

Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы.

Изменение №4

с продлением срока использования меню в последующие года

Меню 1-4 классы. Комплексе I

| № п/п               | Наименование                                                          | Выход | Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая<br>ценность | Витамины |       |        |                    | Минеральные вещества |       |        |        |        |        | № ТК<br>(Вариант 1) | № ТК (Вариант<br>2) |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------|-------|------|----------|----------------------------|----------|-------|--------|--------------------|----------------------|-------|--------|--------|--------|--------|---------------------|---------------------|
|                     |                                                                       | г     | г     | г    | г        | ккал                       | В 1, мг  | С, мг | А, мкг | Е мг, ток.<br>экв. | Са, мг               | Р, мг | Mg, мг | Fe, мг | B2, мг | I, мкг |                     |                     |
| День 1(понедельник) |                                                                       |       |       |      |          |                            |          |       |        |                    |                      |       |        |        |        |        |                     |                     |
| Завтрак             |                                                                       |       |       |      |          |                            |          |       |        |                    |                      |       |        |        |        |        |                     |                     |
| 1                   | Каша овсяная молочная                                                 | 200   | 7,5   | 11,5 | 17,2     | 201,9                      | 0,2      | 0,7   | 29,6   | 0,6                | 161,6                | 224,8 | 62,8   | 1,5    | 0,2    | 13,0   | 120209              | 120210              |
| 2                   | Кофейный напиток злаковый на молоке                                   | 200   | 3,8   | 3,4  | 25,5     | 150,8                      | 2,4      | 0,6   | 15,0   | 0,0                | 141,5                | 114,8 | 30,0   | 1,7    | 0,1    | 17,0   | 160103              | 160103              |
| 3                   | Хлеб из муки пшеничной                                                | 20    | 1,5   | 0,6  | 10,3     | 52,4                       | 0,0      | 0,0   | 0,0    | 0,3                | 4,7                  | 16,8  | 2,6    | 0,2    | 0,0    | 0,0    | 200102              | 200102              |
| 4                   | Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)                               | 180   | 1,6   | 0,4  | 14,6     | 77,4                       | 0,1      | 108,0 | 0,0    | 0,4                | 61,2                 | 41,4  | 23,4   | 0,5    | 0,1    | 3,6    | 210102              | 210102              |
| 5                   | Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином                          | 20    | 1,2   | 0,6  | 15,1     | 70,8                       | 0,0      | 0,0   | 20,0   | 0,0                | 2,0                  | 6,6   | 0,4    | 0,1    | 0,0    | 0,0    |                     |                     |
|                     | Итого:                                                                |       | 15,6  | 16,4 | 82,6     | 553,3                      | 2,7      | 109,3 | 64,6   | 1,3                | 371,0                | 404,4 | 119,2  | 4,1    | 0,4    | 33,6   |                     |                     |
| Обед                |                                                                       |       |       |      |          |                            |          |       |        |                    |                      |       |        |        |        |        |                     |                     |
| 1                   | Салат картофельный с зеленым горошком                                 | 60    | 1,8   | 6,8  | 6,5      | 95,1                       | 0,1      | 4,9   | 0,0    | 2,7                | 29,5                 | 40,9  | 11,4   | 0,6    | 0,1    | 3,6    | 100531              | 100531              |
| 2                   | Щи из свежей капусты                                                  | 200   | 2,2   | 1,0  | 5,8      | 41,0                       | 0,0      | 15,6  | 0,0    | 1,0                | 83,9                 | 33,2  | 16,2   | 0,6    | 0,0    | 2,8    | 110105В             | 110106В             |
| 3                   | Гуляш                                                                 | 80    | 11,5  | 1,3  | 2,6      | 68,2                       | 0,0      | 1,2   | 7,2    | 0,3                | 11,0                 | 106,7 | 14,8   | 1,6    | 0,1    | 4,2    | 120507              | 120508              |
| 4                   | Изделия макаронные отварные                                           | 180   | 9,7   | 14,3 | 57,8     | 398,8                      | 0,1      | 0,0   | 0,0    | 3,3                | 18,0                 | 53,6  | 10,0   | 1,0    | 0,0    | 0,9    | 130401В             | 130402В             |
| 5                   | Напиток из плодов сухих (изюм)                                        | 200   | 0,3   | 0