	120505	120506
4	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,1	11,3	49,0	334,2	0,3	0,0	16,2	0,5	14,3	180,0	120,0	4,0	0,1	10,3	130309	130310
5	Компот из плодов сухих (курага)	200	0,8	0,0	16,2	69,0	0,0	0,6	0,0	0,9	25,8	23,4	16,8	0,5	0,0	0,0	160239	160239
6	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,2	0,4	19,8	92,8	0,0	0,0	0,0	0,4	100,0	100,0	10,0	1,2	0,0	4,0	200103	200103
	Итого:		33,9	30,2	135,0	949,1	0,6	36,5	61,9	7,8	513,4	624,1	229,5	10,2	0,5	57,0		
Полдник																		
1	Салат из капусты белокочанной и сладкого перца	150	2,2	10,6	6,0	142,8	0,0	49,4	0,0	4,8	206,2	46,3	21,4	0,9	0,1	11,0	100202-1	100202-1
2	Сок (см. приложение)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223
	Итого:		4,2	10,8	26,2	234,8	0,1	53,4	0,0	5,0	220,2	60,3	29,4	3,7	0,1	11,0		
	Итого за день		67,0	73,2	238,6	1899,5	1,0	99,9	97,1	16,6	1126,9	1257,0	325,1	20,8	1,6	126,2		
День 8 (вторник)																		
Завтрак																		
1	Каша пшениная	250	7,2	12,9	33,6	279,5	0,1	0,4	21,9	0,1	135,0	131,5	33,4	0,9	0,1	16,6	120201	120202
2	Какао на молоке	200	6,1	6,0	16,4	145,5	0,0	1,0	25,5	0,0	302,9	180,9	40,8	1,1	0,2	15,3	160101	160101
3	Фрукты в ассортименте (см.приложение)	140	0,6	0,6	13,7	65,8	0,0	14,0	0,0	0,3	22,4	15,4	12,6	3,1	0,0	2,8	210110	210110
4	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		18,4	21,3	94,5	647,9	0,3	15,4	47,4	1,4	474,3	378,2	94,6	5,7	0,4	34,7		
Обед																		
1	Салат из свеклы с солеными огурцами	100	1,4	8,1	7,7	108,9	0,0	9,0	0,0	3,6	33,8	39,1	20,1	1,3	0,0	6,3	100403-1	100403-1
2	Суп-поре куриный	250	8,8	8,6	26,7	219,8	0,1	1,2	33,4	0,7	58,3	98,4	15,3	1,0	0,1	14,7	110407-1	110408-1
3	Пельмени отварные	200	19,1	30,5	40,7	425,2	0,3	0,0	30,0	1,1	30,6	127,2	20,9	1,5	0,1	9,9	120529	120529
4	Напиток вишневый	200	0,1	0,0	6,9	29,3	0,0	2,7	0,0	0,1	6,8	5,4	4,7	0,1	0,0	0,4	160204	160231
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,7	9,4	33,6	5,2	0,5	0,0	0,0	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	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:		34,6	48,9	122,3	980,9	0,5	12,9	63,4	6,5	238,8	403,7	76,2	5,5	0,3	35,2		
Полдник																		

1	Кекс "Столичный"	150	10,7	31,5	77,0	633,9	0,1	0,0	126,1	1,8	42,1	133,0	16,4	2,0	0,2	13,8	170601	170602
2	Кисломолочный напиток (см.приложение)	200	7,8	5,0	8,4	108,0	0,1	2,0	56,0	0,1	400,0	340,0	38,0	0,2	0,5	18,0	230102	230102
	Итого:		18,5	36,5	85,4	741,9	0,3	2,0	182,1	1,9	442,1	473,0	54,4	2,2	0,8	31,8		
	Итого за день		71,4	106,6	302,1	2370,7	1,0	30,4	292,9	9,9	1155,3	1254,9	225,3	13,4	1,4	101,8		
День 9 (среда)																		
Завтрак																		
1	Макароны, запечённые с сыром	210	15,0	19,8	56,9	467,1	0,1	0,2	88,4	1,1	67,2	176,3	17,3	1,2	0,1	20,6	120213	120214
2	Икра из кабачков	100	1,2	4,7	7,7	78,0	0,1	25,1	0,0	2,3	29,0	29,7	17,0	0,8	0,1	4,3	100518	100502
3	Чай	200	0,0	0,0	6,0	23,9	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105	160105
4	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		20,7	26,3	101,4	726,2	0,2	25,3	88,4	4,3	114,0	262,1	42,2	2,7	0,2	24,9		
Обед																		
1	Винегрет	100	1,6	8,2	9,0	116,6	0,1	8,3	0,0	3,7	38,4	47,6	21,2	0,9	0,0	8,5	100501	100501
2	Суп гороховый на курином бульоне	250	9,7	2,7	30,8	186,3	0,2	6,0	13,8	0,8	43,2	123,0	38,9	2,2	0,1	14,7	110307	110308
3	Гуляш из мяса птицы	130	16,1	5,2	4,4	129,0	0,1	2,7	45,5	0,7	15,6	116,4	15,2	1,2	0,1	13,9	120601	120602
4	Рис отварной	180	5,8	9,8	62,9	362,5	0,1	0,0	16,2	0,3	7,7	95,9	31,6	0,7	0,0	9,5	130301	130302
5	Напиток из плодов сухих (изюм)	200	0,4	0,1	15,8	66,5	0,0	0,0	0,1	0,1	14,5	23,2	7,6	0,6	0,0	0,0	160242	160242
6	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	60	3,4	0,7	29,6	139,2	0,1	0,0	0,0	0,5	150,0	150,0	15,0	1,9	0,0	6,0	200103	200103
	Итого:		41,6	28,3	183,4	1157,3	0,6	17,0	75,6	7,1	283,6	606,6	137,3	8,1	0,3	52,7		
Полдник																		
1	Огурцы свежие	150	1,2	0,2	3,8	21,0	0,0	15,0	0,0	0,2	34,5	63,0	21,0	0,9	0,1	4,5	100519	100519
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	Сок (см. приложение)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223
	Итого:		4,7	2,3	38,8	196,4	0,1	19,0	2,0	1,1	54,3	95,0	33,0	4,1	0,1	4,5		
	Итого за день		67,0	56,9	323,7	2079,9	0,9	61,3	166,0	12,4	451,9	963,7	212,5	14,9	0,6	82,0		
День 10 (четверг)																		
Завтрак																		
1	Каша гречневая на молоке	250	8,4	15,5	36,0	317,2	0,2	1,1	45,8	0,3	324,7	255,0	85,4	2,2	0,3	29,5	120207	120208
2	Сыр	20	4,6	5,9	0,0	72,8	0,0	0,1	52,0	0,1	44,0	108,0	7,0	0,2	0,1	0,0	100102	100102
3	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
4	Чай с молоком с сахаром	200	4,2	4,5	12,6	107,9	0,0	0,8	21,0	0,0	248,6	133,2	19,6	0,2	0,2	12,6	160108	160108
5	Фрукты в ассортименте (см.приложение)	90	0,7	0,2	6,8	34,2	0,1	34,2	0,0	0,2	31,5	15,3	9,9	0,1	0,0	0,0	210106	210106
	Итого:		22,5	27,8	86,1	689,4	0,3	36,3	118,8	1,6	663,0	561,8	129,7	3,4	0,6	42,1		
Обед																		
1	Салат из моркови и свежих огурцов	100	1,9	7,5	12,7	126,2	0,1	7,9	0,0	3,3	25,3	65,7	29,5	0,9	0,1	9,0	100307-1	100307-1
2	Суп с фрикадельками	250	7,6	3,9	19,5	143,7	0,1	11,2	25,7	0,5	28,2	124,2	32,8	1,9	0,1	20,4	110311	110312
3	Тефтели рыбные	160	21,4	8,5	10,9	205,6	0,2	2,8	13,7	3,2	440,5	637,7	44,7	1,3	0,1	166,4	120403	120404
4	Картофель отварной	180	3,6	10,3	25,3	207,8	0,2	18,2	27,0	0,3	30,3	107,6	41,9	1,7	0,2	18,0	130103	130104
5	Напиток витаминный	200	0,5	0,2	13,1	61,2	0,0	52,0	0,0	0,3	11,3	11,7	4,7	0,5	0,0	0,0	160238	160238
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:		39,5	31,6	118,2	914,4	0,7	41,0	266,4	8,1	607,0	1057,1	177,5	606,8	0,5	215,9		
Полдник																		
1	Салат Нежный (с огурцом)	150	8,2	12,9	17,5	215,4	0,2	11,9	18,9	3,5	31,6	120,0	40,4	1,6	0,1	19,4	100525-1	100525-1
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	Сок (см. приложение)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223
	Итого:		11,7	15,0	52,6	390,8	0,2	15,9	20,9	4,4	51,4	152,0	52,4	4,8	0,2	19,4		
	Итого за день		73,6	74,4	256,9	1994,5	1,2	93,2	406,0	14,2	1321,4	1770,9	359,6	615,0	1,3	277,4		
День 11 (пятница)																		
Завтрак																		
1	Сырники из творога с соусом ягодным	200	16,9	15,5	57,8	385,0	0,3	0,8	102,0	0,7	311,7	933,4	38,7	1,0	0,4	9,1	120313	120314
2	Чай	200	0,0	0,0	6,0	23,9	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	5,8	0,0	0,0	0,0	0,0	160105	160105
3	Фрукты в ассортименте (см.приложение)	140	0,6	0,6	13,7	65,8	0,0	14,0	0,0	0,3	22,4	15,4	12,6	3,1	0,0	2,8	210110	210110
4	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
	Итого:		22,0	19,1	112,9	662,9	0,4	14,8	104,0	2,4	352,9	1006,1	60,5	5,0	0,5	11,9		
Обед																		
1	Салат Летний	100	1,2	7,2	6,9	98,5	0,1	14,1	0,0	3,4	19,9	41,8	17,7	0,8	0,0	10,6	100550	100550
2	Суп картофельный с рыбой	250	4,8	3,3	13,5	102,3	0,1	9,4	15,5	0,7	121,9	151,4	47,4	1,3	0,1	16,3	110314	110315
3	Пельмени отварные	200	19,1	30,5	40,7	425,2	0,3	0,0	30,0	1,1	30,6	127,2	20,9	1,5	0,1	9,9	120529	120529
4	Сок (см. приложение)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223
5	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	60	3,4	0,7	29,6	139,2	0,1	0,0	0,0	0,5	150,0	150,0	15,0	1,9	0,0	6,0	200103	200103
	Итого:		34,9	43,5	141,8	1014,3	0,6	27,5	45,5	6,9	350,5	534,8	116,8	8,9	0,4	42,8		
Полдник																		
1	Фрукты в ассортименте (см.приложение)	180	0,7	0,5	18,5	84,6	0,0	9,0	0,0	0,7	34,2	28,8	21,6	4,1	0,1	1,8	210104	210104
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	Кисломолочный напиток (см.приложение)	200	11,4	6,0	15,6	158,0	0,1	2,0	56,0	0,1	400,0	340,0	38,0	0,2	0,5	18,0	230103	230103
	Итого:		12,8	8,1	50,4	324,2	0,2	11,0	63,2	0,8	462,2	389,8	63,2	4,5	0,6	19,8		
	Итого за день		69,7	70,7	305,2	2001,4	1,1	53,2	212,7	10,1	1165,7	1930,7	240,5	18,4	1,5	74,5		
День12(суббота)																		
Завтрак																		
1	Каша овсяная на молоке	250	9,4	14,4	22,7	257,1	0,1	0,4	48,3	0,5	141,7	147,7	41,6	1,0	0,1	20,3	120209	120210
2	Какао на молоке	200	6,1	6,0	16,4	145,5	0,0	1,0	25,5	0,0	302,9	180,9	40,8	1,1	0,2	15,3	160101	160101
3	Фрукты в ассортименте (см.приложение)	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
4	Творог для детского питания	50	9,0	4,5	1,5	84,5	0,0	0,3	25,0	0,1	82,0	110,0	11,5	0,2	0,1	0,0		
5	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
	Итого:		30,6	27,0	86,0	721,7	0,3	109,7	98,8	2,0	601,9	530,4	125,1	3,5	0,6	39,2		
Обед																		
1	Салат из отварной моркови с сыром	100	3,4	9,0	5,9	120,1	0,1	4,3	26,0	3,0	46,1	101,1	35,9	0,7	0,1	8,8	100308	100308
2	Суп-пюре куриный	250	8,8	8,6	26,7	219,8	0,1	1,2	33,4	0,7	58,3	98,4	15,3	1,0	0,1	14,7	110407-1	110408-1
3	Рыба припущенная	200	39,8	9,7	0,4	247,6	0,2	2,9	54,8	2,3	872,6	1269,5	75,1	1,3	0,2	344,8	120405	120405
4	Пюре картофельное	180	3,3	13,4	22,8	225,2	0,2	15,6	41,9	0,3	73,8	116,6	39,3	1,5	0,2	19,4	130101	130102
5	Напиток клубничный	200	0,0	0,0	5,8	23,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160205	160232
6	Хлеб из муки пшеничной	60	4,5	1,7	30,8	157,2	0,1	0,0	0,0	1,0	14,1	50,4	7,8	0,7	0,0	0,0	200102	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	60	3,4	0,7	29,6	139,2	0,1	0,0	0,0	0,5	150,0	150,0	15,0	1,9	0,0	6,0	200103	200103
	Итого:		63,2	43,3	122,1	1132,6	0,7	24,0	156,0	7,9	1215,1	1786,0	188,3	7,0	0,6	393,7		
Полдник																		
1	Салат из белокочанной капусты	150	2,8	7,7	8,9	117,5	0,0	47,3	0,0	3,5	297,8	49,3	25,3	1,0	0,1	11,5	100201	100201
2	Сок (см. приложение)	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0	160223	160223
	Итого:		4,8	7,9	29,1	209,5	0,1	51,3	0,0	3,7	311,8	63,3	33,3	3,8	0,1	11,5		
	Итого за день		98,6	78,1	237,1	2063,8	1,1	184,9	254,8	13,6	2128,8	2379,7	346,7	14,3	1,2	444,3		
	Итого за 6 дней		74,55	76,67	277,27	2068,31	1,05	87,15	238,25	12,81	1224,97	1592,83	284,94	116,15	1,27	184,36		
	Итого за 12 дней		76,06	74,68	280,98	2082,56	1,48	91,42	1470,32	13,15	1365,11	1713,66	290,32	67,26	1,87	176,71		

Пояснительная записка к примерному 12-ти дневному меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях г. Москвы. Изменение 1. Вариант 2.

В меню внесены изменения с учетом пожелания родителей и детей, при этом сохранив рациональное питание и учитывая требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев -3 - е изд, перераб. И доп.- М.: Издательство Дело и Сервис, 2002; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2012; Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛи принт , 2011; Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации / под ред. А.Я. Перевалова, Пермь 2013; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под редакцией С.В. Маслова, Москва 2015; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016. Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Технологические карты составлены с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Методические рекомендации «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». 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.)»

О Упаковку с продукцией аккуратно вскрывают на пищеблоках школьно-базовых столовых. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°С в центре продукта. Готовые кулинарные изделия (блюда) помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гостроемкость 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.)

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

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

О 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 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Сырье животного происхождения должно пройти ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с ветеринарными правилами и нормами, сопровождаться ветеринарными документами, утвержденными Государственной Ветеринарной Службой. Не должно использоваться сырье, содержащее ГМО. Готовые блюда (кулинарные изделия) изготавливаются по техническим условиям, соответствующим требованиям Технических регламентов Таможенного союза. Предназначены для организации питания в дошкольных и школьных учреждениях и для общественного питания.

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

При составлении рационов учитывались требования «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации Методические рекомендации МР 2.3.1.2432 -08, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", приведены рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий – разработанные с использованием: Требований к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы в 2012 году, Письма Минэкономразвития и торговли РФ № 139-14/412 от 21.10.04 «О действующей нормативной, технологической документации в общественном питании», ГОСТ 31987-2012, ГОСТ 30390-2013, ГОСТ 32691-2014.

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

Основные требования к производственному процессу и хранению

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

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

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

Для обработки сырых и готовых продуктов должно быть выделено 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.

Замороженное мясо бескостное (говядина, или др.) 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. 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.

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.

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

5. Подготовка овощей, фруктов

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

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

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

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

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

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

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.

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

Сухофрукты тщательно перебирают, затем промывают теплой проточной водой.

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

Овощи и фрукты, быстрозамороженные должны храниться в холодильнике при температуре, указанной изготовителем (обычно от минус 10 до минус 18°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.

Крупу манную, а также измельченные крупы просеивают.

Хлопья овсяные перебирают.

Изделия макаронные перебирают. Макароны при необходимости разламывают.

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

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

7. Подготовка консервированных продуктов

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

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

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

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

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

Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
	определенному виду продуктов цвет и запах. Блюдо не заветренное, не имеет посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы заправочные: щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, изделиями макаронными и др.)	Первые блюда (супы заправочные: щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, изделиями макаронными и др.), приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам внешний вид, вкус, запах и цвет. Форма нарезки овощей соответствует требованиям, приведенным в технологических картах на каждое первое блюдо. Овощи могут быть шинкованными, нарезанными соломкой, кубиками, дольками, шашками и другой формы. Зерна круп набухшие, непереваренные, сохранившие форму, хорошо отделяемые друг от друга. Консистенция корнеплодов плотная, но не жесткая, свойственная вареным овощам. Капуста, фасоль, горох должны быть мягкими, но не разваренными. Изделия макаронные должны иметь свойственную им форму, не должны быть разваренными, слипшимися. Подаваемые к супам гарниры должны иметь свойственные им внешний вид, вкус, запах (мясо отварное, фрикадельки, кнели, крокеты, мясо птицы отварное, рыба отварная и др.). Супы заправочные должны иметь консистенцию средней густоты, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы-пюре)	Первые блюда (супы-пюре) имеют пюреобразную консистенцию средней густоты, состоят из протертых овощей, круп, бобовых, из мяса, птицы и др. Супы-пюре могут быть приготовлены как на бульоне, воде, отваре овощном, так и на молоке. Супы-пюре, сваренные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, запах, цвет, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы прозрачные)	Первые блюда (супы прозрачные) состоят из прозрачных бульонов (из мяса, кур, индеек и др.). К бульонам отдельно подают гарниры: овощи, изделия из мяса, птицы, рыбы, яиц, круп, а также гренки, сухарики, пирожки и др. Некоторые виды гарниров (гренки, фрикадельки, кнели, крокеты и др.) отпускают вместе с бульоном. Супы прозрачные и гарниры к ним не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Вторые блюда (горячие) из мяса, субпродуктов (язык, печень), рыбы, птицы	Вторые блюда (горячие) могут быть представлены блюдами из мяса, субпродуктов (язык, печень), рыбы, птицы, которые могут быть отварными, запеченными, тушеными и др. Вторые блюда могут быть приготовлены из порционных (крупных), а также мелких кусочков мяса, рыбы, птицы, из фарша (формованные рубленые изделия, запеканки, пудинги, суфле и др.). Блюда вторые могут быть приготовлены с овощами, в том числе овощи, фаршированные мясом и рисом, с изделиями макаронными отварными (макаронник), с крупами отварными. Изделия, формованные из мяса, птицы, рыбы, могут быть панированными или без панировки. Вторые блюда из мяса, птицы, рыбы могут быть с соусом или без него. Горячие вторые блюда, приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, цвет, запах, консистенцию, внешний вид; кусковые и формованные изделия должны быть недеформированными. Готовые вторые блюда из мяса, птицы, рыбы не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Вторые горячие блюда (гарниры) из	Вторые горячие блюда (гарниры) могут быть представлены блюдами из картофеля, овощей, круп, бобовых, изделий макаронных, яиц, творога и др.,

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

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

Изменение 1. Вариант 2

Приложение №1

Распределение фруктов по дням цикличного меню

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

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

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

Приложение №2

Распределение соков фруктовых по дням цикличного меню

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

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

*Возможна замена на нектар или сок в ассортименте.

Распределение кисломолочных напитков по дням цикличного меню

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

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

*Возможна замена на кисломолочный напиток в ассортименте

Распределение кисломолочных напитков по дням циклического меню к рациону питания для детей 5-11 класса 1 и 2 комплекс

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

*Возможна замена на кисломолочный напиток в ассортименте

Замены блюд при организации питания в общеобразовательных учреждениях

День	Прием пищи	№ Комплекса	Заменяемое блюдо	Вариант замены
1	Обед	I	Пельмени отварные	Плов мясной
1	Обед	II	Котлеты рубленые из птицы	Котлеты куриные с сыром
1	Полдник	I и II	Ватрушка с творогом	Выпечка в ассортименте
2	Обед	I	Суп с рисом и говядиной	Суп харчо
3	Завтрак	I и II	Омлет натуральный	Фритатта с сыром
3	Обед	I	Суп из овощей на мясном бульоне	Суп Минестроне на мясном бульоне
4	Завтрак	I и II	Сырники из творога с соусом ягодным	Сырники из творога с соусом абрикосовым или Запеканка из творога с соусом ягодным
4	Полдник	I и II	Оладьи с соусом шоколадным	Оладьи с молоком сгущенным
5	Обед	I	Пельмени отварные	Плов мясной

5	Обед	II	Суп с рисом и говядиной	Суп харчо
6	Обед	II	Уха ростовская	Солянка рыбная
6	Обед	I	Рыба припущенная	Котлеты рыбные Соус томатный
6	Полдник	I и II	Кекс с цукатами	Выпечка в ассортименте
7	Завтрак	I и II	Омлет натуральный	Фритатта с овощами
7	Обед	II	Суп из овощей на мясном бульоне	Суп Минестроне на мясном бульоне
7	Обед	I	Суп куриный	Суп из птицы по-домашнему
8	Обед	I	Гуляш из говядины с соусом томатным	Говядина по-мексикански
8	Обед	II	Пельмени отварные	Плов мясной
8	Полдник	I и II	Кекс «Столичный»	Выпечка в ассортименте
10	Обед	I	Пельмени отварные	Плов мясной

11	Завтрак	I и II	Сырники из творога с соусом ягодным	Сырники из творога с соусом абрикосовым или Запеканка из творога с соусом ягодным
11	Обед	II	Пельмени отварные	Плов куриный
12	Обед	I	Уха ростовская	Солянка рыбная
12	Обед	II	Рыба припущенная	Котлеты рыбные Соус томатный
12	Обед	I	Картофель запеченный	Картофель отварной

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

День	Прием пищи	№ комплекса	Заменяемый салат	Сезонный салат
1	Обед	II	Салат из моркови и свежих огурцов	Салат из овощей с кукурузой
2	Обед	I	Салат из капусты белокочанной и сладкого перца	Салат овощной с фасолью
3	Обед	II	Салат из моркови с растительным маслом	Икра из кабачков
4	Обед	I	Салат витаминный с растительным маслом	Салат из овощей с кукурузой
4	Обед	II	Салат из капусты белокочанной и сладкого перца	Салат «Мозаика»
5	Полдник	I и II	Салат Нежный (с огурцом)	Салат картофельный с растительным маслом
6	Обед	II	Салат из белокочанной капусты	Салат Летний
7	Обед	I	Салат из моркови с растительным маслом	Салат из овощей с кукурузой
7	Полдник	I и II	Салат из капусты белокочанной и сладкого перца	Салат овощной с фасолью
8	Обед	I	Салат из б/к капусты, помидоров и огурцов	Салат Летний

День	Прием пищи	№ комплекса	Заменяемый салат	Сезонный салат
10	Обед	II	Салат из моркови и свежих огурцов	Салат из овощей с кукурузой
10	Полдник	I и II	Салат Нежный (с огурцом)	Салат картофельный с растительным маслом
12	Полдник	I и II	Салат из белокочанной капусты	Икра из кабачков

Технологические карты

к Примерному 12-ти дневному меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы. Изменение 1. Вариант 2.

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):

Азу из говядины с соусом томатным

Номер рецептуры: № 274

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Азу из говядины охлажденное	100	100	10,0	10,0
Выход:		100		10,0

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	14,20
Жиры (г):	1,20
Углеводы (г):	5,60
Энергетическая ценность (ккал):	90,00

Ca (мг):	17,15
Mg (мг):	19,25
Fe (мг):	2,03
C (мг):	2,83
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +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 из говядины с соусом сметанным

Номер рецептуры: № 275

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

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

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

Ca (мг):	117,24
Mg (мг):	21,64
Fe (мг):	1,89
C (мг):	0,45
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C 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°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):

Биточки рубленные куриные

Номер рецептуры: № 309

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Биточки рубленные куриные охлажденные	100	100	10	10
Выход готового продукта		100		10

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

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

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Готовые биточки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. 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

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

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

Номер рецептуры: № 121

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

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,47	Ca (мг):	87,92
Жиры (г):	2,18	Mg (мг):	14,29
Углеводы (г):	3,08	Fe (мг):	0,86
Энергетическая ценность (ккал):	36,60	C (мг):	5,56
		B1 (мг):	0,04
		B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения. Готовый борщ помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

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

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°C

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

Технолог _____

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Гуляш из говядины с соусом
томатным**

Номер рецептуры: № 282

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

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

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

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

Технология приготовления:

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

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

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

Технолог

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Гуляш из мяса птицы

Номер рецептуры: № 311

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

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

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

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

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Готовый гуляш помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым гуляшом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:

не ниже 65°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): **Запеканка из творога с соусом ягодным**

Номер рецептуры: № 239

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Запеканка из творога охлажденная	100	100	10,0	10,0
Выход:		100		10
Масса запеканки и соуса ягодного (ТК№140203 или 140204) в г на порцию запеканки из творога с соусом ягодным: массой 150 г. массой 200 г.		100/50* 150/50*		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6,30
Жиры (г):	23,00
Углеводы (г):	25,80
Энергетическая ценность (ккал):	335,40

Ca (мг):	198,32
Mg (мг):	23,11
Fe (мг):	0,57
C (мг):	0,46
B1 (мг):	0,15
B2 (мг):	0,27

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Готовую запеканку помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гостроемкость с готовой запеканкой ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:

не ниже 65°C

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

Срок реализации:

Технолог

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

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

Номер рецептуры: № 340

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,55	Ca (мг):	8,53
Жиры (г):	5,48	Mg (мг):	5,44
Углеводы (г):	32,81	Fe (мг):	0,55
Энергетическая ценность (ккал):	202,76	C (мг):	0,00
		B1 (мг):	0,06
		B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

Масло сливочное доводят до кипения.

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

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:

не ниже 65°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)

Картофель запеченный

Номер рецептуры: № 346

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель отварной резанный охлажденный	105	105	10,5	10,5
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,12
Жиры (г):	5,94
Углеводы (г):	15,04
Энергетическая ценность (ккал):	122,09

Ca (мг):	17,57
Mg (мг):	24,22
Fe (мг):	0,97
C (мг):	10,50
B1 (мг):	0,13
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

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

*Не подлежит повторному разогреву

Температура подачи:

не ниже 65°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)

Картофель отварной

Номер рецептуры: № 347

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

Ca (мг):	16,85
Mg (мг):	23,30
Fe (мг):	0,93
C (мг):	10,10
B1 (мг):	0,12
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 не менее +85°C в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют картофель. Солят и тщательно перемешивают. Готовый картофель помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гостроемкость 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

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 гречневая на молоке

Номер рецептуры: № 191

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 гречневая охлажденная	95	95	9,50	9,50
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,37
Жиры (г):	6,22
Углеводы (г):	14,39
Энергетическая ценность (ккал):	126,89

Ca (мг):	129,89
Mg (мг):	34,15
Fe (мг):	0,90
C (мг):	0,43
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +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, 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 гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: № 341

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

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

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +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. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы и другим блюдам.

*Не подлежит повторному разогреву

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

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

Технолог

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Каша манная молочная

Номер рецептуры: № 195

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша манная охлажденная	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):	88,57
Mg (мг):	8,32
Fe (мг):	0,15
C (мг):	0,29
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой.

Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +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, 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 овсяная на молоке**

Номер рецептуры: № 196

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

Ca (мг):	56,69
Mg (мг):	16,63
Fe (мг):	0,40
C (мг):	0,17
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +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 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 пшенная**

Номер рецептуры: № 199

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

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

Ca (мг):	54,00
Mg (мг):	13,38
Fe (мг):	0,35
C (мг):	0,17
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +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.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. 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): **Каша рисовая на молоке**

Номер рецептуры: № 202

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

Ca (мг):	68,03
Mg (мг):	13,62
Fe (мг):	0,22
C (мг):	0,23
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +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 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 цукатами**

Номер рецептуры: № 520

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

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

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +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 "Столичный"

Номер рецептуры: № 522

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

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

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +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): **Ватрушка с творогом**

Номер рецептуры: № 559

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	10,80	Ca (мг):	112,77
Жиры (г):	11,80	Mg (мг):	19,12
Углеводы (г):	48,00	Fe (мг):	1,03
Энергетическая ценность (ккал):	341,40	C (мг):	0,27
		B1 (мг):	0,14
		B2 (мг):	0,17

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее + 45°C в центре продукта. Готовые ватрушки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с ватрушками ставят на линию раздачи.

* 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):

Котлеты из говядины

Номер рецептуры: № 302

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

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

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

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

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +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

Номер рецептуры: № 318

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

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

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

Ca (мг):	17,74
Mg (мг):	15,89
Fe (мг):	1,41
C (мг):	1,24
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +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 рыбные

Номер рецептуры: № 256

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

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	8,70
Жиры (г):	4,60
Углеводы (г):	17,10
Энергетическая ценность (ккал):	137,40

Ca (мг):	301,64
Mg (мг):	28,05
Fe (мг):	0,71
C (мг):	0,85
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +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)

Макаронны, запеченные с сыром

Номер рецептуры: № 226

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Изделия макаронные отварные охлажденные	80	80	8	8
Масло сливочное	4,5	4,5	0,45	0,45
Сыр	11,1	11	1,11	1,1
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,15
Жиры (г):	9,44
Углеводы (г):	27,08
Энергетическая ценность (ккал):	222,42

Ca (мг):	32,02
Mg (мг):	8,25
Fe (мг):	0,56
C (мг):	0,08
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

Масло сливочное доводят до кипения.

Отварные макароны заправляют подготовленным сливочным маслом и перемешивают с тертым сыром (1/2 часть от рецептурной нормы). Подготовленные макароны, кладут слоем толщиной 4-6 см на противень, смазанный маслом сливочным, посыпают оставшимся сыром, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате при температуре 220-280°C в течение 8-10 мин. Готовые макаронные изделия помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гостроемкость с готовыми изделиями макаронными с сыром 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

Срок реализации:

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

Технолог

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Омлет натуральный

Номер рецептуры: № 232

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

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

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	7,55
Жиры (г):	10,02
Углеводы (г):	1,37
Энергетическая ценность (ккал):	125,75

Ca (мг):	94,91
Mg (мг):	13,26
Fe (мг):	1,92
C (мг):	0,18
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,37

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают лоток в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Масло сливочное доводят до кипения. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Готовый омлет поливают маслом. 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.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

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

Технолог

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

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

Номер рецептуры: № 285

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печень тушеная (говяжья) охлажденная	100	100	10	10
Выход готового продукта		100		10
Масса печени тушеной и соуса сметанного (ТК№140106 или ТК№140107) в г на порцию печени тушеной с соусом сметанным: массой 150 г. массой 200 г.		100/50* 150/50*		

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

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

Ca (мг):	341,82
Mg (мг):	30,67
Fe (мг):	11,75
C (мг):	56,10
B1 (мг):	0,51
B2 (мг):	3,73

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85 в центре продукта. Допускается порционировать печень тушеную с соусом сметанным, для этого упаковку вскрывают, перекладывают содержимое в гастроемкость, добавляют соус сметанный, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Готовую печень помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовой печенью 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): **Пирожок с вишневым джемом**

Номер рецептуры: № 581

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пирожок с 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):	13,38
Mg (мг):	8,06
Fe (мг):	0,68
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры не менее +45°C 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°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 клубничным джемом**

Номер рецептуры: № 582

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пирожок с 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):	16,38
Mg (мг):	10,16
Fe (мг):	0,95
C (мг):	25,20
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 не менее +45°С в центре продукта. Готовые пирожки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.Гастроемкость с готовыми пирожками ставят на линию раздачи.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

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

Технолог _____

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

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

Номер рецептуры: № 584

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

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

Технологический процесс:

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

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°C

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

Технолог

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Плов куриный

Номер рецептуры: № 331

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

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	5,60
Жиры (г):	0,40
Углеводы (г):	21,60
Энергетическая ценность (ккал):	112,40

Ca (мг):	13,90
Mg (мг):	22,35
Fe (мг):	0,96
C (мг):	2,72
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастростомку, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Готовый плов помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастростомку с готовым пловом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог

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

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

Номер рецептуры: № 286

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	5,60
Жиры (г):	4,90
Углеводы (г):	16,30
Энергетическая ценность (ккал):	130,95

Ca (мг):	12,86
Mg (мг):	26,61
Fe (мг):	1,70
C (мг):	2,09
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

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

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

Номер рецептуры: № 354

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

Ca (мг):	41,02
Mg (мг):	21,83
Fe (мг):	0,81
C (мг):	8,64
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

Масло сливочное доводят до кипения.

Пюре картофельное заправляют подготовленным сливочным маслом, перемешивают.

Готовое пюре помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым картофельным пюре ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

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

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°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): **Рагу из овощей**

Номер рецептуры: № 184

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
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	Ca (мг):	18,22
Жиры (г):	2,30	Mg (мг):	21,78
Углеводы (г):	10,90	Fe (мг):	0,72
Энергетическая ценность (ккал):	71,90	C (мг):	7,73
		B1 (мг):	0,08
		B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Готовое рагу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым рагу из овощей ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы, рыбы и другим блюдам.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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)

Рис отварной

Номер рецептуры: № 342

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рис отварной охлажденный	94	94	9,4	9,4
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,24
Жиры (г):	5,42
Углеводы (г):	34,92
Энергетическая ценность (ккал):	201,39

Ca (мг):	4,26
Mg (мг):	17,57
Fe (мг):	0,36
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

Масло сливочное доводят до кипения.

Рис отварной заправляют прокипяченным сливочным маслом и перемешивают. Готовый рис помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гастроемкость с готовым рисом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы, рыбы и другим блюдам.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:

не ниже 65°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):

Соус альфредо с курицей

Номер рецептуры: № 120703

Наименование сборника рецептов: ТТК

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

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

Ca (мг):	164,01
Mg (мг):	22,07
Fe (мг):	0,87
C (мг):	3,28
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,18

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Готовый соус с курицей помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым соусом с курицей ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается 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) № 140107

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

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

Номер рецептуры: № 380

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

Ca (мг):	328,62
Mg (мг):	6,17
Fe (мг):	0,24
C (мг):	0,20
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Разогрев и транспортировка совместно с горячими блюдами не допускается.

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой.

Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Готовый соус помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

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

Допускается подавать соус к блюдам из мяса, птицы рыбы и другим блюдам.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:

не ниже 75°C

Срок реализации:

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

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140102

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

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

Номер рецептуры: № 363

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,10
Жиры (г):	0,40
Углеводы (г):	9,60
Энергетическая ценность (ккал):	46,40

Ca (мг):	5,49
Mg (мг):	6,38
Fe (мг):	0,28
C (мг):	3,98
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Готовый соус помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Разогрев и транспортировка совместно с горячими блюдами не допускается.

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

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

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°C

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

Технолог _____

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

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

Номер рецептуры: № 377

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,50	Ca (мг):	38,42
Жиры (г):	5,50	Mg (мг):	31,85
Углеводы (г):	11,60	Fe (мг):	1,65
Энергетическая ценность (ккал):	109,90	C (мг):	0,09
		B1 (мг):	0,01
		B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Разогрев и транспортировка совместно с горячими блюдами не допускается. Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Готовый соус помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

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

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

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°C

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

Технолог _____

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

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

Номер рецептуры: № 378

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

Ca (мг):	3,77
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,03
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Разогрев и транспортировка совместно с горячими блюдами не допускается. Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Готовый соус помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым соусом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Соус подается отдельно. Допускается подавать соус сладкий к блюдам из круп (сырникам, пудингам, запеканкам и др.), а также к блюдам из свежих плодов и ягод.

*Не подлежит повторному разогреву.

Срок реализации:

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

Температура подачи:

не ниже 75°C

Технолог

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

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

Номер рецептуры: № 132

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп гороховый на курином бульоне охлажденный	100	100	10	10
Выход:		100		10
Масса супа и сухариков (ТК№180601) в г на порцию супа с сухариками: массой 250 г. массой 200 г.		230/20* 180/20*		

В числителе дроби указана масса суп-пюре, в знаменателе – масса сухариков.

(*рекомендовано г на порцию)

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

Ca (мг):	15,86
Mg (мг):	15,31
Fe (мг):	0,80
C (мг):	2,60
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры не менее +85°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 из овощей на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 131

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

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,33	Ca (мг):	81,86
Жиры (г):	2,18	Mg (мг):	12,08
Углеводы (г):	3,94	Fe (мг):	0,45
Энергетическая ценность (ккал):	40,31	C (мг):	8,13
		B1 (мг):	0,05
		B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

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**

Номер рецептуры: № 134

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

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

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

Ca (мг):	48,75
Mg (мг):	18,95
Fe (мг):	0,50
C (мг):	3,74
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

При разогреве на плите: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры не менее +85°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**

Номер рецептуры: № 152

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

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

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

Ca (мг):	10,21
Mg (мг):	9,72
Fe (мг):	0,48
C (мг):	2,72
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Готовый суп помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

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

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°C

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

Технолог

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

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

Номер рецептуры: № 129

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп-пюре куриный охлажденный	100	100	10	10
Выход:		100		10
Масса супа и сухариков (ТК№180601) в г на порцию супа с сухариками: массой 200 г. массой 250 г.		180/20* 230/20*		

В числителе дроби указана масса суп-пюре, в знаменателе – масса сухариков.

(*рекомендовано г на порцию)

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,90	Ca (мг):	22,41
Жиры (г):	3,40	Mg (мг):	5,03
Углеводы (г):	5,20	Fe (мг):	0,27
Энергетическая ценность (ккал):	63,00	C (мг):	0,54
		B1 (мг):	0,02
		B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование.

Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры не менее +85°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-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 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

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

Номер рецептуры: № 139

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

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

Ca (мг):	6,62
Mg (мг):	8,97
Fe (мг):	0,44
C (мг):	1,77
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры не менее +85°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 фрикадельками**

Номер рецептуры: № 140

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

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

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

Ca (мг):	10,10
Mg (мг):	11,85
Fe (мг):	0,46
C (мг):	5,05
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

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

Фрикадельки мясные прогревают отдельно до температуры не менее +85°C в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

Фрикадельки мясные варят отдельно в воде до готовности в течение 10-15 минут.

При отпуске фрикадельки кладут в суп. Готовый суп помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

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

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°C

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

Технолог

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Сырники из творога с соусом
ягодным**

Номер рецептуры: № 243

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сырники из творога охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		100		10,0
Масса сырников и соуса ягодного (ТК№140203/№140204) в г на порцию сырников из творога с соусом ягодным: массой 150 г. массой 200 г.		100/50* 150/50*		

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,00
Жиры (г):	10,30
Углеводы (г):	32,00
Энергетическая ценность (ккал):	229,60

Ca (мг):	206,54
Mg (мг):	25,79
Fe (мг):	0,69
C (мг):	0,5
B1 (мг):	0,18
B2 (мг):	0,3

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Готовые сырники помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми сырниками ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

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

Технолог

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Тефтели рыбные

Номер рецептуры: № 257

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

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

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

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

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +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):

Уха Ростовская

Номер рецептуры: № 151

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

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,10
Жиры (г):	1,63
Углеводы (г):	6,40
Энергетическая ценность (ккал):	48,67

Ca (мг):	52,78
Mg (мг):	13,42
Fe (мг):	0,48
C (мг):	6,13
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю.

Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

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

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

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:

не ниже 75°C

Срок реализации:

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

Технолог

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Фрикадельки мясные

Номер рецептуры: № 308

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

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

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

Ca (мг):	18,20
Mg (мг):	20,69
Fe (мг):	2,44
C (мг):	1,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Готовые фрикадельки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми фрикадельками ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать фрикадельки с супом.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

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

Технолог

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Шницель рубленый куриный

Номер рецептуры: № 338

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

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

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

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

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

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Готовый шницель помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми шницелями 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):

Щи из свежей капусты на мясном бульоне

Номер рецептуры: № 157

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

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

Ca (мг):	81,45
Mg (мг):	8,69
Fe (мг):	0,30
C (мг):	7,83
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастростомость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведённой до кипения.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведённой до кипения.

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

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

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:

не ниже 75°C

Срок реализации:

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

Технолог

Вариант 2

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 с соусом томатным

Номер рецептуры: № 274

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Азу из говядины охлажденное	100	100	10,0	10,0
Выход:		100		10,0

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	14,20
Жиры (г):	1,20
Углеводы (г):	5,60
Энергетическая ценность (ккал):	90,00

Ca (мг):	17,15
Mg (мг):	19,25
Fe (мг):	2,03
C (мг):	2,83
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой.

Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Допускается подавать с гарниром.

*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):

**Бефстроганов из говядины с
соусом сметанным**

Номер рецептуры: № 275

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

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

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

Ca (мг):	117,24
Mg (мг):	21,64
Fe (мг):	1,89
C (мг):	0,45
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой.

Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

*Не

подлежит повторному разогреву. Допускается подавать бефстроганов с гарниром.

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):

Биточки рубленные куриные

Номер рецептуры: № 309

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Биточки рубленные куриные охлажденные	100	100	10	10
Выход готового продукта		100		10

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

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

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Допускается подавать с соусом и гарниром.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов после разогрева.

Технолог

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

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

Номер рецептуры: № 121

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

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,47	Ca (мг):	87,92
Жиры (г):	2,18	Mg (мг):	14,29
Углеводы (г):	3,08	Fe (мг):	0,86
Энергетическая ценность (ккал):	36,60	C (мг):	5,56
		B1 (мг):	0,04
		B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование.

Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

*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): **Ватрушка с творогом**

Номер рецептуры: № 559

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	10,80	Ca (мг):	112,77
Жиры (г):	11,80	Mg (мг):	19,12
Углеводы (г):	48,00	Fe (мг):	1,03
Энергетическая ценность (ккал):	341,40	C (мг):	0,27
		B1 (мг):	0,14
		B2 (мг):	0,17

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастростойкую емкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +45°C в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°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):

**Гуляш из говядины с соусом
томатным**

Номер рецептуры: № 282

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

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

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

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

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

*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):

Гуляш из мяса птицы

Номер рецептуры: № 311

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

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

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

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

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов после разогрева.

Технолог:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120306**

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

Запеканка из творога с соусомНаименование кулинарного изделия (блюда): **ягодным**

Номер рецептуры: № 239

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Запеканка из творога охлажденная	100	100	10	10
Выход:		100		10
Масса запеканки и соуса ягодного (ТК№140203 или 140204) в г на порцию запеканки из творога с соусом ягодным: массой 150 г. массой 200 г.		100/50* 150/50*		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6,30
Жиры (г):	23,00
Углеводы (г):	25,80
Энергетическая ценность (ккал):	335,40

Ca (мг):	198,32
Mg (мг):	23,11
Fe (мг):	0,57
C (мг):	0,46
B1 (мг):	0,15
B2 (мг):	0,27

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастростомку. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +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) **Изделия макаронные отварные**

Номер рецептуры: № 340

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,55	Ca (мг):	8,53
Жиры (г):	5,48	Mg (мг):	5,44
Углеводы (г):	32,81	Fe (мг):	0,55
Энергетическая ценность (ккал):	202,76	C (мг):	0,00
		B1 (мг):	0,06
		B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

Масло сливочное доводят до кипения.

Отварные макароны заправляют подготовленным сливочным маслом и перемешивают.

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

*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)

Картофель запеченный

Номер рецептуры: № 346

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель отварной резанный охлажденный	105	105	10,5	10,5
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,12
Жиры (г):	5,94
Углеводы (г):	15,04
Энергетическая ценность (ккал):	122,09

Ca (мг):	17,57
Mg (мг):	24,22
Fe (мг):	0,97
C (мг):	10,50
B1 (мг):	0,13
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

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

*Порционируют непосредственно перед раздачей. 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)

Картофель отварной

Номер рецептуры: № 347

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

Ca (мг):	16,85
Mg (мг):	23,30
Fe (мг):	0,93
C (мг):	10,10
B1 (мг):	0,12
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 не менее +85°C в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют картофель. Солят и тщательно перемешивают. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы, рыбы и другим блюдам.

*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): **Каша гречневая на молоке**

Номер рецептуры: № 191

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 гречневая охлажденная	95	95	9,50	9,50
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,37
Жиры (г):	6,22
Углеводы (г):	14,39
Энергетическая ценность (ккал):	126,89

Ca (мг):	129,89
Mg (мг):	34,15
Fe (мг):	0,90
C (мг):	0,43
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

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

*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 гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: № 341

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

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

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы и другим блюдам.

*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):

Каша манная молочная

Номер рецептуры: № 195

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша манная охлажденная	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):	88,57
Mg (мг):	8,32
Fe (мг):	0,15
C (мг):	0,29
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой.

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

* 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 овсяная на молоке**

Номер рецептуры: № 196

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

Ca (мг):	56,69
Mg (мг):	16,63
Fe (мг):	0,40
C (мг):	0,17
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой.

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

*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): **Каша пшенная**

Номер рецептуры: № 199

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

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

Ca (мг):	54,00
Mg (мг):	13,38
Fe (мг):	0,35
C (мг):	0,17
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

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

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°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 на молоке**

Номер рецептуры: № 202

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

Ca (мг):	68,03
Mg (мг):	13,62
Fe (мг):	0,22
C (мг):	0,23
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой.

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

*Не

подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 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**

Номер рецептуры: № 520

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

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

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +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 "Столичный"

Номер рецептуры: № 522

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

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

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +45°C в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:

20 ±5°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):

Котлеты из говядины

Номер рецептуры: № 302

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

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

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

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

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Допускается подавать с соусом и гарниром.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов после разогрева.

Технолог

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Котлеты рубленные из птицы

Номер рецептуры: № 318

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

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

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

Ca (мг):	17,74
Mg (мг):	15,89
Fe (мг):	1,41
C (мг):	1,24
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроремкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Допускается подавать с соусом и гарниром.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов после разогрева.

Технолог

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Котлеты рыбные

Номер рецептуры: № 256

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

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	8,70
Жиры (г):	4,60
Углеводы (г):	17,10
Энергетическая ценность (ккал):	137,40

Ca (мг):	301,64
Mg (мг):	28,05
Fe (мг):	0,71
C (мг):	0,85
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроремкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Допускается подавать с соусом и гарниром.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов после разогрева.

Технолог

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

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Макароны, запеченные с сыром

Номер рецептуры: № 226

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Изделия макаронные отварные охлажденные	80	80	8	8
Масло сливочное	4,5	4,5	0,45	0,45
Сыр	11,1	11	1,11	1,1
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,15
Жиры (г):	9,44
Углеводы (г):	27,08
Энергетическая ценность (ккал):	222,42

Ca (мг):	32,02
Mg (мг):	8,25
Fe (мг):	0,56
C (мг):	0,08
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой.

Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

Масло сливочное доводят до кипения.

Отварные макароны заправляют подготовленным сливочным маслом и перемешивают с тертым сыром (1/2 часть от рецептурной нормы). Подготовленные макароны, кладут слоем толщиной 4-6 см на противень, смазанный маслом сливочным, посыпают оставшимся сыром, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате при температуре 220-280°C в течение 8-10 мин. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы, рыбы и другим блюдам.

*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 натуральный

Номер рецептуры: № 232

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

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

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	7,55
Жиры (г):	10,02
Углеводы (г):	1,37
Энергетическая ценность (ккал):	125,75

Ca (мг):	94,91
Mg (мг):	13,26
Fe (мг):	1,92
C (мг):	0,18
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,37

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают лоток в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Масло сливочное доводят до кипения. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Готовый омлет поливают 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):

**Печень тушеная (говяжья) с
соусом сметанным**

Номер рецептуры: № 285

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печень тушеная (говяжья) охлажденная	100	100	10	10
Выход готового продукта		100		10
Масса печени тушеной и соуса сметанного (ТК№140106 или ТК№140107) в г на порцию печени тушеной с соусом сметанным: массой 150 г. массой 200 г.		100/50* 150/50*		

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

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

Ca (мг):	341,82
Mg (мг):	30,67
Fe (мг):	11,75
C (мг):	56,10
B1 (мг):	0,51
B2 (мг):	3,73

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой.

Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Допускается

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

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов после разогрева.

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190215

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

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

Номер рецептуры: № 581

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пирожок с 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):	13,38
Mg (мг):	8,06
Fe (мг):	0,68
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость.

Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры не менее +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 клубничным джемом**

Номер рецептуры: № 582

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пирожок с 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):	16,38
Mg (мг):	10,16
Fe (мг):	0,95
C (мг):	25,20
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастростойкую емкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры не менее + 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

Номер рецептуры: № 584

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

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

Технологический процесс:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +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):

Плов куриный

Номер рецептуры: № 331

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

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

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	5,60
Жиры (г):	0,40
Углеводы (г):	21,60
Энергетическая ценность (ккал):	112,40

Ca (мг):	13,90
Mg (мг):	22,35
Fe (мг):	0,96
C (мг):	2,72
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 не менее +85°C в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов после разогрева

Технолог

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Плов мясной

Номер рецептуры: № 286

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

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	5,60
Жиры (г):	4,90
Углеводы (г):	16,30
Энергетическая ценность (ккал):	130,95

Ca (мг):	12,86
Mg (мг):	26,61
Fe (мг):	1,70
C (мг):	2,09
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой.

Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +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): **Пюре картофельное**

Номер рецептуры: № 354

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

Ca (мг):	41,02
Mg (мг):	21,83
Fe (мг):	0,81
C (мг):	8,64
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

Масло сливочное доводят до кипения.

Пюре картофельное заправляют подготовленным сливочным маслом, перемешивают.

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

*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): **Рагу из овощей**

Номер рецептуры: № 184

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
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	Ca (мг):	18,22
Жиры (г):	2,30	Mg (мг):	21,78
Углеводы (г):	10,90	Fe (мг):	0,72
Энергетическая ценность (ккал):	71,90	C (мг):	7,73
		B1 (мг):	0,08
		B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастростомку, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы, рыбы и другим блюдам.

*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)

Рис отварной

Номер рецептуры: № 342

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рис отварной охлажденный	94	94	9,4	9,4
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,24
Жиры (г):	5,42
Углеводы (г):	34,92
Энергетическая ценность (ккал):	201,39

Ca (мг):	4,26
Mg (мг):	17,57
Fe (мг):	0,36
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

Масло сливочное доводят до кипения.

Рис отварной заправляют прокипяченным сливочным маслом и перемешивают. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы, рыбы и другим блюдам.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента разогрева.

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140107

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

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

Номер рецептуры: № 380

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

Ca (мг):	328,62
Mg (мг):	6,17
Fe (мг):	0,24
C (мг):	0,20
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Разогрев и транспортировка совместно с горячими блюдами не допускается.

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой.

Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Допускается подавать соус к блюдам из мяса, птицы рыбы и другим блюдам.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°C

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

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140102

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

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

Номер рецептуры: № 363

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,10
Жиры (г):	0,40
Углеводы (г):	9,60
Энергетическая ценность (ккал):	46,40

Ca (мг):	5,49
Mg (мг):	6,38
Fe (мг):	0,28
C (мг):	3,98
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

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

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

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог _____

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

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

Номер рецептуры: № 377

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,50	Ca (мг):	38,42
Жиры (г):	5,50	Mg (мг):	31,85
Углеводы (г):	11,60	Fe (мг):	1,65
Энергетическая ценность (ккал):	109,90	C (мг):	0,09
		B1 (мг):	0,01
		B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Разогрев и транспортировка совместно с горячими блюдами не допускается. Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой.

Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Соус подается отдельно. Допускается подавать соус сладкий к блюдам из круп (сырникам, пудингам, запеканкам и др.), а также к блюдам из свежих плодов и ягод.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°C

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

Технолог _____

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Соус ягодный

Номер рецептуры: № 378

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

Ca (мг):	3,77
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,03
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Разогрев и транспортировка совместно с горячими блюдами не допускается. Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Соус подается отдельно. Допускается подавать соус сладкий к блюдам из круп (сырникам, пудингам, запеканкам и др.), а также к блюдам из свежих плодов и ягод.

*Не подлежит повторному разогреву.

Срок реализации:

не более 2-х часов после разогрева.

Температура подачи:

не ниже 75°C

Технолог

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Суп гороховый на курином
бульоне**

Номер рецептуры: № 132

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп гороховый на курином бульоне охлажденный	100	100	10	10
Выход:		100		10
Масса супа и сухариков (ТК№180601) в г на порцию супа с сухариками: массой 250 г. массой 200 г.		230/20* 180/20*		

В числителе дроби указана масса суп-пюре, в знаменателе – масса сухариков.

(*рекомендовано г на порцию)

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

Ca (мг):	15,86
Mg (мг):	15,31
Fe (мг):	0,80
C (мг):	2,60
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

*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 из овощей на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 131

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

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,33	Ca (мг):	81,86
Жиры (г):	2,18	Mg (мг):	12,08
Углеводы (г):	3,94	Fe (мг):	0,45
Энергетическая ценность (ккал):	40,31	C (мг):	8,13
		B1 (мг):	0,05
		B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведенной до кипения.

*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 рыбой**

Номер рецептуры: № 134

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

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

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

Ca (мг):	48,75
Mg (мг):	18,95
Fe (мг):	0,50
C (мг):	3,74
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

При разогреве на плите: упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю.

Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

*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**

Номер рецептуры: № 152

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

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

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

Ca (мг):	10,21
Mg (мг):	9,72
Fe (мг):	0,48
C (мг):	2,72
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

*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-пюре куриный**

Номер рецептуры: № 129

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Суп-пюре куриный охлажденный	100	100	10	10
Выход:		100		10
Масса супа и сухариков (ТК№180601) в г на порцию супа с сухариками: массой 200 г. массой 250 г.		180/20* 230/20*		

В числителе дроби указана масса суп-пюре, в знаменателе – масса сухариков.

(*рекомендовано г на порцию)

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,90	Ca (мг):	22,41
Жиры (г):	3,40	Mg (мг):	5,03
Углеводы (г):	5,20	Fe (мг):	0,27
Энергетическая ценность (ккал):	63,00	C (мг):	0,54
		B1 (мг):	0,02
		B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование.

Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю, ставят на водяную баню. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. 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.

Технолог _____

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

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

Номер рецептуры: № 139

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

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

Ca (мг):	6,62
Mg (мг):	8,97
Fe (мг):	0,44
C (мг):	1,77
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю.

Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

* 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 с фрикадельками**

Номер рецептуры: № 140

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

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

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

Ca (мг):	10,10
Mg (мг):	11,85
Fe (мг):	0,46
C (мг):	5,05
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

Фрикадельки мясные прогревают отдельно до температуры не менее +85°C в центре продукта.

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

Фрикадельки мясные варят отдельно в воде до готовности в течение 10-15 минут.

При отпуске фрикадельки кладут в суп.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°C

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

Технолог _____

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Сырники из творога с соусом
ягодным**

Номер рецептуры: № 243

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сырники из творога охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		100		10,0
Масса сырников и соуса ягодного (ТК№140203/№140204) в г на порцию сырников из творога с соусом ягодным: массой 150 г. массой 200 г.		100/50* 150/50*		

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,00
Жиры (г):	10,30
Углеводы (г):	32,00
Энергетическая ценность (ккал):	229,60

Ca (мг):	206,54
Mg (мг):	25,79
Fe (мг):	0,69
C (мг):	0,5
B1 (мг):	0,18
B2 (мг):	0,3

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

*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):

Тефтели рыбные

Номер рецептуры: № 257

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Тефтели рыбные охлажденные	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

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

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

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Допускается подовать с соусом и гарниром.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов после разогрева.

Технолог

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Соус альфредо с курицей

Номер рецептуры: № 120703

Наименование сборника рецептур: ТТК

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

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

Ca (мг):	164,01
Mg (мг):	22,07
Fe (мг):	0,87
C (мг):	3,28
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,18

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Допускается подавать с гарниром.

*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, дотготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Уха Ростовская

Номер рецептуры: № 151

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

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,10
Жиры (г):	1,63
Углеводы (г):	6,40
Энергетическая ценность (ккал):	48,67

Ca (мг):	52,78
Mg (мг):	13,42
Fe (мг):	0,48
C (мг):	6,13
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю.

Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

*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, дототовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Фрикадельки мясные

Номер рецептуры: № 308

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

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

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

Ca (мг):	18,20
Mg (мг):	20,69
Fe (мг):	2,44
C (мг):	1,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой.

Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Допускается подавать фрикадельки с супом.

*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

Номер рецептуры: № 338

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

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

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

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

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

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

* 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):

Щи из свежей капусты на мясном бульоне

Номер рецептуры: № 157

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

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

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

Ca (мг):	81,45
Mg (мг):	8,69
Fe (мг):	0,30
C (мг):	7,83
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

При разогреве в ПК: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведённой до кипения.

При разогреве на плите: Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта.

Готовый суп заправляют горячей сметаной, предварительно доведённой до кипения.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:

не ниже 75°C

Срок реализации:

не более 2-х часов после разогрева.

Технолог

Вариант 3

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):

Азу из говядины с соусом томатным

Номер рецептуры: № 274

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная	65,79	64,8	6,579	6,48
или Говядина крупный кусок замороженная	68,21	64,8	6,821	6,48
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	12	12	1,2	1,2
или Лук репчатый свежий	14,3	12	1,43	1,2
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Томатная паста	2,8	2,8	0,28	0,28
Огурцы консервированные(без учета заливки)	6	6	0,6	0,6
Бульон мясной (или вода)	48	48	4,8	4,8
Масса соуса:		75		7,5
Соль	1	1	0,1	0,1
Чеснок	0,82	0,7	0,082	0,07
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	13,90
Жиры (г):	15,49
Углеводы (г):	4,62
Энергетическая ценность (ккал):	209,17

Ca (мг):	17,15
Mg (мг):	19,25
Fe (мг):	2,03
C (мг):	2,83
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Мясо дефростируют, промывают. Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают, нарезают брусочком.

Подготовленные овощи нарезают: лук репчатый и огурцы консервированные соломкой, чеснок измельчают.

Приготовление соуса: пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (1/4 часть от рецептурной нормы) и перемешивают до однородной массы, затем постепенно вводят оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения, добавляют пассерованный с томатной пастой лук репчатый, припущенные огурцы и варят при слабом кипении 10-15 минут.

Нарезанное мясо заливают соусом и тушат при слабом кипении в закрытой посуде в течение 15-20 минут. В конце тушения добавляют соль и измельченный 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 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):

Апельсины

Номер рецептуры: № 393

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Апельсины свежие	125	100	12,5	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	0,90
Жиры (г):	0,20
Углеводы (г):	8,10
Энергетическая ценность (ккал):	43,00

Ca (мг):	34,00
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	0,30
C (мг):	60,00
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленные апельсины, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

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):

Бананы

Номер рецептуры: № 394

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бананы свежие	142,86	100	14,29	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	1,50	Ca (мг):	8,00
Жиры (г):	0,50	Mg (мг):	42,00
Углеводы (г):	21,00	Fe (мг):	0,60
Энергетическая ценность (ккал):	96,00	C (мг):	10,00
		B1 (мг):	0,04
		B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Подготовленные бананы, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

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): **Бефстроганов из говядины с соусом сметанным**

Номер рецептуры: № 275

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	65,8	64,8	6,58	6,48
или говядина (мясо бескостное) замороженная	68,2	64,8	6,82	6,48
Морковь очищенная	5	5	0,5	0,5
или Морковь столовая свежая	6,3	5	0,63	0,5
Бульон мясной (или вода)	24	24	2,4	2,4
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Молоко	28	28	2,8	2,8
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Сметана 15%	9	9	0,9	0,9
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Масса соуса:		60		6
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	13,72
Жиры (г):	14,67
Углеводы (г):	4,87
Энергетическая ценность (ккал):	205,73

Ca (мг):	117,24
Mg (мг):	21,64
Fe (мг):	1,89
C (мг):	0,45
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Мясо дефrostируют, промывают. Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Отварную говядину нарезают длинными брусочками весом по 10-15 г. Подготовленную морковь нарезают соломкой или натирают на терке и пассеруют с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут.

Приготовление соуса: пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают часть горячей смеси бульона и/или воды с молоком, перемешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют сметану, оставшуюся смесь бульона и/или воды с молоком, доводят до кипения.

Подготовленное мясо соединяют с пассерованной морковью и соусом, тушат при слабом кипении в течение 20-25 минут до готовности, в конце тушения добавляют соль.

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

Температура подачи: не ниже 65°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):

Биточки рубленные куриные

Номер рецептуры: № 309

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные	69,7	69	6,97	6,9
или П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	71,13	69	7,113	6,9
Хлеб из муки пшеничной	20	20	2	2
Молоко	24	24	2,4	2,4
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масса полуфабриката:		110		11
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Мука пшеничная	5	5	0,5	0,5
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	17,66
Жиры (г):	16,11
Углеводы (г):	14,90
Энергетическая ценность (ккал):	265,70

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

Технология приготовления:

Птицу дефростируют, промывают. 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. Из готовой котлетной массы формуют биточки, панируют в муке и выкладывают в емкость смазанную маслом растительным. Биточки запекают в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате до готовности.

Допускается подавать с соусом и гарниром.

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.

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 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):

Борщ "Сибирский" с говядиной

Номер рецептуры: № 121

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	8,22	8,1	0,822	0,81
или говядина (мясо бескостное) замороженная	8,53	8,1	0,853	0,81
Вода (для варки бульона)	90	90	9	9
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	20	20	2	2
или Свекла столовая свежая	26,67	20	2,667	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	5,71	4	0,571	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	3	3	0,3	0,3
или 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 сливочное	1,6	1,6	0,16	0,16
Чеснок	0,47	0,4	0,05	0,04
Сахар-песок	1	1	0,1	0,1
Бульон мясной (или вода)	75	75	7,5	7,5
Соль	0,3	0,3	0,02	0,02
Лавровый лист	0,1	0,1	0,01	0,01
Сметана 15%	7	7	0,7	0,7
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,29
Жиры (г):	3,80
Углеводы (г):	6,29
Энергетическая ценность (ккал):	71,44

Ca (мг):	87,92
Mg (мг):	14,29
Fe (мг):	0,86
C (мг):	5,56
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Мясо дефростируют, промывают. Для приготовления бульона куски мяса весом не более 1,5 кг заливают холодной водой и варят сначала при интенсивном нагреве, периодически снимая образовавшуюся на поверхности пену, затем нагрев уменьшают и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Мясо вынимают из бульона, охлаждают, нарезают кубиком. Бульон процеживают. Фасоль замачивают в воде для набухания, затем отваривают до полуготовности. Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Подготовленные овощи нарезают: свеклу, лук репчатый и морковь соломкой, картофель брусочками, капусту белокочанную свежую шинкуют, чеснок измельчают. Свеклу тушат в закрытой посуде с небольшим количеством воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 10 минут.

В оставшуюся часть кипящего бульона и/или воды с мясом закладывают нашинкованную капусту свежую, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный картофель и варят в течение 10-15 минут. Затем закладывают припущенный лук репчатый и морковь, свеклу тушеную и варят до готовности. Фасоль закладывают в суп за 10-15 минут до окончания варки.

За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, лавровый лист и подготовленный чеснок. Сметану доводят до кипения. Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.

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

Температура подачи:

не ниже 75°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):

**Ватрушка с творогом из п/ф
промышленного производства**

Номер рецептуры: № 477; 100104

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

Наименование сырья	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ватрушка с творогом п/ф заморож.	110	110	11	11
Яйцо*	1	1	0,1	0,1
Масса полуфабриката:		111		11,1
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		100		10

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	8,60	Ca (мг):	112,77
Жиры (г):	19,77	Mg (мг):	19,12
Углеводы (г):	60,62	Fe (мг):	1,03
Энергетическая ценность (ккал):	455,27	C (мг):	0,27
		B1 (мг):	0,14
		B2 (мг):	0,17

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 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):

Ватрушка с творогом

Номер рецептуры: 559

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	45,60	45,60	4,56	4,56
Сахар-песок	4,00	4,00	0,40	0,40
Масло растительное	1,00	1,00	0,10	0,10
Яйцо*	5,04	5,04	0,50	0,50
Дрожжи сухие	0,48	0,48	0,05	0,05
или Дрожжи прессованные	1,92	1,92	0,19	0,19
Вода	1,52	1,52	0,15	0,15
Соль	0,15	0,15	0,02	0,02
Молоко	20,00	20,00	2,00	2,00
Масса теста:		80		8
Фарш:				
Творог 9%	30,30	30,00	3,03	3,00
Яйцо*	3,00	3,00	0,30	0,30
Сахар-песок	2,60	2,60	0,26	0,26
Мука Пшеничная	1,50	1,50	0,15	0,15
Масса фарша		38		3,8
Масло растительное	0,50	0,50	0,05	0,05
Яйцо*	2,00	2,00	0,20	0,20
Мука Пшеничная	2,30	2,30	0,23	0,23
Выход:		100		10

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	12,67
Жиры (г):	6,65
Углеводы (г):	43,68
Энергетическая ценность (ккал):	285,00

Ca (мг):	112,08
Mg (мг):	19,09
Fe (мг):	1,02
C (мг):	0,27
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,17

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое для ватрушек готовят опарным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°C молоко, добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы.

Поверхность опары посыпают мукой, емкость накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40°C на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растительное масло. Емкость закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Из готового теста разделяют заготовки круглой формы, укладывают на противень смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240 °C 8-10 мин.

2-й вариант: После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают в пароконвектомате в режиме "жар" при температуре 160 C в течении 10 минут (до готовности).

Для фарша: Творог протирают, добавляют яйца, сахар, муку и тщательно перемешивают.

Температура подачи: 20 ±5°C

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100501

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

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

Номер рецептуры: № 20

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	26,7	26,7	2,67	2,67
или Картофель свежий продовольственный	38,14	26,7	3,81	2,67
Масса картофеля отварного:	-	26		2,6
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	25	25	2,5	2,5
или Свекла столовая свежая	31,25	25	3,12	2,5
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Масса свеклы отварной:	-	24		2,4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	12,12	12,12	1,21	1,21
или Морковь столовая свежая	15,25	12,12	1,52	1,21
Масса моркови отварной:	-	12	-	1,2
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	10	10	1	1
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	10	10	1	1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Лук репчатый свежий	11,9	10	1,19	1
Масло растительное	8	8	0,8	0,8
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Выход:	-	100	-	10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

* после 1 марта лук репчатый свежий бланшируют.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,60	Ca (мг):	38,45
Жиры (г):	8,19	Mg (мг):	21,20
Углеводы (г):	9,03	Fe (мг):	0,89
Энергетическая ценность (ккал):	116,62	C (мг):	8,28
		B1 (мг):	0,06
		B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Потребительскую упаковку промывают, вытирают насухо. Подготовленную упаковку вскрывают, продукт порционируют. Подготовленные овощи варят до готовности, охлаждают, очищают. Свеклу варят с добавлением лимонной кислоты. Овощи нарезают: картофель, свеклу, морковь, огурцы консервированные кубиком, лук репчатый мелким кубиком (после 1 марта лук ошпаривают). Консервированный горошек зеленый отваривают в собственной заливке в течение 5 мин после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают. Овощи соединяют, добавляют подготовленный горошек консервированный, соль и перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Для буфет раздаточных: Готовый не заправленный салат раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок работающий по типу буфет-раздаточный, где заправляют и порционируют 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):

**Горошек зеленый
консервированный**

Номер рецептуры: № 22

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	100	100	10	10
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,12
Жиры (г):	1,85
Углеводы (г):	6,52
Энергетическая ценность (ккал):	54,96

Ca (мг):	156,24
Mg (мг):	21,00
Fe (мг):	0,70
C (мг):	10,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Упаковку с консервами промывают, вытирают насухо. Горошек зеленый консервированный отваривают перед отпуском в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, затем откидывают и дают стечь отвару, заправляют прокипяченным маслом сливочным.

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):

Груши

Номер рецептуры: № 396

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Груши свежие	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	0,40	Ca (мг):	19,00
Жиры (г):	0,30	Mg (мг):	12,00
Углеводы (г):	10,30	Fe (мг):	2,30
Энергетическая ценность (ккал):	47,00	C (мг):	5,00
		B1 (мг):	0,02
		B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленные груши, при необходимости, нарезают непосредственно перед подачей

Температура подачи:

20±5° С.

Срок реализации :

не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120507

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и 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):

Гуляш из говядины с соусом томатным

Номер рецептуры: № 282

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная или говядина (мясо бескостное) замороженная	65,8 68,21	64,8 64,8	6,58 7,20	6,48 6,48
Вода (для варки бульона)	200	200	20	20
Масса говядины отварной:		40		4
Соль	1	1	0,1	0,1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	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	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Бульон и/или вода	56	56	5,6	5,6
Масса соуса:		60		6
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	13,47
Жиры (г):	12,91
Углеводы (г):	3,86
Энергетическая ценность (ккал):	182,39

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

Технология приготовления:

Мясо дефростируют, промывают. Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают, нарезают кубиком.

Подготовленные овощи нарезают: морковь и лук репчатый соломкой. Измельченные овощи припускают в бульоне и/или воде (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного и томатной пасты в течение 5-10 мин.

Приготовление соуса: муку пшеничную подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают. В охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (1/4 часть от рецептурной нормы) и перемешивают до однородной массы, затем постепенно вводят оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 10-15 минут.

К нарезанной говядине добавляют припущенные морковь и лук репчатый, заливают соусом, и тушат в закрытой посуде при слабом кипении в течение 10-20 минут до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения добавляют соль.

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

Температура подачи:

не ниже 65°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):

Гуляш из мяса птицы

Номер рецептуры: № 311

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
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	50,5	50	5,05	5
или мясо птицы (бескостное) замороженное	51,55	50	5,16	5
Вода (для варки бульона)	200	200	20	20
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Мука пшеничная	3,5	3,5	0,35	0,35
Томатная паста	2	2	0,2	0,2
Бульон и/или вода	65	65	6,5	6,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	2	2	0,2	0,2
или морковь столовая свежая	2,5	2	0,25	0,2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2	0,2	0,2
или лук репчатый свежий	2,4	2	0,24	0,2
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса соуса:	-	65		6,5
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	12,21
Жиры (г):	10,25
Углеводы (г):	3,13
Энергетическая ценность (ккал):	143,24

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

Технология приготовления:

Мясо птицы дефростируют, промывают. Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Бульон сливают, процеживают.

Для приготовления соуса томатного: подготовленные лук и морковь измельчают, пассеруют на масле растительном, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование в течение 10 - 15 минут. Пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до появления светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения, затем вводят пассерованные с томатной пастой овощи и варят при слабом кипении 20 - 30 минут. В конце варки добавляют соль..

Отварное филе птицы заливают соусом, доводят до кипения и тушат в течение 7-10 минут.

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

Допускается подавать с гарниром.

Температура подачи:

не ниже 65°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.)

Запеканка из творога с соусом ягодным

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 239

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог 9 % жирн.	90	90	9,00	9,00
Крупа манная	10	10	1,00	1,00
Сахар-песок	7	7	0,70	0,70
Яйцо	3	3	0,30	0,30
Масло сливочное	3	3	0,30	0,30
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сухари панировочные	2	2	0,20	0,20
Сметана 15%	2	2	0,20	0,20
Масса полуфабриката:		117		11,7
Выход:		100		10
Масса запеканки и соуса ягодного (ТК№140203 или 140204) в г на порцию запеканки из творога с соусом ягодным: массой 150 г. массой 200 г.		100/50* 150/50*		

Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр.

Белки (г):	17,96
Жиры (г):	11,43
Углеводы (г):	20,11
Энергетическая ценность (ккал):	255,22

Ca (мг):	198,32
Mg (мг):	23,11
Fe (мг):	0,57
C (мг):	0,46
B1 (мг):	0,15
B2 (мг):	0,27

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с крупой манной, подготовленным яйцом, сахаром, солью, тщательно перемешивают. Емкость смазывают маслом сливочным и посыпают панировочными сухарями. Полученную массу выкладывают слоем 3-4 см в подготовленную емкость, поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате при режиме "жар", температуре 150-180°C в течение 15-20 мин до образования на поверхности румяной корочки.

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

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на 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):

Изделия макаронные отварные

Номер рецептуры: № 340

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макароны гр.А <фигурные>	33,3	33,3	3,33	3,33
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,69
Жиры (г):	2,91
Углеводы (г):	23,50
Энергетическая ценность (ккал):	134,99

Ca (мг):	8,53
Mg (мг):	5,44
Fe (мг):	0,55
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленные изделия макаронные засыпают в кипящую подсоленную воду (в соотношении 1:6) и варят в течение 10-15 минут при слабом кипении. Масло сливочное доводят до кипения. Сваренные изделия макаронные откидывают, после стекания воды перекладывают в емкость и заправляют подготовленным маслом сливочным, перемешивают.

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

Температура подачи:

не ниже 65°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.) и для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Икра из кабачков

Номер рецептуры: № 25

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Икра кабачковая	105,26	100	10,526	10
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,20
Жиры (г):	4,70
Углеводы (г):	7,70
Энергетическая ценность (ккал):	78,00

Ca (мг):	32,00
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	0,80
C(мг):	9,60
B1(мг):	0,03
B2(мг):	0,03

Технология приготовления:

Банки промыть, вытереть насухо, вскрыть. Порционирование икры кабачковой производить из банок.

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

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

не более 30 минут с момента вскрытия банки.

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №100518

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Икра из кабачков

Номер рецептуры: № 25

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кабачки б/з	149	149	14,9	14,9
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	17	17	1,7	1,7
или Лук репчатый свежий	20,24	17	2,024	1,7
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Томат-паста	2,4	2,4	0,24	0,24
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень.

* Разрешено заменить на икру кабачковую промышленного производства

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,25
Жиры (г):	5,48
Углеводы (г):	8,7
Энергетическая ценность (ккал):	90,13

Ca (мг):	29,02
Mg (мг):	17,05
Fe (мг):	0,79
C (мг):	25,13
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Кабачки, не размораживая, запекают, охлаждают и измельчают. Очищенный лук репчатый промывают в проточной воде в течении 5 минут, мелко шинкуют, припускают в масле растительном с добавлением небольшого количества воды в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 5-7 мин. В конце тушения добавляют кабачки, соль. Готовую икру кабачковую охлаждают.

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

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

не более 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):

**Йогурт или био йогурт
фруктовый питьевой**

Номер рецептуры: № 459

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Йогурт	101,01	100	10,10	10
или Био йогурт фруктовый питьевой	101,01	100	10,10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,00	Ca (мг):	200,00
Жиры (г):	3,00	Mg (мг):	19,00
Углеводы (г):	7,80	Fe (мг):	0,10
Энергетическая ценность (ккал):	79,0	C (мг):	1,00
		B1 (мг):	0,06
		B2 (мг):	0,27

Примечание: допускается выдача био йогурта емкостью 0,2 л в упаковке

Технология приготовления:

Упаковку с био йогуртом протирают. Подготовленную упаковку с напитком вскрывают и порционируют непосредственно перед употреблением. Био йогурт поступивший в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи:

не выше 20°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): **Какао на молоке**

Номер рецептуры: № 415

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок	2	2	0,2	0,2
Вода	25	25	2,5	2,5
Сахар-песок	4	4	0,4	0,4
Молоко	85	85	8,5	8,5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,04	Ca (мг):	151,43
Жиры (г):	3,02	Mg (мг):	20,40
Углеводы (г):	8,20	Fe (мг):	0,54
Энергетическая ценность (ккал):	72,74	C (мг):	0,51
		B1 (мг):	0,02
		B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, в полученную смесь добавляют кипяток (часть от рецептурной нормы) и растирают до однородной массы. Молоко соединяют с оставшейся частью воды, доводят до кипения. В подготовленную смесь молока и воды, помешивая, вводят разведенный какао-порошок, полученный напиток доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовое какао 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):

Картофель запеченный

Номер рецептуры: № 346

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный	105	105	10,5	10,5
полуфабрикат	150	105	15,0	10,5
или Картофель свежий продовольственный				
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр.

Белки (г):	2,15
Жиры (г):	5,37
Углеводы (г):	17,16
Энергетическая ценность (ккал):	125,73

Ca (мг):	17,57
Mg (мг):	24,22
Fe (мг):	0,97
C (мг):	10,50
B1 (мг):	0,13
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Картофель сортируют, очищают. Очищенный картофель промывают в проточной воде в течение 5 минут. Подготовленный картофель кладут в кипящую подсоленную воду 90-110°C. Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Картофель варят в течение 25-30 мин до готовности. Воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на менее горячем участке плиты на 5-7 минут. Емкость для запекания смазывают маслом и выкладывают картофель, нарезанный дольками. Запекают при температуре 180 °C 15-20 минут, до появления золотистой корочки.

Примечание: Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110°C и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают, далее картофель используют в соответствии с технологическим процессом.

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

Температура подачи:

не ниже 65°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)

Картофель отварной

Номер рецептуры: № 347

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	101	101	10,1	10,1
или Картофель свежий продовольственный	134,7	101	13,47	10,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,06	Ca (мг):	16,85
Жиры (г):	4,53	Mg (мг):	23,30
Углеводы (г):	16,50	Fe (мг):	0,93
Энергетическая ценность (ккал):	115,17	C (мг):	10,10
		B1 (мг):	0,12
		B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут. Подготовленный, нарезанный на части, картофель закладывают в кипящую подсоленную воду. Картофель отваривают в течение 25-30 минут до готовности. Воду сливают. Картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты.

Готовый отварной картофель заправляют прокипяченным маслом сливочным и перемешивают.

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

Температура подачи: не ниже 65°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 гречневая на молоке

Номер рецептуры: № 191

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
Крупа Гречневая	12	12	1,2	1,2
Молоко	72	72	7,2	7,2
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Вода	30	30	3	3
Масло сливочное	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,69
Жиры (г):	4,76
Углеводы (г):	13,25
Энергетическая ценность (ккал):	110,83

Ca (мг):	129,89
Mg (мг):	34,15
Fe (мг):	0,9
C (мг):	0,43
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Крупу тщательно перебирают и промывают.

Крупу засыпают в кипящее молоко с водой, удаляют всплывшие пустотелые зерна. Кашу уваривают до загустения, помешивая при слабом кипении. За 5-7 минут до готовности добавляют сахар, соль. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

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

Температура подачи:

не ниже 65°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)

Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: № 341

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Гречневая	33,3	33,3	3,33	3,33
Вода	67,5	67,5	6,75	6,75
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	4,22	Ca (мг):	7,94
Жиры (г):	3,57	Mg (мг):	66,66
Углеводы (г):	19,04	Fe (мг):	2,24
Энергетическая ценность (ккал):	125,00	C (мг):	0,00
		B1 (мг):	0,14
		B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Крупу тщательно перебирают и промывают. Подготовленную крупу гречневую засыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу отваривают до загустения и дают каше упреть в течение 1-го часа, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Масло сливочное доводят до кипения.

Готовую кашу гречневую заправляют сливочным маслом.

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

Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса, птицы и рыбы.

Температура подачи: не ниже 65°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.) и для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Каша манная молочная

Номер рецептуры: № 195

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Манная	8	8	0,8	0,8
Молоко	48,7	48,7	4,87	4,87
Вода	47,5	47,5	4,75	4,75
Сахар-песок	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,33
Жиры (г):	5,76
Углеводы (г):	9,48
Энергетическая ценность (ккал):	99,25

Ca (мг):	88,57
Mg (мг):	8,32
Fe (мг):	0,15
C (мг):	0,29
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Крупу манную не промывают, засыпают в кипящее молоко с водой, добавляют соль, сахар и варят при непрерывном помешивании в течение 10-20 минут, 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 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):

Каша овсяная на молоке

Номер рецептуры: № 196

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Геркулес	9,75	9,75	0,975	0,975
Молоко	28,5	28,5	2,85	2,85
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сахар-песок	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода	62,5	62,5	6,25	6,25
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,09
Жиры (г):	5,64
Углеводы (г):	8,90
Энергетическая ценность (ккал):	94,81

Ca (мг):	56,69
Mg (мг):	16,63
Fe (мг):	0,40
C (мг):	0,17
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Хлопья овсяные ("Геркулес") засыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят при периодическом помешивании до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

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

Температура подачи:

не ниже 65°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 пшенная

Номер рецептуры: №199

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Пшено шлифованное	11,25	11,25	1,5	1,5
Молоко	28,5	28,5	2,85	2,85
Сахар-песок	1,88	1,88	0,188	0,188
Масло сливочное	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода	77,5	77,5	7,75	7,75
Соль	0,23	0,23	0,023	0,023
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	2,16
Жиры (г):	2,52
Углеводы (г):	10,71
Энергетическая ценность (ккал):	74,30

Ca (мг):	54,00
Mg (мг):	13,38
Fe (мг):	0,35
C (мг):	0,17
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Крупу тщательно перебирают и промывают. Подготовленную крупу пшенную засыпают в подготовленную смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают. Для буфет раздаточных: Готовую кашу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

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

Технолог

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

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

Номер рецептуры: № 520

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная	38	38	3,8	3,8
Сахар - песок	28	28	2,8	2,8
Масло сливочное	28	28	2,8	2,8
Цукаты	5,0	5	0,5	0,5
Яйцо*	23	23	2,3	2,3
Масло растительное	0,5	0,5	0,05	0,05
Натрий двууглекислый (сода пищевая)	0,10	0,10	0,01	0,01
Соль	0,10	0,10	0,01	0,01
Выход:	-	100	-	10

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	7,39
Жиры (г):	26,75
Углеводы (г):	58,44
Энергетическая ценность (ккал):	503,69

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

Технология приготовления:

Размягченное сливочное масло взбивают в течение 7-10 минут, добавляют сахар и взбивают еще 5-7 минут, постепенно вводя подготовленные яйца. К взбитой массе добавляют подготовленные цукаты, соду, соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом растительным, выпекают в жарочном шкафу при температуре 205-215°C в течение 25-30 минут до готовности. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 180°C в течение 35 минут.

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: № 522

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	38	38	3,8	3,8
Сахар-песок	28	28	2,8	2,8
Масло сливочное	28	28	2,8	2,8
Яйцо*	23	23	2,3	2,3
Соль	0,10	0,10	0,01	0,01
Изюм	5,0	5	0,50	0,5
Натрий двууглекислый (сода пищевая)	0,1	0,1	0,01	0,01
Масса полуфабриката:		110,00		11,00
Масло растительное	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		100		10

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,36	Ca (мг):	28,06
Жиры (г):	26,76	Mg (мг):	10,96
Углеводы (г):	58,21	Fe (мг):	1,32
Энергетическая ценность (ккал):	502,74	C (мг):	0,00
		B1 (мг):	0,09
		B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Размягченное сливочное масло взбивают в течение 7-10 минут, добавляют сахар и взбивают еще 5 -7 минут, постепенно вливая подготовленные яйца. К взбитой массе добавляют подготовленный изюм (перебранный и замоченный в кипятке), соду и соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом растительным, выпекают в жарочном шкафу при температуре 205-215°C в течение 25-30 мин до готовности. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 180°C в течение 35 минут.

Температура подачи: 20 ±5°C

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления (при температуре хранения 4±2°C)

Технолог

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кефир

Номер рецептуры: № 462

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кефир	101,01	100	10,101	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,70
Жиры (г):	3,00
Углеводы (г):	7,80
Энергетическая ценность (ккал):	79,0

Ca (мг):	200,00
Mg (мг):	19,00
Fe (мг):	0,10
C (мг):	1,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,27

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

Технология приготовления:

Упаковку с кефиром протирают. Подготовленную упаковку с напитком вскрывают и порционируют непосредственно перед употреблением. Кефир поступивший в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи:

не выше 20°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):

Киви

Номер рецептуры: № 397

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Киви свежие	111,11	100	11,111	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	0,40
Углеводы (г):	8,10
Энергетическая ценность (ккал):	47,00

Ca (мг):	40,00
Mg (мг):	25,00
Fe (мг):	0,80
C (мг):	180,00
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Подготовленные киви, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

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): **Компот из плодов свежих (яблоки)**

Номер рецептуры: № 451

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки свежие	10,87	10	1,1	1,0
Сахар-песок	2,5	2,5	0,25	0,25
Вода	90	90	9,0	9,0
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,04
Жиры (г):	0,04
Углеводы (г):	3,48
Энергетическая ценность (ккал):	14,68

Ca (мг):	1,68
Mg (мг):	0,90
Fe (мг):	0,23
C (мг):	1,00
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 снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Допускается отпускать с вареными плодами.

Для буфет раздаточных: Готовый напиток, 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.

Температура подачи: не выше 20°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): **Компот из плодов сухих (курага)**

Номер рецептуры: № 453

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Курага	8,00	8,0	0,8	0,8
Сахар-песок	3,0	3,0	0,3	0,3
Кислота лимонная	0,05	0,05	0,005	0,005
Вода	100,0	100,0	10	10,0
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,42
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	8,08
Энергетическая ценность (ккал):	34,52

Ca (мг):	12,92
Mg (мг):	8,40
Fe (мг):	0,27
C (мг):	0,32
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленную курагу заливают кипятком, доводят до кипения, добавляют сахар, лимонную кислоту и варят при слабом кипении в течении 10-20 минут. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

Для буфет раздаточных: Готовый напиток, 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.

Температура подачи: не выше 20°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 сухих**

Номер рецептуры: № 455

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Компотная смесь (смесь сухофруктов)	10,00	10,0	1	1,0
Сахар-песок	4,0	4,0	0,4	0,4
Кислота лимонная	0,10	0,10	0,01	0,010
Вода	100,0	100,0	10	10,0
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,40
Жиры (г):	0,03
Углеводы (г):	9,70
Энергетическая ценность (ккал):	39,96

Ca (мг):	11,62
Mg (мг):	9,20
Fe (мг):	300,01
C (мг):	0,50
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленную компотную смесь заливают кипятком, доводят до кипения, добавляют сахар, лимонную кислоту и варят при слабом кипении в течении 10-20 минут. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

Для буфет раздаточных: Готовый напиток, 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.

Температура подачи: не выше 20°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): **Котлеты из говядины**

Номер рецептуры: № 302

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	71,0	70	7,10	7,0
или говядина (мясо бескостное) замороженная	73,68	70	7,37	7,0
Хлеб из муки пшеничной	25	25	2,5	2,5
Вода	26	26	2,6	2,6
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса полуфабриката:		120		12
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	14,9
Жиры (г):	14,92
Углеводы (г):	12,85
Энергетическая ценность (ккал):	245,07

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

Технология приготовления:

Мясо дефростируют, промывают. Подготовленное мясо нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты овальной формы, выкладывают в смазанную маслом растительным маслом емкость, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате при температуре 180°С в течение 10-12 минут до готовности.

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

Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

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

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

Номер рецептуры: № 318

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	69,7	69	6,97	6,9
или мясо птицы (бескостное) замороженное	71,13	69	7,113	6,9
Хлеб из муки пшеничной	20	20	2	2
Вода	24	24	2,4	2,4
Мука пшеничная	5	5	0,5	0,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масса котлетной массы		115		11,5
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	16,94
Жиры (г):	15,34
Углеводы (г):	13,78
Энергетическая ценность (ккал):	251,30

Ca (мг):	17,74
Mg (мг):	15,89
Fe (мг):	1,41
C (мг):	1,24
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Мясо птицы дефростируют, промывают. Подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, вместе с замоченным в молоке или воде хлебом и маслом сливочным, добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия овальной формы, панируют в сухарях, укладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектате в режиме "жар-пар" при температуре 180°С в течение 10-12 минут до готовности.

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

Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог

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

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

Номер рецептуры: № 256

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе б/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	83,16	79	8,316	7,9
Молоко	10	10	1	1
Хлеб из муки пшеничной	20	20	2	2
Яйцо	2	2	0,2	0,2
Сухари панировочные	8	8	0,8	0,8
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса полуфабриката:		116		11,6
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	15,69
Жиры (г):	4,03
Углеводы (г):	16,56
Энергетическая ценность (ккал):	165,63

Ca (мг):	301,64
Mg (мг):	28,05
Fe (мг):	0,71
C (мг):	0,85
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Рыбу дефростируют. Подготовленную рыбу нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, добавляют яйца, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной массы формируют котлеты, панируют в сухарях, выкладывают в емкость, предварительно смазанную растительным маслом, и запекают в духовом шкафу при температуре 250-280°C в течение 15-20 минут до готовности или в пароконвектомате в режиме "жар-пар" при температуре 170-180°C в течение 12-15 минут.

Для буфет

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

Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°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) № 160104

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кофейный напиток из цикория с молоком

Номер рецептуры: № 419

Наименование сборника 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
Молоко	70,0	70,0	7,0	7,0
Напиток из цикория	1,6	1,6	0,16	0,16
Сахар-песок	4,0	4,0	0,4	0,4
Вода	40,0	40,0	4,0	4,0
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,25
Жиры (г):	2,24
Углеводы (г):	8,30
Энергетическая ценность (ккал):	62,25

Ca (мг):	122,62
Mg (мг):	9,80
Fe (мг):	0,08
C (мг):	0,42
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Воду соединяют с молоком и доводят до кипения, добавляют сахар и напиток из цикория, полученную смесь перемешивают и вновь доводят до кипения.

Температура подачи:

не ниже 75°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): **Макароны, запеченные с сыром**

Номер рецептуры: № 226

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макароны гр.А <фигурные>	26,7	26,7	2,67	2,67
Соль	0,6	0,6	0,06	0,06
Масло сливочное	4,5	4,5	0,45	0,45
Сыр	11,1	11	1,11	1,1
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,53
Жиры (г):	7,30
Углеводы (г):	18,86
Энергетическая ценность (ккал):	163,95

Ca (мг):	32,02
Mg (мг):	8,25
Fe (мг):	0,56
C (мг):	0,08
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Подготовленные изделия макаронные засыпают в кипящую подсоленную воду (в соотношении 1:6) и варят в течение 10-15 минут при слабом кипении. Масло сливочное доводят до кипения. Сваренные изделия макаронные откидывают, после стекания воды перекладывают в емкость и заправляют подготовленным маслом сливочным, перемешивают с тертым сыром (1/2 часть от рецептурной нормы). Подготовленные макароны, кладут слоем толщиной 4-6 см на противень, смазанный маслом сливочным, посыпают оставшимся сыром, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате при температуре 220-280°C в течение 8-10 мин.

Для буфет раздаточных: Готовые изделия макаронные с сыром, 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 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): **Мандарин**

Номер рецептуры: № 399

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мандарины свежие	125	100	12,5	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	0,20
Углеводы (г):	7,50
Энергетическая ценность (ккал):	38,00

Ca (мг):	35,00
Mg (мг):	11,00
Fe (мг):	0,10
C (мг):	38,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Мандарины перед подачей тщательно промыть в проточной воде в течение 5 минут. Не очищать. Разрезание пополам плодов допускается только непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140113

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Масло сливочное

Номер рецептуры: № 13

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Масло сливочное	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	82,50
Углеводы (г):	0,80
Энергетическая ценность (ккал):	748,00

Ca (мг):	12,00
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

С упаковок масла снимают наружное покрытие, порционируют и хранят его при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$.

Температура подачи: не выше $+14^{\circ}\text{C}$

Срок реализации: не более 1-го часа

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140112

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Масло сливочное

Номер рецептуры: № 13

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Масло сливочное порционное	100	100	10	10
Выход:		100		10

*Масло коровье сладкосливочное несоленое (порционное)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	82,50
Углеводы (г):	0,80
Энергетическая ценность (ккал):	748,00

Ca (мг):	12,00
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Масло сливочное подают в индивидуальной упаковке

Температура подачи: не ниже +15 °С

Срок реализации: не более 1-го часа

Технолог

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

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

Номер рецептуры: № 371

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко сгущенное	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,20
Жиры (г):	8,50
Углеводы (г):	55,50
Энергетическая ценность (ккал):	328,00

Ca (мг):	307,00
Mg (мг):	34,00
Fe (мг):	0,20
C (мг):	1,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,38

Технология приготовления:

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

Температура подачи: 25±5°C.

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

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: № 473

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
Шиповник (сухой)	4,0	4,0	0,4	0,4
Изюм	4,08	4,0	0,408	0,4
Сахар-песок	2,0	2,0	0,2	0,2
Вода	90,0	90,0	9,0	9,0
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,23
Жиры (г):	0,08
Углеводы (г):	6,56
Энергетическая ценность (ккал):	30,58

Ca (мг):	5,66
Mg (мг):	2,36
Fe (мг):	0,25
C (мг):	26,00
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленные плоды шиповника и изюма заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении в течение 5-10 минут. Отвар настаивают, после этого процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Для буфет раздаточных: Готовый напиток, 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.

Температура подачи:

не выше 20°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):

Напиток вишневый

Номер рецептуры: № 474

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вишня б/з	9	9	0,9	0,9
Сахар-песок	2,5	2,5	0,25	0,25
Вода	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,07
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	3,45
Энергетическая ценность (ккал):	14,66

Ca (мг):	3,41
Mg (мг):	2,34
Fe (мг):	0,05
C (мг):	1,35
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром закладывают вишню, не размораживая, и варят при слабом кипении в течение 5 минут, затем охлаждают до температуры подачи.

Допускается отпустить вместе с ягодами.

Для буфет раздаточных: Готовый напиток, 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.

Температура подачи:

не выше 20°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):

Напиток вишневый

Номер рецептуры: № 474

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Повидло вишня (или джем, или варенье)	12	12	1,2	1,2
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Вода	105	105	10,5	10,5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,07
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	5,28
Энергетическая ценность (ккал):	21,81

Ca (мг):	1,53
Mg (мг):	0,84
Fe (мг):	0,15
C (мг):	0,19
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Повидло или джем, или варенье соединяют с горячей водой и доводят до кипения, процеживают (одновременно протирая плоды при наличии, при использовании варенья вишневого удаляют косточки). В процеженную смесь добавляют сахар, доводят до кипения, затем охлаждают до температуры подачи.

Для буфет раздаточных: Готовый напиток, 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.

Температура подачи:

не выше 20°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): **Напиток из плодов сухих (изюм)**

Номер рецептуры: № 475

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Изюм	9,00	9,0	0,9	0,9
Вода	110,0	110,0	11,0	11,0
Сахар-песок	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,21	Ca (мг):	7,26
Жиры (г):	0,05	Mg (мг):	3,78
Углеводы (г):	7,92	Fe (мг):	0,28
Энергетическая ценность (ккал):	33,27	C (мг):	0,00
		B1 (мг):	0,01
		B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Изюм перебирают, затем промывают. Подготовленный изюм заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении в течение 5-10 минут. Допускается напиток процедить. Добавляют сахар, доводят до кипения, затем охлаждают до температуры подачи.

Для буфет раздаточных: Готовый напиток, 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.

Температура подачи: не выше 20°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):

Напиток клубничный

Номер рецептуры: № 476

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Клубника б/з	6	6	0,6	0,6
Сахар-песок	2,5	2,5	0,25	0,25
Вода	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00	Ca (мг):	0,08
Жиры (г):	0,02	Mg (мг):	0,00
Углеводы (г):	2,92	Fe (мг):	0,01
Энергетическая ценность (ккал):	11,78	C (мг):	0,00
		B1 (мг):	0,00
		B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром закладывают клубнику, не размораживая, и варят при слабом кипении в течение 5 минут, затем охлаждают. Допускается отпускать вместе с ягодами.

Для буфет раздаточных: Готовый напиток, 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.

Температура подачи:

не выше 20°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):

Напиток клубничный

Номер рецептуры: № 476

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Повидло клубничное (или джем, или варенье)	12	12	1,2	1,2
Сахар-песок	2,5	2,5	0,25	0,25
Вода	103	103	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00	Ca (мг):	1,28
Жиры (г):	0,00	Mg (мг):	0,84
Углеводы (г):	9,82	Fe (мг):	0,12
Энергетическая ценность (ккал):	39,26	C (мг):	10,08
		B1 (мг):	0,00
		B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Повидло или джем, или варенье соединяют с горячей водой и доводят до кипения, процеживают (одновременно протирая плоды при наличии). В процеженную смесь добавляют сахар, доводят до кипения, затем охлаждают.

Для буфет раздаточных: Готовый напиток, 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.

Температура подачи:

не выше 20°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) № 160103

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кофейный напиток злаковый на молоке

Номер рецептуры: № 418

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток	4	4	0,4	0,4
Вода	47	47	4,7	4,7
Сахар-песок	4	4	0,4	0,4
Молоко	70	70	7	7
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,50
Жиры (г):	2,34
Углеводы (г):	9,68
Энергетическая ценность (ккал):	71,44

Ca (мг):	132,62
Mg (мг):	17,80
Fe (мг):	0,88
C (мг):	0,42
B1 (мг):	1,21
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

В кипящую воду (1/3 от рецептурной нормы) добавляют кофейный напиток, доводят до кипения, полученную смесь отстаивают в течение 3-5 минут, затем процеживают.

Оставшуюся воду соединяют с молоком и доводят до кипения, добавляют сахар, перемешивают и вновь доводят до кипения.

В горячую смесь воды с молоком и сахаром добавляют сваренный процеженный кофейный напиток. Полученную смесь перемешивают и доводят до кипения.

Температура подачи:

не ниже 75°C

Срок реализации:

не бо 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): **Огурцы свежие**

Номер рецептуры: № 37

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурец свежий	102,04	100	10,20	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,8
Жиры (г):	0,1
Углеводы (г):	2,5
Энергетическая ценность (ккал):	14,0

Ca (мг):	23,0
Mg (мг):	14,0
Fe (мг):	0,60
C (мг):	10,0
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Огурцы свежие промывают в проточной воде дважды, отрезают место прикрепления плодоножки, нарезают на порции.

Температура подачи: не выше 14°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): **Оладьи с молоком сгущенным**

Номер рецептуры: № 497

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Оладьи ПП	100	100	10	10
Масло сливочное	2,6	2,6	0,26	0,26
Выход:		100		10
Масса оладий и молока сгущенного (ТК№140201) в г на порцию оладий с молоком сгущенным: массой 100 г. массой 155 г.		90/10* 135/20*		

В числителе дроби указана масса оладий, в знаменателе – масса молока сгущенного

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	6,02	Ca (мг):	51,87
Жиры (г):	6,15	Mg (мг):	13,82
Углеводы (г):	40,02	Fe (мг):	0,84
Энергетическая ценность (ккал):	239,45	C (мг):	0,17
		B1 (мг):	0,11
		B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Оладьи вынимают из упаковки, дефростируют. Емкость смазывают растопленным сливочным маслом, помещают в прогретый пароконвектомат и разогревают при t 180°C. Или в соответствии с рекомендацией производителя.

Готовые оладьи отпускают с соусом, сгущенным молоком или джемом.

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

Температура подачи: не ниже 65°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): **Оладьи с соусом шоколадным**

Номер рецептуры: № 497

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Оладьи ПП	100	100	10	10
Масло сливочное	2,6	2,6	0,26	0,26
Выход:		100		10
Масса оладий и соуса шоколадного (ТК№140209 или 140202) в г на порцию оладий с соусом шоколадным: массой 100 г. массой 155 г.		90/10* 135/20*		

В числителе дроби указана масса оладий, в знаменателе – масса соуса.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	6,02
Жиры (г):	6,15
Углеводы (г):	40,02
Энергетическая ценность (ккал):	239,45

Ca (мг):	51,87
Mg (мг):	13,82
Fe (мг):	0,84
C (мг):	0,17
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Оладьи вынимают из упаковки, дефростируют. Емкость смазывают растопленным сливочным маслом, помещают в прогретый пароконвектомат и разогревают при t 180°C. Или в соответствии с рекомендацией производителя.

Готовые оладьи отпускают с соусом, стущенным молоком или джемом.

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

Температура подачи: не ниже 65°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) № 100

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): **Оладьи с молоком сгущенным**

Номер рецептуры: № 497

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная	54,7	54,7	5,47	5,47
Яйцо*	2,7	2,7	0,27	0,27
Сахар-песок	1,7	1,7	0,17	0,17
Молоко	55	55	5,5	5,5
Дрожжи сухие или	0,3	0,3	0,03	0,03
Дрожжи прессованные	1,4	1,4	0,14	0,14
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход:		100		10
Масса оладий и молока сгущенного (ТК№140201) в г на порцию оладий с молоком сгущенным: массой 100 г. массой 155 г.		90/10* 135/20*		

В числителе дроби указана масса оладий, в знаменателе – масса молока сгущенного

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	7,94	Ca (мг):	109,57
Жиры (г):	7,78	Mg (мг):	16,97
Углеводы (г):	42,56	Fe (мг):	0,80
Энергетическая ценность (ккал):	272,00	C (мг):	0,33
		B1 (мг):	0,11
		B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

В небольшое количество молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальным молоком, подогретым до температуры 35-40°C, добавляют муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы, затем замешенное тесто оставляют в теплом месте (25-35 °C) на 3-4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают). Оладьи выпекают на разогретых чугунных сковородах, толстостенных противнях или на электросковородах. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм.

Готовые оладьи отпускают с соусом, сгущённым молоком или джемом.

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

Температура подачи: не ниже 65°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) № 100

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Оладьи с соусом шоколадным**

Номер рецептуры: № 497

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная	54,7	54,7	5,47	5,47
Яйцо*	2,7	2,7	0,27	0,27
Сахар-песок	1,7	1,7	0,17	0,17
Молоко	55	55	5,5	5,5
Дрожжи сухие или	0,3	0,3	0,03	0,03
Дрожжи прессованные	1,4	1,4	0,14	0,14
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход:		100		10
Масса оладий и соуса шоколадного (ТК№140209 или 140202) в г на порцию оладий с соусом шоколадным: массой 100 г. массой 155 г.		90/10* 135/20*		

В числителе дроби указана масса оладий, в знаменателе – масса соуса.

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	7,94	Ca (мг):	109,57
Жиры (г):	7,78	Mg (мг):	16,97
Углеводы (г):	42,56	Fe (мг):	0,80
Энергетическая ценность (ккал):	272,00	C (мг):	0,33
		B1 (мг):	0,11
		B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

В небольшое количество молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальным молоком, подогретым до температуры 35-40°C, добавляют муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы, затем замешенное тесто оставляют в теплом месте (25-35 °C) на 3-4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают). Оладьи выпекают на разогретых чугунных сковородах, толстостенных противнях или на электросковородах. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм.

Готовые оладьи отпускают с соусом, сгущённым молоком или джемом.

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

Температура подачи: не ниже 65°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): **Омлет натуральный**

Номер рецептуры: № 232

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо*	75	75	7,5	7,5
Молоко	30	30	3	3
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Масса омлетной смеси:	-	105	-	10,5
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	10,44	Ca (мг):	94,91
Жиры (г):	11,24	Mg (мг):	13,26
Углеводы (г):	1,95	Fe (мг):	1,92
Энергетическая ценность (ккал):	150,71	C (мг):	0,18
		B1 (мг):	0,06
		B2 (мг):	0,37

Технология приготовления:

К подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая). Приготовленную смесь выливают в емкость, смазанную маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 минут, или в пароконвектомате в режиме "жар+пар" при температуре 140-150 °C или в режиме "пар" при температуре 90-100 °C в течение 8-10 минут.

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

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Пельмени отварные

Номер рецептуры: № 504

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пельмени детские	80	80	8	8
Вода	350	350	35	35
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9,54	Ca (мг):	15,30
Жиры (г):	15,25	Mg (мг):	10,47
Углеводы (г):	20,36	Fe (мг):	0,74
Энергетическая ценность (ккал)	212,60	C (мг):	0,00
		B1 (мг):	0,14
		B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Пельмени детские опускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л воды), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении в течение 5-7 минут. Когда пельмени всплывут на поверхность, их осторожно вынимают. Готовые пельмени заправляют прокипяченным маслом сливочным.

Для буфет раздаточных: Готовые пельмени, 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

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) с соусом сметанным**

Номер рецептуры: № 285

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печень говяжья замороженная	204,82	170	20,482	17
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		100		10
Масса печени тушеной и соуса сметанного (ТК№140106 или ТК№140107) в г на порцию печени тушеной с соусом сметанным: массой 150 г. массой 200 г.		100/50* 150/50*		

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

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	30,48
Жиры (г):	11,24
Углеводы (г):	0,05
Энергетическая ценность (ккал):	260,78

Ca (мг):	341,82
Mg (мг):	30,67
Fe (мг):	11,75
C (мг):	56,10
B1 (мг):	0,51
B2 (мг):	3,73

Технология приготовления:

Печень дефростируют. Подготовленную печень нарезают брусочками, заливают кипятком и припускают в небольшом количестве воды в течение 5 минут при помешивании, воду сливают. Добавляют масло сливочное, соль и тушат в течение 15 -25 минут до готовности.

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

Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°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): **Пирожок вишневым джемом**

Номер рецептуры: № 738; 190213

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	47,32	47,32	4,732	4,732
Молоко	20	20	2	2
Сахар-песок	8,47	8,47	0,847	0,847
Соль	0,39	0,39	0,039	0,039
Масло сливочное	6,93	6,93	0,693	0,693
Дрожжи сухие или	0,3	0,3	0,03	0,03
Дрожжи прессованные	1,24	1,24	0,124	0,124
Масса теста:		84		8,4
Повидло вишневое (или джем, или варенье)	30	30	3	3
или Вишня б/з	27,78	27,78	2,778	2,778
Яйцо*	2	2	0,2	0,2
Масло растительное д/смазки противня	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		100		10

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,46	Са (мг):	13,4
Жиры (г):	7,07	Mg (мг):	8,06
Углеводы (г):	59,93	Fe (мг):	0,68
Энергетическая ценность (ккал):	324,85	C (мг):	0,12
		B1 (мг):	0,08
		B2 (мг):	0,04

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 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.

Тесто дрожжевое, выкладывают на стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски. Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут повидло(или джем, или варенье, или ягоды смешанные с сахаром)(при использовании варенья с косточками-косточки удаляют) и защипывают края, придавая пирожку форму лодочки, полумесяца, цилиндрическую или любую другую форму.

Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист (противень), предварительно смазанный растительным маслом, и оставляют для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 220-240°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): **Пирожок с клубничным джемом**

Номер рецептуры: №582

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	51,7	51,7	5,17	5,17
Молоко	23,4	23,4	2,34	2,34
Сахар-песок	3,4	3,4	0,34	0,34
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное	1,5	1,5	0,15	0,15
Дрожжи сухие или	0,4	0,4	0,04	0,04
Дрожжи прессованные	1,6	1,6	0,16	0,16
Масса теста:		78		7,8
Повидло клубничное (джем, варенье)	30	30	3	3
или Клубника б/з	28	28	2,8	2,8
Масса фарша:		30		3
Яйцо*	2	2	0,2	0,2
Масса полуфабриката:		112		11,2
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		100		10

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6,6	Са (мг):	54,34
Жиры (г):	3,30	Mg (мг):	12,06
Углеводы (г):	42,60	Fe (мг):	0,73
Энергетическая ценность (ккал):	226,18	C (мг):	0,14
		B1 (мг):	0,10
		B2 (мг):	0,06

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.

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 расстаться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут повидло(или ягоды смешанные с сахаром) и 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 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): **Пирожок с яблочным джемом**

Номер рецептуры: № 584

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	45,82	45,82	4,58	4,58
Сахар-песок	8,47	8,47	0,847	0,847
Соль	0,39	0,39	0,039	0,039
Масло сливочное	6,93	6,93	0,69	0,69
Дрожжи сухие <i>или</i>	0,31	0,31	0,003	0,003
Дрожжи прессованные	1,16	1,16	0,116	0,116
Масса теста:		77,00	0,00	77,00
Повидло яблочное (джем, варенье, конфитюр)	30,00	30,00	3,00	3,00
Масса полуфабриката:		107,00		107,00
Мука Пшеничная на подпыл	1,50	1,50	0,15	0,15
Масло растительное д/смазки	0,50	0,50	0,05	0,05
Яйцо для смазки*	2,00	2,00	0,20	0,20
Выход:		100,00		10,00

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,58	Ca (мг):	17,58
Жиры (г):	7,07	Mg (мг):	10,16
Углеводы (г):	61,13	Fe (мг):	1,07
Энергетическая ценность (ккал):	326,65	C (мг):	0,15
		B1 (мг):	0,09
		B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

В подготовленную емкость вливают теплую воду, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, соль, муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок. Емкость накрывают крышкой и ставят для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз. Из готового теста формуют шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут повидло, или повидло термостабильное, или джем, или варенье (при использовании варенья с косточками-косточки удаляют), или конфитюр, защищают края, придавая пирожку форму лодочки, полумесяца, цилиндрическую или др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на смазанные маслом растительным маслом, оставляют для расстойки на 35 - 45 минут. За 5-10 минут перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240°C в течение 15-20 минут.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160°C в течение 15-17 минут.

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 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):

Плов куриный

Номер рецептуры: № 331

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или	35,4	35	3,54	3,5
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	36,84	35	3,68	3,5
Масло растительное	4,6	4,6	0,46	0,46
Лук репчатый очищенный или	4,7	4,7	0,47	0,47
Лук репчатый свежий	5,6	4,7	0,56	0,47
Морковь очищенная или Морковь столовая свежая	5,3	5,3	0,53	0,53
	6,6	5,3	0,66	0,53
Томатная паста	3	3	0,3	0,3
Крупа рисовая	23,64	23,4	2,36	2,34
Вода	54	54	5,4	5,4
Соль	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9,48
Жиры (г):	11,28
Углеводы (г):	19,57
Энергетическая ценность (ккал):	209,42

Ca (мг):	13,90
Mg (мг):	22,35
Fe (мг):	0,96
C (мг):	2,72
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

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

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

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на 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):

Плов мясной

Номер рецептуры: № 286

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	48,73	48	4,87	4,8
или говядина (мясо бескостное) замороженная	50,53	48	5,05	4,8
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Лук репчатый очищенный или	4,7	4,7	0,47	0,47
Лук репчатый свежий	5,6	4,7	0,56	0,47
Морковь очищенная или Морковь столовая свежая	5,3	5,3	0,53	0,53
	6,6	5,3	0,66	0,53
Томатная паста	3,00	3,00	0,30	0,30
Крупа рисовая	23,64	23,40	2,364	2,340
Вода	54,00	54,00	5,40	5,50
Соль	0,80	0,80	0,080	0,080
Лавровый лист	0,10	0,10	0,010	0,010
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	10,86	Ca (мг):	12,86
Жиры (г):	9,58	Mg (мг):	26,61
Углеводы (г):	19,59	Fe (мг):	1,70
Энергетическая ценность (ккал):	204,36	C (мг):	2,09
		B1 (мг):	0,06
		B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Мясо нарезают кубиком, бульон процеживают.

Подготовленные овощи нарезают: морковь и лук репчатый мелким кубиком.

Измельченные овощи припускают в воде и/или бульоне (часть от рецептурной нормы) с добавлением томатной пасты и масла сливочного. К отварному мясу добавляют припущенные овощи с томатной пастой, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды, соль, доводят до кипения, затем закладывают подготовленную рисовую крупу и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, и оставляют томиться при слабом нагреве на 25-40 минут. При приготовлении блюда в пароконвектомате к отварному мясу добавляют припущенные овощи с томатной пастой, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды, подготовленную крупу рисовую, закрывают крышкой и готовят при температуре 160-180°C в течение 25-30 минут до готовности. За 5 минут до готовности добавляют лавровый лист.

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 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): **Огурцы свежие**

Номер рецептуры: № 37

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурец свежий	102,04	100	10,20	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,8
Жиры (г):	0,1
Углеводы (г):	2,5
Энергетическая ценность (ккал):	14,0

Ca (мг):	23,0
Mg (мг):	14,0
Fe (мг):	0,60
C (мг):	10,0
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Огурцы свежие промывают в проточной воде дважды, отрезают место прикрепления плодоножки, нарезают на порции.

Температура подачи:

не выше 14°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) № 130101

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Пюре картофельное

Номер рецептуры: № 354

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	85,5	85,5	8,55	8,55
или Картофель свежий продовольственный	110,7	85,5	11,07	8,55
Молоко	15	15	1,5	1,5
Масло сливочное	7	7	0,7	0,7
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,22
Жиры (г):	6,60
Углеводы (г):	14,70
Энергетическая ценность (ккал):	127,20

Ca (мг):	41,02
Mg (мг):	21,83
Fe (мг):	0,81
C (мг):	8,64
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут.

Молоко доводят до кипения. Подготовленный картофель закладывают в кипящую подсоленную воду. Картофель варят в течение 25-30 минут до готовности. Затем воду сливают, картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты и протирают, одновременно добавляя кипяченое молоко в 2-3 приема.

Масло сливочное доводят до кипения.

Готовый протертый картофель заправляют прокипяченным сливочным маслом и перемешивают.

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

Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса, птицы и рыбы.

Температура подачи:

не ниже 65°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 догоотовчных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (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: № 184

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	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	25	25	2,5	2,5
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
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	0,75	0,75	0,075	0,075
Вода	23	23	2,3	2,3
Масса готового соуса красного основного:		30		0,3
Чеснок	0,35	0,3	0,035	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):	2,25
Углеводы (г):	11,69
Энергетическая ценность (ккал):	73,8

Ca (мг):	18,22
Mg (мг):	21,78
Fe (мг):	0,72
C (мг):	7,73
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Примечание: Овощи сортируют, моют, 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. Картофель нарезают кубиками или дольками, припускают с добавлением растительного масла 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: № 342

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

Наименование сырья	Расчет сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Рисовая	35,35	35	3,535	3,5
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,47	Ca (мг):	4,26
Жиры (г):	2,83	Mg (мг):	17,57
Углеводы (г):	27,32	Fe (мг):	0,36
Энергетическая ценность (ккал):	138,99	C (мг):	0,00
		B1 (мг):	0,03
		B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Крупу тщательно перебирают и промывают. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и отваривают при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, воду сливают. Масло сливочное доводят до кипения. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом сливочным, перемешивают.

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

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Рыба припущенная

Номер рецептуры: № 252

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	130,53	124	13,053	12,4
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	2	2	0,2	0,2
или лук репчатый свежий	2,38	2	0,238	0,2
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Лавровый лист	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	19,91
Жиры (г):	4,87
Углеводы (г):	0,20
Энергетическая ценность (ккал):	123,78

Ca (мг):	436,32
Mg (мг):	37,55
Fe (мг):	0,65
C (мг):	1,44
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Рыбу дефростируют, промывают.

Подготовленное филе рыбное нарезают порционные куски, делают несколько надрезов и укладывают в лотки или гастроемкости с высокими бортами в один ряд, подливают воду

(0,3 л жидкости на 1 кг рыбы) так, чтобы жидкость покрыла рыбу на 1/4 объема, добавляют масло сливочное, соль, лавровый лист и припускают рыбу в закрытой посуде (на плите, в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 110-130 С в течение 10-15 мин.

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

Допускается подавать с гарниром.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

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

Технолог

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Ряженка

Номер рецептуры: № 464

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ряженка	101,01	100	10,101	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,90	Ca (мг):	200,00
Жиры (г):	2,50	Mg (мг):	19,00
Углеводы (г):	4,20	Fe (мг):	0,10
Энергетическая ценность (ккал):	54,0	C (мг):	1,00
		B1 (мг):	0,06
		B2 (мг):	0,27

Примечание: допускается выдать ряженку емкостью 0,2 л в упаковке.

Технология приготовления:

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

Температура подачи:

не выше 20°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): **Салат витаминный с растительным маслом**

Номер рецептуры: № 43

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	60	60	6	6
или Капуста белокочанная свежая	75	60	7,5	6
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	1	1
или Морковь столовая свежая	12,5	10	1,25	1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2	0,2	0,2
Лук репчатый свежий	2,4	2	0,24	0,2
Яблоки свежие	21,74	20	2,72	2,5
Сахар-песок	1	1	0,1	0,1
Лимонная кислота	0,01	0,01	0,001	0,001
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,32	Ca (мг):	120,45
Жиры (г):	7,15	Mg (мг):	15,55
Углеводы (г):	6,63	Fe (мг):	0,9
Энергетическая ценность (ккал):	97,44	C (мг):	20,70
		B1 (мг):	0,03
		B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, промывают. Подготовленные овощи нарезают: капусту шинкуют, морковь соломкой, лук репчатый мелкой соломкой. Измельченную капусту перетирают с солью до появления сока.

Лимонную кислоту растворяют в небольшом количестве воды.

Фрукты сортируют, моют, затем повторно промывают небольшими партиями.

Подготовленные яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают ломтиком или соломкой, сбрызгивают раствором в воде лимонной кислотой.

Подготовленные измельченные овощи и фрукты соединяют, добавляют сахар, перемешивают. Заправляют растительным маслом непосредственно перед подачей.

Для буфет раздаточных: Готовый не заправленный салат раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок работающий по типу буфет-раздаточный, где заправляют и порционируют 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 зеленый с огурцами и помидорами с растительным маслом

Номер рецептуры: № 47

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Салат свежий (Капуста пекинская)	34,78	32	3,48	3,20
Огурцы свежие	33,67	33	3,37	3,30
Помидоры свежие	28,57	28	2,86	2,80
Масло растительное	7	7	0,70	0,70
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,05
Жиры (г):	7,15
Углеводы (г):	2,53
Энергетическая ценность (ккал):	79,39

Ca (мг):	37,25
Mg (мг):	23,09
Fe (мг):	0,65
C (мг):	15,10
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Овощи промывают под проточной водой в течение 5 минут, у помидоров и огурцов удаляют место крепления плодоножки. У капусты удаляют 2-3 листа, промывают. Подготовленные овощи нарезают: капусту пекинскую соломкой, помидоры и огурцы ломтиками. Овощи соединяют, добавляют соль, заправляют маслом растительным и 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 белокочанной капусты

Номер рецептуры: № 56

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	105	105	10,5	10,5
или Капуста белокочанная свежая	131,25	105	13,12	10,5
Лимонная кислота	0,01	0,01	0,001	0,001
Сахар-песок	1	1	0,2	0,2
Масло растительное	5	5	0,9	0,9
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,89
Жиры (г):	5,1
Углеводы (г):	5,93
Энергетическая ценность (ккал):	78,34

Ca (мг):	198,53
Mg (мг):	16,87
Fe (мг):	0,64
C (мг):	31,5
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Лимонную кислоту растворяют в небольшом количестве воды.

У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, промывают. Подготовленную капусту шинкуют, добавляют соль и растворенную в воде лимонную кислоту, растирают до появления сока, добавляют сахар, заправляют маслом растительным, перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовый не заправленный салат раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок работающий по типу буфет-раздаточный, где заправляют и порционируют 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 капусты белокочанной и сладкого перца**

Номер рецептуры: № 53

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	70	70	7	7
или Капуста белокочанная свежая	87,5	70	8,75	7
Перец сладкий свежий	6,67	5	0,667	0,5
Огурцы свежие	19,39	19	1,939	1,9
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,48
Жиры (г):	7,09
Углеводы (г):	4,01
Энергетическая ценность (ккал):	95,19

Ca (мг):	137,47
Mg (мг):	14,28
Fe (мг):	0,57
C (мг):	32,9
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Овощи подготавливают.

Подготовленную капусту шинкуют, перетирают с солью до появления сока.

Подготовленный перец и огурцы нарезают соломкой. Овощи соединяют, заправляют маслом растительным, перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовый не заправленный салат раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок работающий по типу буфет-раздаточный, где заправляют и порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не выше 14°C

незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

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):

**Салат из моркови и свежих
огурцов**

Номер рецептуры: 100307-1

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	43,8	43,8	4,38	4,38
или Картофель свежий продовольственный	62,6	43,8	6,26	4,38
Масса отварного картофеля		39		3,9
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	5	5	0,5	0,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	29,9	29,9	2,99	2,99
или Морковь столовая свежая*	37,45	29,9	3,62	2,99
Масса отварной моркови		29,49		2,949
Огурцы свежие	21,05	20	2,105	2
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,94	Ca (мг):	25,35
Жиры (г):	7,46	Mg (мг):	29,5
Углеводы (г):	12,70	Fe (мг):	0,92
Энергетическая ценность (ккал):	126,17	C(мг):	7,88
		B1(мг):	0,10
		B2(мг):	0,07

Технология приготовления:

Примечание: Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, залить горячей водой, довести до кипения 90-110°C и варить в течение 5-7 мин. Затем воду сливают, вновь заливают горячей водой и варят до готовности.

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями.

При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Огурцы промывают под проточной водой в течение 5 минут, удаляют место крепления плодоножки.

Подготовленные овощи варят при слабом кипении и закрытой крышке, затем воду сливают. Овощи охлаждают, очищают (при необходимости), нарезают картофель кубиками, морковь - соломкой. Потребительскую упаковку промывают, вытирают насухо. Подготовленную упаковку вскрывают, затем высыпают в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3-5 мин. Сок сливают, кукурузу охлаждают. Подготовленные огурцы нарезают ломтиками. Вареный картофель, морковь смешивают с кукурузой и огурцами, солят и перемешивают. Непосредственно перед подачей заправляют растительным маслом.

Для буфет раздаточных: Готовый не заправленный салат раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок работающий по типу буфет-раздаточный, где заправляют и порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не выше 14°C

незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного -

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат из моркови с растительным маслом

Номер рецептуры: № 58

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	94	94	9,4	9,4
	117,5	94	11,75	9,4
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,22
Жиры (г):	7,09
Углеводы (г):	6,49
Энергетическая ценность (ккал):	95,83

Ca (мг):	25,38
Mg (мг):	35,72
Fe (мг):	0,66
C (мг):	4,70
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Подготовленную морковь нарезают соломкой или натирают на терке, заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Для буфет раздаточных: Готовый не заправленный салат раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок работающий по типу буфет-раздаточный, где заправляют и порционируют 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 овощей с кукурузой**

Номер рецептуры: № 66

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	41,2	41,2	4,12	4,12
или Картофель свежий продовольственный	55	41,2	5,5	4,12
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	25,1	25,1	2,51	2,51
или Морковь столовая свежая	31,4	25,1	3,14	2,51
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	10	10	1	1
Огурцы свежие	20,4	20	2,04	2
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:	-	100	-	10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,34	Ca (мг):	28,66
Жиры (г):	7,69	Mg (мг):	32,28
Углеводы (г):	14,95	Fe (мг):	1,05
Энергетическая ценность (ккал):	138,74	C (мг):	7,38
		B1 (мг):	0,11
		B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Примечание: Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.

Остальные подготовленные овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин. Овощи отваривают, затем охлаждают и нарезают кубиками. Огурцы нарезают ломтиками. Консервированную кукурузу отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не выше 14°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 отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата

Номер рецептуры: № 68

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат□	82,5	82,5	8,25	8,25
или Картофель свежий продовольственный□	110	82,5	11,0	8,25
Огурцы свежие	10,2	10	1,02	1
Салат свежий (Капуста пекинская)	5,43	5	0,54	0,5
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,81
Жиры (г):	7,34
Углеводы (г):	13,80
Энергетическая ценность (ккал):	128,66

Ca (мг):	19,63
Mg (мг):	22,44
Fe (мг):	0,84
C(мг):	10,00
B1(мг):	0,10
B2(мг):	0,07

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут. Овощи промывают под проточной водой в течение 5 минут, у огурцов удаляют место крепления плодоножки, у капусты пекинской удаляют 2-3 наружных листа, повторно промывают в проточной воде в течение 5 минут. Картофель закладывают в кипящую воду, варят до готовности, охлаждают, нарезают кубиком. Подготовленные овощи нарезают: капусту пекинскую соломкой, огурцы ломтиками.

Овощи соединяют, добавляют соль, перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Для буфет раздаточных: Готовый не заправленный салат раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок работающий по типу буфет-раздаточный, где заправляют и порционируют 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 отварной моркови с сыром

Номер рецептуры: 69

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	85	85	8,5	8,5
или Морковь столовая свежая*	106,25	85	10,62	8,5
Сыр полутвердый	10,1	10	1,01	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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,43	Ca (мг):	46,05
Жиры (г):	9,03	Mg (мг):	35,87
Углеводы (г):	5,87	Fe (мг):	0,70
Энергетическая ценность (ккал):	120,09	C(мг):	4,32
		B1(мг):	0,06
		B2(мг):	0,09

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Подготовленные овощи варят при слабом кипении и закрытой крышке, затем воду сливают. Овощи охлаждают, очищают (при необходимости), нарезают кубиками. Сыр нарезают соломкой или натирают. Морковь смешивают с сыром, солят и перемешивают. Непосредственно перед подачей заправляют растительным маслом.

Для буфет раздаточных: Готовый не заправленный салат раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок работающий по типу буфет-раздаточный, где заправляют и порционируют 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 и зеленого горошка

Номер рецептуры: № 81

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
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	84,2	84,2	8,42	8,42
или Свекла столовая свежая	105,25	84,2	10,53	8,42
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Масса вареной свеклы:	-	80	-	8
Горошек консервированный (без учета заливки)	10	10	1	1
Масло растительное	10	10	1	1
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,57
Жиры (г):	10,09
Углеводы (г):	8,06
Энергетическая ценность (ккал):	129,26

Ca (мг):	47,86
Mg (мг):	20,69
Fe (мг):	1,26
C (мг):	9,42
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу закладывают в кипящую воду, варят с добавлением кислоты лимонной до готовности, охлаждают. Отварную свеклу нарезают соломкой или натирают на терке. Консервированный горошек зеленый отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают. Подготовленный горошек консервированный соединяют с измельченной свеклой, добавляют соль, заправляют маслом растительным и перемешивают.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C),
заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Салат из свеклы с солеными
огурцами**

Номер рецептуры: № 83

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	85	85	8,5	8,5
или Свекла столовая свежая	113,33	85	11,33	8,5
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Огурцы консервированные (без учета заливки)	10	10	1	1
Масло растительное	8	8	0,8	0,8
Выход:		100		10

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. Потребительскую упаковку промывают, вытирают насухо. Огурцы, вареную очищенную свеклу нарезают соломкой или натирают. Соединяют огурцы, свеклу и перемешивают. Непосредственно перед отпуском заправляют растительным маслом.

Для буфет раздаточных: Готовый не заправленный салат раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок работающий по типу буфет-раздаточный, где заправляют и порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи:

не выше 14°C

незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

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):

Салат из свеклы с сыром

Номер рецептуры: № 84

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
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	83,9	83,9	8,39	8,39
или Свекла столовая свежая	111,87	83,9	11,19	8,39
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Масса вареной свеклы:		80		80
Сыр полутвердый	8,08	8	0,808	0,8
Масло растительное	10	10	1	1
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,11
Жиры (г):	12,43
Углеводы (г):	7,38
Энергетическая ценность (ккал):	154,26

Ca (мг):	49,75
Mg (мг):	21,32
Fe (мг):	1,26
C (мг):	8,45
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями.

При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Подготовленную свеклу закладывают в кипящую воду, варят с добавлением кислоты лимонной до готовности, охлаждают. Отварную свеклу нарезают соломкой или натирают на терке.

Подготовленный тертый сыр соединяют с измельченной свеклой, добавляют соль, заправляют маслом растительным и перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовый не заправленный салат раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок работающий по типу буфет-раздаточный, где заправляют и порционируют 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 б/к капусты, помидоров и огурцов

Номер рецептуры: № 29

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений под редакцией М.П. Могильный; В.А. Тутельян 2011

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие	25,51	25	25	25
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	16	16	1,6	1,6
или Морковь столовая свежая продовольственная	20	16	2	1,6
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	21	21	2,1	2,1
или Капуста белокочанная свежая	26,25	21	2,6	2,1
Огурцы свежие	35,71	35	3,57	3,5
Масло растительное	8	8	0,8	0,8
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,14
Жиры (г):	8,11
Углеводы (г):	3,92
Энергетическая ценность (ккал):	94,3

Ca (мг):	57,19
Mg (мг):	19,45
Fe (мг):	0,69
C (мг):	16,85
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, промывают. Сырую морковь нарезают тонокой соломкой, свежие огурцы и помидоры-тонкими ломтиками, капусту шинкуют. Овощи перемешивают. Непосредственно перед подачей заправляют солью и маслом растительным.

Для буфет раздаточных: Готовый не заправленный салат раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок работающий по типу буфет-раздаточный, где заправляют и порционируют 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 картофельный с растительным маслом**

Номер рецептуры: № 90

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	75	75	7,5	7,5
Картофель свежий продовольственный	107,1	75	10,7	7,5
Огурцы консервированные (без учета заливки)	10,2	10,2	1,02	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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,71	Ca (мг):	18,23
Жиры (г):	7,32	Mg (мг):	20,05
Углеводы (г):	13,14	Fe (мг):	0,82
Энергетическая ценность (ккал):	125,70	C(мг):	8,91
		B1(мг):	0,10
		B2(мг):	0,06

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

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

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат Летний

Номер рецептуры: №16

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Москва, ДеЛи плюс 2016. Могильный М.П., Тутельян В.А.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	26	26	2,6	2,6
или Картофель свежий	37,14	26	3,714	2,6
Помидор свежий	30,61	30	3,061	3
Огурец свежий	30,61	30	3,061	3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Лук репчатый свежий	11,9	10	1,19	1
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень.

* после 1 марта лук репчатый свежий бланшируют.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,23
Жиры (г):	7,21
Углеводы (г):	6,95
Энергетическая ценность (ккал):	98,45

Ca (мг):	19,94
Mg (мг):	17,69
Fe (мг):	0,78
C (мг):	14,1
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течение 5-7 минут. Огурцы промывают под проточной водой в течение 5 минут, удаляют место крепления плодоножки. Картофель отваривают. Подготовленные овощи нарезают: картофель, огурцы, помидоры мелким ломтиком, лук измельчают (после 1-го марта ошпаривают). Перед отпуском салат заправляют и перемешивают.
Для буфет раздаточных: Готовый не заправленный салат раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок работающий по типу буфет-раздаточный, где заправляют и порционируют 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 "Мозаика"

Номер рецептуры: № 94

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	45,3	45,3	4,5	4,5
или Картофель свежий продовольственный	60,4	45,3	6,43	4,5
Масса отварного картофеля		44		4,4
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	10	10	1	1
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	30,2	30,2	3,03	3,03
или Морковь столовая свежая	37,8	30,2	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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,88
Жиры (г):	7,38
Углеводы (г):	10,19
Энергетическая ценность (ккал):	119,09

Ca (мг):	37,15
Mg (мг):	25,26
Fe (мг):	0,95
C(мг):	7,04
B1(мг):	0,09
B2(мг):	0,11

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Картофель и морковь закладывают в кипящую воду, варят до готовности, охлаждают. Подготовленные овощи нарезают: картофель и морковь кубиком. Подготовленные яйца мелко рубят. Потребительскую упаковку промывают, вытирают насухо. Консервированный горошек зеленый отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают.

Овощи соединяют с яйцом, добавляют подготовленный горошек, соль и перемешивают. Заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Для буфет раздаточных: Готовый не заправленный салат раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок работающий по типу буфет-раздаточный, где заправляют и порционируют 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 Нежный (с огурцом)

Номер рецептуры: № 65;100525-1

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд 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
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные	18,18	18	1,818	1,8
или П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	18,95	18	1,895	1,8
Морковь свежая очищенная полуфабрикат	24	24	2,4	2,4
или Морковь свежая	30	24	3	2,4
Огурцы свежие	3,16	3	0,316	0,3
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	61	61	6,1	6,1
или Картофель свежий продовольственный	87,14	61	8,714	6,1
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,44
Жиры (г):	8,58
Углеводы (г):	11,67
Энергетическая ценность (ккал):	143,58

Ca (мг):	21,04
Mg (мг):	26,92
Fe (мг):	1,04
C(мг):	7,92
B1(мг):	0,10
B2(мг):	0,09

Технология приготовления:

Примечание: Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Подготовленное филе птицы, промывают проточной водой, нарезают на куски , закладывают в кипящую воду и доводят до кипения 90-110°C, снимая с поверхности образовавшуюся пену. Далее варят до готовности при умеренном кипении. Готовую птицу нарезают соломкой. Морковь сортировать помыть почистить, очищенную морковь нарезать соломкой или натереть на терке. Картофель промывают и варят в кожуре(при использовании очищенных полуфабрикатов-без кожуры) при слабом кипении и закрытой крышке, затем воду сливают. Картофель охлаждают, очищают, нарезают кубиком. У огурцов удаляют место прикрепление плодоножки и нарезают соломкой. Ингредиенты смешать, непосредственно перед подачей заправить растительным маслом и солью.

Температура подачи:

не 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 овощной с фасолью

Номер рецептуры: № 98

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	55,6	55,6	5,56	5,56
или Картофель свежий продовольственный	79,43	55,6	7,943	5,56
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	1	1
или Морковь столовая свежая	12,5	10	1,25	1
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	5	5	0,5	0,5
Фасоль продовольственная	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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,52	Ca (мг):	71,39
Жиры (г):	10,45	Mg (мг):	29,05
Углеводы (г):	15,36	Fe (мг):	1,28
Энергетическая ценность (ккал):	170,76	C (мг):	7,31
		B1 (мг):	0,13
		B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Примечание: Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.

Остальные подготовленные овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин. Овощи отваривают. Фасоль замачивают в воде для набухания, 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):

Сок

Номер рецептуры: № 484

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок в ассортименте	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,00
Жиры (г):	0,10
Углеводы (г):	10,10
Энергетическая ценность (ккал):	46,0

Ca (мг):	7,00
Mg (мг):	4,00
Fe (мг):	1,40
C (мг):	2,00
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Подготовленную упаковку с соком вскрывают и порционируют непосредственно перед употреблением. Сок, поступивший в упаковке емкостью 0,2 л, подают без разлива в стаканы.

Температура подачи:

не выше 20°C

Срок реализации:

не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №140106

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Соус сметанный

Номер рецептуры: № 380

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сметана 15%	50	50	5	5
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Мука Пшеничная	10	10	1	1
Вода (Бульон мясной)	40	40	4	4
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,98
Жиры (г):	12,58
Углеводы (г):	9,34
Энергетическая ценность (ккал):	159,28

Ca (мг):	328,62
Mg (мг):	6,17
Fe (мг):	0,24
C (мг):	0,20
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Приготовление белого соуса: просеянную пшеничную муку пассеруют без масла при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассерованную охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (1/4 часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения.

Приготовление соуса: в приготовленный белый соус добавляют масло сливочное, прокипяченную сметану, соль, варят в течении 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

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

Допускается подавать соус к блюдам из мяса, птицы, рыбы и др.

Температура подачи:

не ниже 75°C

Срок реализации:

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

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №140101

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

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

Номер рецептуры: № 363

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода и/или Бульон	80	80	8	8
Мука Пшеничная	3	3	0,3	0,3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Морковь столовая свежая	4,5	4	0,45	0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Лук репчатый свежий	4,8	4	0,48	0,4
Томатная паста	7,5	7,5	0,75	0,75
Масло растительное	3,5	3,5	0,35	0,35
Сахар-песок	1	1	0,1	0,1
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,79	Ca (мг):	5,49
Жиры (г):	3,55	Mg (мг):	6,38
Углеводы (г):	5,13	Fe (мг):	0,28
Энергетическая ценность (ккал):	56,17	C (мг):	3,98
		B1 (мг):	0,02
		B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленные лук, морковь измельчают, пассеруют с маслом растительным, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование в течение 10 - 15 минут. Просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассерованную охлажденную муку вливают горячий бульон или воду (1/4 часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон или воду, доводят до кипения, затем вводят пассерованные с томатной пастой овощи и варят при слабом кипении 20 - 30 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

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

Допускается подавать соус к блюдам из мяса, птицы и рыбы.

Температура подачи: не ниже 75°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) №140209

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

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

Номер рецептуры: № 377

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок	7,0	7,0	0,70	0,70
Крахмал картофельный	3,0	3,0	0,30	0,30
Сахар-песок	30,0	30,0	3,00	3,00
Молоко	15,0	15,0	1,50	1,50
Вода	50,0	50,0	5,00	5,00
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,15	Ca (мг):	38,42
Жиры (г):	1,53	Mg (мг):	31,85
Углеводы (г):	33,85	Fe (мг):	1,65
Энергетическая ценность (ккал):	158,32	C (мг):	0,09
		B1 (мг):	0,01
		B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Воду доводят до кипения. Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют часть кипятка и тщательно перемешивают. Крахмал разводят в холодном молоке и процеживают.

При непрерывном помешивании в кипящую воду вводят подготовленный какао-порошок с сахаром, проваривают в течение 5-10 минут, периодически помешивая, затем вводят разведенный крахмал, доводят до кипения и проваривают 2-3 минуты.

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

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

Температура подачи: не ниже 75°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) №140203

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Соус ягодный

Номер рецептуры: № 378

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Клубника (земляника) или малина или вишня быстрозамороженная	40	40	4	4
Крахмал картофельный	4,5	4,5	0,45	0,45
Вода	50	50	5	5
Сахар-песок	10	10	1	1
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,03
Жиры (г):	0,15
Углеводы (г):	16,49
Энергетическая ценность (ккал):	65,99

Ca (мг):	3,77
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,03
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Ягоды не размораживая заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении в течение 5 минут, процеживают с одновременным протиранием. Крахмал разводят в холодной воде (часть от рецептурной нормы), процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения. Вводят разведенный крахмал при постоянном помешивании и проваривают несколько минут.

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

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

Температура подачи:

не ниже 75°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на 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 гороховый на курином бульоне

Номер рецептуры: № 132

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20	2	2
или Картофель свежий продовольственный	28,57	20	2,857	2
Горох колотый	8	8	0,8	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 сливочное	2	2	0,2	0,2
Бульон и/или вода	70	70	7	7
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Лавровый лист	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход:		100		10
Масса супа и сухариков (ТК№180601) в г на порцию супа с сухариками: массой 250 г.		230/20*		
Массой 200 г.		180/20*		

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,16
Жиры (г):	1,90
Углеводы (г):	7,84
Энергетическая ценность (ккал):	57,24

Ca (мг):	15,86
Mg (мг):	15,31
Fe (мг):	0,80
C (мг):	2,60
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Подготовленный горох замачивают в воде для набухания, затем отваривают в той же воде при закрытой крышке до размягчения.

Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиками, морковь соломкой или мелкими кубиками, лук мелко рубят. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут.

Подготовленный горох закладывают в кипящий бульон и/или воду, добавляют нарезанный картофель, припущенную морковь и лук репчатый и отваривают до готовности. За 5 минут до готовности добавляют соль, лавровый лист.

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 из овощей на мясном бульоне

Номер рецептуры: № 131

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная свежая очищенная полуфабрика	15	15	1,5	1,5
или Капуста свежая продовольственная	18,75	15	1,875	1,5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30	3	3
или Картофель свежий продовольственный	40	30	4	3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Морковь столовая свежая	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Лук репчатый свежий	4,8	4		
Сметана 15%	7	7	0,7	0,7
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Бульон(или вода)	75	75	7,5	7,5
Лавровый лист	0,1	0,1	0,01	0,01
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,25
Жиры (г):	2,85
Углеводы (г):	6,54
Энергетическая ценность (ккал):	56,64

Ca (мг):	81,86
Mg (мг):	12,08
Fe (мг):	0,45
C (мг):	8,13
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Подготовленные овощи нарезают: морковь и лук репчатый соломкой, картофель брусочками или дольками, капусту шинкуют. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 5-10 минут. В кипящий бульон и/или воду закладывают нашинкованную капусту, нарезанный картофель и отваривают в течение 10-15 минут. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенный лук репчатый и морковь, соль.

Сметану доводят до кипения.

Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят до кипения.

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

Температура подачи:

не ниже 75°C

Срок реализации:

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

Технолог:

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп картофельный с рыбой

Номер рецептуры: № 134

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Консервы рыбные	16	16	1,6	1,6
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	30	30	3	3
	40	30	4,0	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 сливочное	1	1	0,1	0,1
Бульон (или вода)	65	65	6,5	6,5
Лавровый лист	0,1	0,1	0,01	0,01
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	4,09
Жиры (г):	1,89
Углеводы (г):	5,68
Энергетическая ценность (ккал):	56,30

Ca (мг):	48,75
Mg (мг):	18,95
Fe (мг):	0,50
C (мг):	3,74
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Потребительскую упаковку промывают, вытирают насухо. Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиками, морковь и лук репчатый соломкой. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного. В кипящую воду закладывают картофель и припущенные овощи и варят в течение 10-15 минут, затем добавляют подготовленные консервы рыбные, лавровый лист, соль и продолжают варить в течение 10-15 минут, до готовности.

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

Температура подачи:

не ниже 75°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 догоотовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп куриный

Номер рецептуры: № 152

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	12,12	12	1,212	1,2
или мясо птицы (бескостное) замороженное	12,37	12	1,237	1,2
Вода (для варки бульона)	80	80	8	8
Масса птицы отварной:		6,3		0,63
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	13	13	1,3	1,3
или Картофель свежий продовольственный	17,4	13	1,74	1,3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	8	8	0,8	0,8
или Морковь столовая свежая	10	8	1	0,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	8	8	0,8	0,8
или Лук репчатый свежий	9,5	8	0,95	0,8
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Макароны гр.А <вермишель яичная>	2	2	0,2	0,2
Бульон куриный (или вода)	67	67	6,7	6,7
Лавровый лист	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	4,21
Жиры (г):	3,15
Углеводы (г):	4,74
Энергетическая ценность (ккал):	58,97

Ca (мг):	10,21
Mg (мг):	9,72
Fe (мг):	0,48
C (мг):	2,72
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Мясо птицы дефростируют, промывают. Подготовленное мясо птицы нарезают кубиками закладывают в кипящую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо птицы снова закладывают в бульон, доводят до кипения. Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Подготовленные овощи нарезают: морковь соломкой, лук мелко рубят, картофель брусочками. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут. В кипящий бульон и/или воду закладывают картофель и отваривают до полуготовности. Добавляют припущенные морковь, лук репчатый и макаронные изделия. За 5 минут до окончания варки добавляют соль, лавровый лист.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп с рисом и говядиной

Номер рецептуры: № 139

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
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	8,22	8,1	0,82	0,8
или говядина (мясо бескостное) замороженная	8,53	8,1	0,85	0,8
Вода (для варки бульона)	90	90	9	9
Крупа рисовая	5,05	5	0,505	0,5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	7,5	7,5	0,8	0,8
или Картофель свежий продовольственный	10	7,5	1	0,8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5	0,5	0,5
или Морковь столовая свежая	6,3	5	0,6	0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5	5	0,5	0,5
или Лук репчатый свежий	6	5	0,6	0,5
Томатная паста	0,6	0,6	0,06	0,06
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Бульон и/или вода	75	75	7,5	7,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Лавровый лист	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,19
Жиры (г):	3,04
Углеводы (г):	6,01
Энергетическая ценность (ккал):	59,46

Ca (мг):	6,62
Mg (мг):	8,97
Fe (мг):	0,44
C (мг):	1,77
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течение 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Мясо дефростируют, промывают. Для приготовления бульона куски мяса весом не более 1,5 кг заливают холодной водой и варят сначала при интенсивном нагреве, периодически снимая образовавшуюся на поверхности пену, затем нагрев уменьшают и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Мясо вынимают из бульона, охлаждают, нарезают кубиками. Бульон процеживают. Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают.

Подготовленные овощи нарезают: морковь мелким кубиком, лук репчатый мелко рубят, картофель кубиками. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением томатной пасты и масла сливочного в течение 10-15 минут. Крупу рисовую промывают и засыпают в кипящий вместе с мясом бульон /или воду, доводят до кипения и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные лук репчатый и морковь, картофель и варят до готовности в течение 15-20 минут. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, лавровый лист.

Для приготовления супа допускается использовать бульон, полученный при варке мяса для второго блюда, в этом случае бульон при необходимости разводят до требуемого объема горячей водой.

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

Температура подачи:

не ниже 75°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 догоотовочных. Для школьно- базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп с фрикадельками

Номер рецептуры: №140

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	40	40	4	4
или Картофель свежий продовольственный	53,2	40	5,71	4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Морковь столовая свежая	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Лук репчатый свежий	4,8	4	0,48	0,4
Томатная паста	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Бульон(или вода)	70	70	7	7
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Лавровый лист	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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,99
Жиры (г):	3,47
Углеводы (г):	7,35
Энергетическая ценность (ккал):	64,78

Ca (мг):	10,10
Mg (мг):	11,85
Fe (мг):	0,46
C (мг):	5,05
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиками или брусочками, морковь соломкой и лук мелко рубят. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут. Томатную пасту припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) без добавления масла растительного в течение 5 минут. В кипящий бульон и/или воду закладывают нарезанный картофель и доводят до кипения, добавляют припущенный лук репчатый и морковь и отваривают до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенную томатную пасту, лавровый лист, соль. Фрикадельки мясные (охлажденные) прогревают в пароконвектомате отдельно до температуры 80-90 °С в центре продукта или фрикадельки мясные варят в воде до готовности в течение 10-15 минут.

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

При отпуске фрикадельки кладут в суп.

Температура подачи: не ниже 75°C

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

Технолог

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп-пюре куриный

Номер рецептуры: № 129

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	10,1	10	1,01	1
или мясо птицы (бескостное) замороженное	10,31	10	1,03	1
Вода (для варки бульона)	100	100	10	10
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	2	2	0,2	0,2
или морковь столовая свежая	2,5	2	0,25	0,2
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	2	2	0,2	0,2
или лук репчатый свежий	2,4	2	0,24	0,2
Мука пшеничная	4,5	4,5	0,45	0,45
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Молоко	10	10	1	1
Бульон куриный (или вода)	80	80	8	8
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Лавровый лист	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход:		100		10,0
Масса супа и сухариков (ТК№180601) в г на порцию супа с сухариками: массой 200 г. массой 250 г.		180/20* 230/20*		

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

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	4,10
Жиры (г):	3,87
Углеводы (г):	3,93
Энергетическая ценность (ккал):	61,31

Ca (мг):	22,41
Mg (мг):	5,03
Fe (мг):	0,27
C (мг):	0,54
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Мясо птицы дефростируют, промывают. Подготовленное мясо птицы заливают горячей водой (часть от рецептурной нормы), доводят до кипения, добавляют лавровый лист, удаляют пену и варят до готовности при слабом кипении. Мясо птицы вынимают из бульона, охлаждают. Мякоть птицы мелко измельчают и протирают. Бульон процеживают. Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают.

Подготовленные овощи нарезают. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 20 минут, затем к овощам добавляют протертое мясо птицы и продолжают варить до готовности, все протирают.

Приготовление белого соуса: Муку пшеничную просеивают, слегка подсушивают на сковороде, добавляют к ней небольшое количество бульона и/или воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 минут, после чего протертое мясо птицы и овощи соединяют с мукой, разводят бульоном и/или водой (часть от рецептурной нормы) и проваривают.

Молоко доводят до кипения.

Готовый суп-пюре заправляют молоком, добавляют соль и доводят до кипения при помешивании.

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

Суп-пюре куриный допускается подавать с сухариками.

Температура подачи:

не ниже 75°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): **Сухарики из хлеба пшеничного**

Номер рецептуры: № 487

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб из муки пшеничной	143	143	14,3	14,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	10,73	Ca (мг):	33,61
Жиры (г):	4,15	Mg (мг):	18,59
Углеводы (г):	73,50	Fe (мг):	1,72
Энергетическая ценность (ккал):	374,66	C (мг):	0,00
		B1 (мг):	0,16
		B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают кубиками размером 10 на 10мм, кладут в емкость и подсушивают в жарочном и духовом шкафу при температуре 180-200 ° С 5-7 минут или пароконвектомате при температуре 90-120 ° С в режиме "жар" до хрустящего состояния.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: не более 12-и часов с момента приготовления.

Технолог _____

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Сыр

Номер рецептуры: № 16

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сыр полутвердый	101,01	100	10,1	10
Выход:	-	100	-	10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	23,2
Жиры (г):	29,5
Углеводы (г):	0,0
Энергетическая ценность (ккал):	364,0

Ca (мг.)	220,0
Mg (мг.)	35,0
Fe (мг.)	1,0
C (мг.)	0,7
B1 (мг.)	0,04
B2 (мг.)	0,3

Технология приготовления:

Сыр нарезают на куски, зачищают от корки (при необходимости). Подготовленный сыр нарезают на порции.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

не более 1-го часа с момента приготовления.

Технолог

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Сырники из творога с соусом ягодным

Номер рецептуры: № 243

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	100	100	10	10
Мука пшеничная	14	14	1,4	1,4
Яйцо*	4	4	0,4	0,4
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масса полуфабриката:		118		11,8
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Выход:		100		10
Масса сырников и соуса ягодного (ТК№140203/№140204) в г на порцию сырников из творога с соусом ягодным: массой 150 г. массой 200 г.		100/50* 150/50*		

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

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	20,07
Жиры (г):	14,59
Углеводы (г):	14,86
Энергетическая ценность (ккал):	270,92

Ca (мг):	206,54
Mg (мг):	25,79
Fe (мг):	0,7
C (мг):	0,5
B1 (мг):	0,18
B2 (мг):	0,3

Технология приготовления:

Масло сливочное доводят до кипения. В протертый творог добавляют муку пшеничную (2/3 части от рецептурной нормы), подготовленное яйцо, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке пшеничной (1/3 часть от рецептурной нормы), придают изделию форму круглой лепешки толщиной 1,5 см, укладывают в емкость, предварительно смазанную маслом сливочным (часть от рецептурной нормы). Сырники сбрызгивают подготовленным маслом сливочным, запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 мин или в пароконвектомате в режиме "жар/пар" при температуре 150 - 180°C в течении 15 - 20 минут до готовности и образования румяной корочки.

Допускается подача сырников с соусом.

Для буфет раздаточных: Готовые сырники раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной 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 пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120403

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Тефтели рыбные

Номер рецептуры: № 257

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	74,21	70,5	7,42	7,05
Хлеб из муки пшеничной	20	20	2	2
Молоко	10	10	1	1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	10 11,9	10 10	1 1,19	1 1
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Мука пшеничная	8	8	0,8	0,8
Масса полуфабриката:		118		11,8
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	14,08
Жиры (г):	3,45
Углеводы (г):	17,16
Энергетическая ценность (ккал):	155,85

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

Технология приготовления:

Подготовленную рыбу нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с луком и предварительно замоченным в молоке или воде хлебом. В полученную массу добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формируют шарики, обваливают их в муке и выкладывают в емкость, смазанную маслом, запекают в духовом шкафу при температуре 250-280°C в течение 15 - 20 минут или в пароконвектомате в режиме "жар+пар" при температуре 170 - 180°C в течении 12 - 15 минут до готовности.

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

Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи:

не ниже 65°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):

Соус Альфредо с курицей

Номер рецептуры: № 120702

Наименование сборника рецептов: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	37,37	37	3,74	3,70
или мясо птицы (бескостное) замороженное	38,14	37	3,81	3,70
Молоко	79	79	7,90	7,90
Бульон и/или вода	10	10	1,00	1,00
Масло растительное	1,0	1,0	0,10	0,10
Сыр полутвердый	5,0	5,0	0,50	0,50
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масло сливочное	4,0	4,0	0,40	0,40
Мука пшеничная	4,0	4,0	0,40	0,40
Чеснок свежий	1,0	1,0	0,10	0,10
Зелень (петрушка)	1,04	1,0	0,10	0,10
Лук репчатый свежий	6,0	5,0	0,60	0,50
или Лук репчатый очищенный полуфабрикат	5,0	5,0	0,50	0,50
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	13,37
Жиры (г):	15,24
Углеводы (г):	7,33
Энергетическая ценность (ккал):	209,96

Ca (мг):	164,01
Mg (мг):	22,07
Fe (мг):	0,87
C (мг):	3,28
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,18

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сыра: овощи промывают. Мясо птицы дефростируют, промывают. Зелень обрабатывают согласно СанПиН. Сыр измельчают на терке.

Подготовленное куриное филе отваривают в воде с добавлением соли, охлаждают, нарезают соломкой. Чеснок мелко рубят, припускают с добавлением растительного масла, затем добавляют нарезанный соломкой лук репчатый и продолжают припускание. К припущенным овощам добавляют кусочки курицы и вновь продолжают припускать, тщательно помешивая, затем вливают бульон, молочный соус, добавляют рубленную зелень, тертый сыр, соль и тушат в течении 3-5 минут.

Для молочного соуса : муку пшеничную пассеруют на сливочном масле, затем добавляют горячее молоко и, тщательно помешивая, готовят на медленном огне до загустения.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а так же при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

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

Температура подачи:

не ниже 65°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):

Уха ростовская

Номер рецептуры: № 151

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе б/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	13,16	12,5	1,32	1,25
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30	3	3
или картофель свежий продовольственный	40	30	4	3
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	5	5	0,5	0,5
или лук репчатый свежий	6	5	0,6	0,5
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Бульон (или вода)	70	70	7	7
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Лавровый лист	0,1	0,1	0,01	0,01
Помидоры	10	10	1	1
Выход:		100		10

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,81
Жиры (г):	3,53
Углеводы (г):	5,71
Энергетическая ценность (ккал):	66,10

Ca (мг):	52,78
Mg (мг):	13,42
Fe (мг):	0,48
C (мг):	6,13
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут.

Подготовленное филе рыбы нарезают на кусочки, заливают холодной водой (часть от рецептурной нормы) и припускают. Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиком или брусочком, лук репчатый мелко рубят, помидоры свежие кубиком. В кипящую воду закладывают измельченные овощи: картофель, лук репчатый. За 10 минут до окончания варки добавляют соль, лавровый лист, помидоры свежие и припущенную рыбу (вместе с образовавшимся бульоном). За 5 минут до окончания варки в уху добавляют масло сливочное.

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 пищеблока, работающие по типу буфет раздаточных

Температура подачи:

не ниже 75°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):

Фрикадельки мясные

Номер рецептуры: № 308

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная или говядина (мясо бескостное) замороженная	76,00	75	7,6	7,5
	78,95	75	7,89	7,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или Лук репчатый свежий	11,9	10	1,19	1
Хлеб пшеничный	16	16	1,6	1,6
Яйцо*	5	5	0,5	0,5
Вода	15	15	1,5	1,5
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса полуфабриката		118		11,8
Выход:		100		10

Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	15,93	Ca (мг):	18,20
Жиры (г):	13,06	Mg (мг):	20,69
Углеводы (г):	9,08	Fe (мг):	2,44
Энергетическая ценность (ккал):	217,37	C (мг):	1,00
		B1 (мг):	0,07
		B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают, пропускают через мясорубку вместе с луком репчатым и с замоченным в молоке или воде хлебом, ещё раз пропускают через мясорубку, добавляют соль, сырое яйцо, тщательно перемешивают, и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия в форме шариков, выкладывают в емкость и припускают в воде в течение 20-25 минут на плите или в пароконвектомате. Хранят фрикадельки в бульоне, в котором они припускались. Фрикадельки отпускают с супом картофельным при раздаче.

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

Допускается подавать фрикадельки к супу.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

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

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200102

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб из муки пшеничной**

Номер рецептуры: № 18

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб из муки пшеничной	100	100	10,0	10,0
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	7,50
Жиры (г):	2,90
Углеводы (г):	51,40
Энергетическая ценность (ккал):	262,00

Ca (мг):	23,50
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	1,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог _____

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб ржано-пшеничный**

Номер рецептуры: № 19

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный	100	100	10,0	10,0
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	5,60	Ca (мг):	250,00
Жиры (г):	1,10	Mg (мг):	25,00
Углеводы (г):	49,40	Fe (мг):	3,10
Энергетическая ценность (ккал):	232,00	C (мг):	0,00
		B1 (мг):	0,11
		B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Чай с лимоном

Номер рецептуры: № 423

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный, или зеленый, или фиточай или чай черный, или чай зеленый или фиточай (пакетированный)	0,35 0,5 шт	0,35 0,5 шт	0,035 50 шт	0,035 50 шт
Вода	95	95	9,5	9,5
Сахар-песок	4	4	0,4	0,4
Лимоны	2,11	2	0,211	0,2
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,02	Ca (мг):	2,65
Жиры (г):	0,00	Mg (мг):	0,24
Углеводы (г):	4,06	Fe (мг):	0,02
Энергетическая ценность (ккал):	16,64	C (мг):	0,80
		B1 (мг):	0,00
		B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Приготовление чай-заварки: В емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут.

Приготовление чая: оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют чай - заварку из расчета 50 мл чай - заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут.

Подготовленные лимоны нарезают тонкими кружочками или ломтиками, кладут в бокал или чашку и заливают готовым чаем непосредственно перед раздачей.

С использованием чая пакетированного : в кипящую воду добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В бокал или чашку кладут чай пакетированный, подготовленные лимоны, нарезанные тонкими кружочками или ломтиками, заливают подготовленным кипятком с сахаром, настаивают в течение 5 минут.

Температура подачи:

не ниже 75°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 молоком с сахаром**

Номер рецептуры: № 421

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный или Чай черный в пакетах	0,35 0,5 шт	0,35 0,5 шт	0,035 50 шт	0,035 50 шт
Вода	30	30	3	3
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Молоко	70	70	7	7
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,10
Жиры (г):	2,24
Углеводы (г):	6,29
Энергетическая ценность (ккал):	53,97

Ca (мг):	124,32
Mg (мг):	9,80
Fe (мг):	0,08
C (мг):	0,42
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Для приготовления чая-заварки использую фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали который первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный на определенное количество порций. Заливают кипятком 90-110°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: 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**

Номер рецептуры: № 420

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный, или зеленый, или фиточай или чай черный, или чай зеленый или фиточай (пакетированный)	0,35 0,5 шт	0,35 0,5 шт	0,035 50 шт	0,035 50 шт
Вода	97	97	9,7	9,7
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,00	Ca (мг):	1,82
Жиры (г):	0,00	Mg (мг):	0,00
Углеводы (г):	3,00	Fe (мг):	0,01
Энергетическая ценность (ккал):	11,97	C (мг):	0,00
		B1 (мг):	0,00
		B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Приготовление чай-заварки: в емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут.

Приготовление чая: оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют чай - заварку из расчета 50 мл чай - заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут.

С использованием чая пакетированного: в кипящую воду добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В бокал или чашку кладут чай пакетированный, заливают подготовленным кипятком с сахаром, настаивают в течение 5 минут.

Температура подачи: не ниже 75°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):

Шницель рубленый куриный

Номер рецептуры: № 338

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
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	69,7	69,0	7,0	6,9
или мясо птицы (бескостное) замороженное	71,13	69,0	7,113	6,9
Молоко	24,0	24,0	2,4	2,4
Мука пшеничная	5,0	5,0	0,5	0,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Хлеб пшеничный	20,0	20,0	2,0	2,0
Масса полуфабриката:		125		12,5
Масло растительное для смазки противня	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход:		100		10

Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	17,66
Жиры (г):	16,11
Углеводы (г):	14,90
Энергетическая ценность (ккал):	265,70

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

Технология приготовления:

Подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, вместе с замоченным в молоке или воде хлебе, добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой массы формируют шницели - овально-приплюснутой формы, обваливают в муке, выкладывают в смазанную маслом растительным маслом емкость, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектамате при температуре 180°С в течение 10-12 минут до готовности.

Признаком готовности является выделение прозрачного сока на разрезе.

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

Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи:

не ниже 65°С

Срок реализации:

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

Технолог

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Щи из свежей капусты на мясном бульоне

Номер рецептуры: № 157

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бульон(или вода)	90	90	9	9
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	20	20	2	2
или капуста белокочанная свежая	25	20	2,5	2
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или картофель свежий продовольственный	13,3	10	1,33	1
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5	0,5	0,5
или морковь столовая свежая	6,25	5	0,625	0,5
Томатная паста	0,8	0,8	0,08	0,08
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	2	2	0,2	0,2
или лук репчатый свежий	2,38	2	0,24	0,2
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Лавровый лист	0,1	0,1	0,01	0,01
Сметана 15%	6	6	0,6	0,6
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,92
Жиры (г):	1,79
Углеводы (г):	3,52
Энергетическая ценность (ккал):	33,89

Ca (мг):	81,45
Mg (мг):	8,69
Fe (мг):	0,3
C (мг):	7,83
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут.

Подготовленные овощи нарезают: капусту свежую шинкуют, картофель брусочками, морковь и лук репчатый соломкой. Нарезанную морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 5-7 минут. Томатную пасту припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) 5-7 минут.

В оставшуюся часть кипящего бульона и/или воды закладывают нарезанную капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенную томатную пасту, лавровый лист и соль.

Сметану доводят до кипения.

Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.

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

Температура подачи:

не ниже 75°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):

Яблоки

Номер рецептуры: № 403

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки свежие	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	0,40
Жиры (г):	0,40
Углеводы (г):	9,80
Энергетическая ценность (ккал):	47,00

Ca (мг):	16,00
Mg (мг):	9,00
Fe (мг):	2,20
C (мг):	10,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленные яблоки, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи:

20±5° С.

Срок реализации :

не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»
Графский переулок, 4, к. 2,3,4, Москва, Россия, 129626
телефон: (495) 687 36 19, E-mail: fguz@mossanepid.ru, http://www.mossanexpert.ru
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной и иной документации
санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

77.01.05.T.002534.06.21

01.06.2021

№

Дата

Основание производства экспертизы: заявление № 21/02.05.000943-3 от 17.05.2021

Дата (период) проведения экспертизы: с 20.05.2021 по 01.06.2021

Место проведения экспертизы: 129626, г. Москва, Графский переулок, дом 4, к.2, 3, 4

Цель проведения экспертизы: Подтверждение соответствия требованиям санитарного законодательства

Экспертиза проведена: заведующим отделом гигиены детей и подростков, врачом по гигиене детей и подростков А.О.Петренко, образование высшее по специальности медико-профилактическое дело, кандидат медицинских наук, сертификат специалиста № 0177040009695 от 21.06.2016 г., диплом о профессиональной переподготовке № 770400002407 от 2016 г.

Заказчик: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация "Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения" (ИНН:7720490947, ОГРН:1137799006784)

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

Объект экспертизы: Примерное 12-ти дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы. Изменение 1. Вариант 2. В части организации питания обучающихся 1-4 классов

Фактический адрес:

Разработчик документации: НП СРО "АПСПОЗ",

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

Перечень представленной документации: Рацион для обучающихся 1 - 4 классов с раскладкой используемых продуктов;

Таблица сезонных замен блюд

Общие сведения.

Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 12-дневный период, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо(Fe), магний (Mg), указания номеров технологических карт.

Установлено:

012191

1) 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	64,81	61,32	240,42	1772,84	1752,06
II неделя	58,96	58,86	241,45	1731,38	1722,20
Итого:	61,89	60,09	240,93	1752,11	1737,13

В представленном рационе содержание белков составляет 80,37 %, жиров – 76,07 %, углеводов – 71,92 %, общая калорийность – 74,56 % от суточной потребности.

2) При исключении из рациона полдника 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	52,07	50,76	199,20	1461,93	1441,37
II неделя	50,66	49,80	205,92	1474,52	1462,40
Итого:	51,36	50,28	202,56	1468,22	1451,88

При этом содержание белков составляет 66,71 %, жиров – 63,64 %, углеводов – 60,47 %, общая калорийность – 62,48 % от суточной потребности.

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

*Энергетическая ценность определялась по формуле:

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

Формирование рациона.

Представленный примерный 12-дневный рацион питания для детей в возрасте 7 - 11 лет предусматривает трехразовое питание (завтрак, обед, полдник). Соотношение калорийности по приемам пищи для детей в возрасте 7 - 11 лет:

	I неделя		II неделя		Итого:	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Завтрак	25	20 - 25	25	20 - 25	25	20 - 25
Обед	37	30 - 35	38	30 - 35	37	30 - 35
Полдник	13	10 - 15	11	10 - 15	12	10 - 15

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.3/2.4.3590-20 +/- 5%.

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

Сведения о среднесуточном наборе продуктов, полученные методом расчёта по информации из меню-раскладки, представлены в таблице.

Наименование	Значение	Норма	%
Хлеб ржаной	50,00	48	4,17
Хлеб пшеничный	115,85	90	28,72
Мука пшеничная	17,18	9	90,92
Крупы, бобовые	23,88	27	-11,57
Макаронные изделия	12,28	9	36,47
Картофель	118,48	112,2	5,60
Овощи (свежие, мороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	174,00	168	3,57
Фрукты свежие	126,17	111	13,66

Сухофрукты	8,54	9	-5,09
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	133,33	120	11,11
Витаминизированные напитки	0,00	0	0,00
Мясо 1-й категории	46,02	42	9,57
Субпродукты (печень, язык, сердце)	14,17	18	-21,30
Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	23,58	21	12,26
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	34,93	34,8	0,38
Колбасные изделия (г)	0,00	0	0,00
Молоко	174,23	180	-3,21
Кисломолочная пищевая продукция	93,75	90	4,17
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	31,67	30	5,56
Сыр	6,04	6	0,69
Сметана	6,09	6	1,53
Масло сливочное	20,05	18	11,38
Масло растительное	11,62	9	29,07
Яйцо, шт.	28,96	24	20,68
Сахар	17,70	18	-1,68
Кондитерские изделия	14,58	6	143,06
Соль пищевая поваренная йодированная	2,55	1,8	41,47
Какао-порошок	0,73	0,6	20,83
Кофейный напиток	1,60	1,2	33,33

* норма представлена с учётом количества приёмов пищи.

Недостаток круп и бобовых компенсируется использованием макаронных изделий, недостаток сухофруктов – свежими фруктами, недостаток субпродуктов – мясом сверх установленной нормы. Использование сахара, соли и кондитерских изделий не превышает суточное потребление.

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.

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 2.3/2.4.3590-20. 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).

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет разнообразия пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и

минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке), а также использования в меню свежих плодов и ягод. Для профилактики йододефицитных состояний используется йодированная соль.

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

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет. экв
I неделя	79,40	1,71	1,27	179,17
II неделя	100,88	0,90	1,71	1808,47
Итого:	90,14	1,31	1,49	993,82

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	1215,66	1467,06	13,05	247,22
II неделя	1071,49	1314,10	16,36	235,09
Итого:	1143,57	1390,58	14,71	241,16

В представленном рационе содержание витамина С, витамина В1, витамина В2, витамина А, кальция, фосфора, железа, полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08; содержание магния – 96,46 % от суточной потребности.

Соотношение кальция к фосфору близко к оптимальному значению.

2) При исключении из рациона полдника среднесуточная пищевая ценность по микронутриентам рациона питания для детей в возрасте 7 - 11 лет составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет. экв
I неделя	63,64	1,54	0,84	131,60
II неделя	79,13	0,79	1,43	1777,10
Итого:	71,39	1,17	1,13	954,35

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	912,55	1147,20	11,07	198,52
II неделя	825,75	1122,44	12,97	195,88
Итого:	869,15	1134,82	12,02	197,20

В представленном рационе содержание витамина С, витамина А, фосфора, железа, полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08; содержание витамина В1 - 97,16 %, содержание витамина В2 - 80,94 %, содержание кальция – 79,01 %, магния – 78,88 % от суточной потребности.

Технология изготовления кулинарной продукции.

При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; Сборник рецептов 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 рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2012; Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М. ДеЛи принт , 2011; Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации / под ред. А.Я. Перевалова, Пермь 2013; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под редакцией С.В. Маслова, Москва 2015; Сборник рецептов блюд и кулинарных

изделий для обучающихся образовательных организаций / под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016. Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

В период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с таблицей замены блюд, изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

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 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. 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).

Заключение:

Примерное 12-ти дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы. Изменение 1. Вариант 2. В части организации питания обучающихся 1-4 классов по адресу: **соответствует** требованиям: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (глава VIII)

В соответствии со ст.42 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ответственность за качество и объективность санитарно-эпидемиологической экспертизы несет специалист, проводивший санитарно-эпидемиологическую экспертизу.

Заведующий отделом гигиены
детей и подростков

Руководитель (заместитель)
органа инспекции



А. О. Петренко

А.В. Мизгайлов





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»
Графский переулок, 4, к. 2,3,4, Москва, Россия, 129626
телефон: (495) 687 36 19, E-mail: fguz@mossanepid.ru, http://www.mossanexpert.ru
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной и иной документации
санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

77.01.05.T.002533.06.21

01.06.2021

№ _____ Дата _____
Основание производства экспертизы: заявление № 21/02.05.000944-3 от 17.05.2021
Дата (период) проведения экспертизы: с 20.05.2021 по 01.06.2021
Место проведения экспертизы: 129626, г. Москва, Графский переулок, дом 4, к.2, 3, 4
Цель проведения экспертизы: Подтверждение соответствия требованиям санитарного законодательства
Экспертиза проведена: заведующим отделом гигиены детей и подростков, врачом по гигиене детей и подростков А.О.Петренко, образование высшее по специальности медико-профилактическое дело, кандидат медицинских наук, сертификат специалиста № 0177040009695 от 21.06.2016 г., диплом о профессиональной переподготовке № 770400002407 от 2016 г.

Заказчик: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация "Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения" (ИНН:7720490947, ОГРН:1137799006784)

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

Объект экспертизы: Примерное 12-ти дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы. Изменение 1. Вариант 2. В части организации питания обучающихся 5 - 11 классов, 1 комплекс

Фактический адрес:

Разработчик документации: НП СРО "АПСПОЗ",

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

Перечень представленной документации: Рацион для обучающихся 5 - 11 классов, 1 комплекс с раскладкой по содержанию продук-тов;

Таблица сезонных замен блюд

Общие сведения.

Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 12-дневный период, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо(Fe), магний (Mg), указания номеров технологических карт.

Установлено:

012190

1) 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	78,07	77,29	272,74	2098,89	2066,82
II неделя	71,07	74,74	271,90	2044,52	2027,36
Итого:	74,57	76,02	272,32	2071,71	2047,09

В представленном рационе содержание белков составляет 82,86 %, жиров – 82,63 %, углеводов – 71,10 %, общая калорийность – 76,17 % от суточной потребности.

2) При исключении из рациона полдника 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	62,40	62,30	221,78	1697,46	1666,36
II неделя	61,63	61,31	224,82	1697,54	1677,76
Итого:	62,01	61,81	223,30	1697,50	1672,06

При этом содержание белков составляет 68,91 %, жиров – 67,18 %, углеводов – 58,30 %, общая калорийность – 62,41 % от суточной потребности.

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

*Энергетическая ценность определялась по формуле:

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

Формирование рациона.

Представленный примерный 12-дневный рацион питания для детей старше 11 лет предусматривает трехразовое питание (завтрак, обед, полдник). Соотношение калорийности по приемам пищи для детей старше 11 лет:

	I неделя		II неделя		Итого:	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Завтрак	25	20 - 25	25	20 - 25	25	20 - 25
Обед	37	30 - 35	37	30 - 35	37	30 - 35
Полдник	15	10 - 15	13	10 - 15	14	10 - 15

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.3/2.4.3590-20 +/- 5%.

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

Сведения о среднесуточном наборе продуктов, полученные методом расчёта по информации из меню-раскладки, представлены в таблице.

Наименование	Значение	Норма	%
Хлеб пшеничный	123,65	120	3,04
Мука пшеничная	26,09	12	117,43
Крупы, бобовые	28,03	30	-6,57
Макаронные изделия	15,59	12	29,92
Картофель	131,10	112,2	16,84
Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	215,85	192	12,42
Фрукты свежие	141,50	111	27,48
Сухофрукты	7,83	12	-34,72

Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	133,33	120	11,11
Мясо 1-й категории	58,11	46,8	24,17
Субпродукты (печень, язык, сердце)	21,25	24	-11,46
Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35,18	31,8	10,61
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное	46,97	46,2	1,67
Колбасные изделия (г)	0,00	0	0,00
Молоко	198,43	210	-5,51
Кисломолочная пищевая продукция	110,42	108	2,24
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	37,08	36	3,01
Сыр	9,48	9	5,28
Сметана	7,00	6	16,67
Масло сливочное	22,98	21	9,43
Масло растительное	14,48	10,8	34,03
Яйцо, шт.	39,23	24	63,44
Сахар	21,80	21	3,81
Кондитерские изделия	15,00	9	66,67
Соль пищевая поваренная йодированная	3,20	3	6,59
Какао-порошок	0,78	0,72	8,80
Кофейный напиток	1,60	1,2	33,33

* норма представлена с учётом количества приёмов пищи.

Недостаток круп и бобовых компенсируется использованием макаронных изделий, недостаток сухофруктов – свежими фруктами, недостаток субпродуктов – мясом сверх установленной нормы. Недостаток молока компенсируется использованием яиц сверх установленной нормы согласно приложению 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Использование сахара, соли и кондитерских изделий не превышает суточное потребление.

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.

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 2.3/2.4.3590-20. 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).

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет разнообразия пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке), а также использования в меню

свежих плодов и ягод. Для профилактики йододефицитных состояний используется йодированная соль.

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

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет. экв
I неделя	78,18	1,89	1,57	233,96
II неделя	115,71	1,09	2,20	2681,71
Итого:	96,94	1,49	1,88	1457,84

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	1483,88	1809,86	15,25	293,59
II неделя	1237,25	1588,75	19,04	274,22
Итого:	1360,56	1699,30	17,15	283,91

В представленном рационе содержание витамина С, витамина В1, витамина В2, витамина А, кальция, фосфора, полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08; содержание железа – 95,27 %, магния – 94,64 % от суточной потребности.

Соотношение кальция к фосфору близко к оптимальному значению.

2) При исключении из рациона полдника среднесуточная пищевая ценность по микронутриентам рациона питания для детей старше 11 лет составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет. экв
I неделя	70,60	1,68	1,01	167,71
II неделя	90,29	0,95	1,90	2637,02
Итого:	80,44	1,32	1,45	1402,36

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	1091,97	1396,27	12,45	231,64
II неделя	980,26	1383,17	15,22	229,93
Итого:	1036,11	1389,72	13,83	230,78

В представленном рационе содержание витамина С, витамина А, фосфора, полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08; содержание витамина В1 - 93,94 %, содержание витамина В2 - 90,89 %, содержание кальция – 86,34 %, железа – 76,84 %, магния – 76,93 % от суточной потребности.

Технология изготовления кулинарной продукции.

При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; Сборник рецептов 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 рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2012; Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛи принт , 2011; Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации / под ред. А.Я. Перевалова, Пермь 2013; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под редакцией С.В. Маслова, Москва 2015; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016.

Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

В период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с таблицей замены блюд, изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

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 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. 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).

Заключение:

Примерное 12-ти дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы. Изменение 1. Вариант 2. В части организации питания обучающихся 5 - 11 классов, 1 комплекс по адресу: **соответствует** требованиям:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (глава VIII)

В соответствии со ст.42 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ответственность за качество и объективность санитарно-эпидемиологической экспертизы несет специалист, проводивший санитарно-эпидемиологическую экспертизу.

Заведующий отделом гигиены
детей и подростков

Руководитель (заместитель)
органа инспекции

А. О. Петренко



А.В. Мизгайлов





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»
Графский переулок, 4, к. 2,3,4, Москва, Россия, 129626
телефон: (495) 687 36 19, E-mail: fguz@mossanepid.ru, http://www.mossanexpert.ru
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной и иной документации
санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

77.01.05.Т.002532.06.21

01.06.2021

Основание производства экспертизы: № ^{Дата} 21/02.05.000945-3 от 17.05.2021
Дата (период) проведения экспертизы: с 20.05.2021 по 01.06.2021
Место проведения экспертизы: 129626, г. Москва, Графский переулок, дом 4, к.2, 3, 4
Цель проведения экспертизы: Подтверждение соответствия требованиям санитарного законодательства
Экспертиза проведена: заведующим отделом гигиены детей и подростков, врачом по гигиене детей и подростков А.О.Петренко, образование высшее по специальности медико-профилактическое дело, кандидат медицинских наук, сертификат специалиста № 0177040009695 от 21.06.2016 г., диплом о профессиональной переподготовке № 770400002407 от 2016 г.

Заказчик: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация "Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения" (ИНН:7720490947, ОГРН:1137799006784)

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

Объект экспертизы: Примерное 12-ти дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы. Изменение 1. Вариант 2. В части организации питания обучающихся 5 - 11 классов, 2 комплекс

Фактический адрес:

Разработчик документации: НП СРО "АПСПОЗ",

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

Перечень представленной документации: Рацион для обучающихся 5 - 11 классов, 2 комплекс с раскладкой по содержанию продуктов;

Таблица сезонных замен блюд

Общие сведения.

Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 12-дневный период, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо(Fe), магний (Mg), указания номеров технологических карт.

Установлено:

012189

1) 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	77,56	72,68	284,69	2103,16	2096,81
II неделя	74,55	76,67	277,27	2097,30	2068,31
Итого:	76,06	74,68	280,98	2100,23	2082,56

В представленном рационе содержание белков составляет 84,51 %, жиров – 81,17 %, углеводов – 73,36 %, общая калорийность – 77,21 % от суточной потребности.

2) При исключении из рациона полдника 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	61,89	57,69	233,73	1701,73	1696,35
II неделя	65,11	63,24	230,18	1750,32	1718,72
Итого:	63,50	60,47	231,96	1726,02	1707,53

При этом содержание белков составляет 70,56 %, жиров – 65,72 %, углеводов – 60,56 %, общая калорийность – 63,46 % от суточной потребности.

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

*Энергетическая ценность определялась по формуле:

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

Формирование рациона.

Представленный примерный 12-дневный рацион питания для детей старше 11 лет предусматривает трехразовое питание (завтрак, обед, полдник). Соотношение калорийности по приемам пищи для детей старше 11 лет:

	I неделя		II неделя		Итого:	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Завтрак	25	20 - 25	26	20 - 25	25	20 - 25
Обед	37	30 - 35	39	30 - 35	38	30 - 35
Полдник	15	10 - 15	13	10 - 15	14	10 - 15

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.3/2.4.3590-20 +/- 5%.

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

Сведения о среднесуточном наборе продуктов, полученные методом расчёта по информации из меню-раскладки, представлены в таблице.

Наименование	Значение	Норма	%
Хлеб пшеничный	131,20	120	9,33
Мука пшеничная	32,34	12	169,47
Крупы, бобовые	38,11	30	27,04
Макаронные изделия	14,34	12	19,50
Картофель	118,60	112,2	5,70
Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	218,58	192	13,84
Фрукты свежие	139,83	111	25,98
Сухофрукты	8,17	12	-31,94
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	133,33	120	11,11
Мясо 1-й категории	53,53	46,8	14,38

Субпродукты (печень, язык, сердце)	21,25	24	-11,46
Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	33,88	31,8	6,53
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное	47,85	46,2	3,58
Колбасные изделия (г)	0,00	0	0,00
Молоко	195,47	210	-6,92
Кисломолочная пищевая продукция	110,42	108	2,24
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	37,08	36	3,01
Сыр	10,10	9	12,22
Сметана	8,46	6	40,97
Масло сливочное	26,29	21	25,18
Масло растительное	14,68	10,8	35,94
Яйцо, шт.	38,24	24	59,35
Сахар	22,69	21	8,03
Кондитерские изделия	13,33	9	48,15
Соль пищевая поваренная йодированная	3,21	3	7,01
Какао-порошок	0,84	0,72	16,90
Кофейный напиток	1,60	1,2	33,33

* норма представлена с учётом количества приёмов пищи.

Недостаток сухофруктов компенсируется использованием свежих фруктов, недостаток субпродуктов – мясом сверх установленной нормы. Недостаток молока компенсируется использованием яиц сверх установленной нормы согласно приложению 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Использование сахара, соли и кондитерских изделий не превышает суточное потребление. 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.

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 2.3/2.4.3590-20. 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).

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

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

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

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет. экв
I неделя	95,68	1,91	2,48	2702,39

II неделя	87,15	1,05	1,27	238,25
Итого:	91,42	1,48	1,87	1470,32

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	1505,24	1834,50	18,37	295,70
II неделя	1224,97	1592,83	116,15	284,94
Итого:	1365,11	1713,66	67,26	290,32

В представленном рационе содержание витамина С, витамина В1, витамина В2, витамина А, кальция, фосфора, железа полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08; содержание магния – 96,77 % от суточной потребности.

Соотношение кальция к фосфору близко к оптимальному значению.

2) При исключении из рациона полдника среднесуточная пищевая ценность по микронутриентам рациона питания для детей старше 11 лет составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет. экв
I неделя	88,09	1,69	1,92	2636,14
II неделя	61,74	0,91	0,97	193,56
Итого:	74,92	1,30	1,44	1414,85

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	1113,33	1420,91	15,56	233,74
II неделя	967,98	1387,25	112,32	240,66
Итого:	1040,66	1404,08	63,94	237,20

В представленном рационе содержание витамина С, витамина А, фосфора, железа, полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08; содержание витамина В1 - 92,99 %, содержание витамина В2 - 90,28 %, содержание кальция – 86,72 %, магния – 79,07 % от суточной потребности.

Технология изготовления кулинарной продукции.

При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; Сборник рецептов 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 рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2012; Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛи принт , 2011; Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации / под ред. А.Я. Перевалова, Пермь 2013; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под редакцией С.В. Маслова, Москва 2015; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016. Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". В период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с таблицей замены блюд, изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

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 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. 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).

Заключение:

Примерное 12-ти дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы. Изменение 1. Вариант 2. В части организации питания обучающихся 5 - 11 классов, 2 комплекс по адресу: **соответствует** требованиям:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (глава VIII)

В соответствии со ст.42 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ответственность за качество и объективность санитарно-эпидемиологической экспертизы несет специалист, проводивший санитарно-эпидемиологическую экспертизу.

Заведующий отделом гигиены
детей и подростков

Руководитель (заместитель)
органа инспекции

А. О. Петренко

А.В. Мизгайлов

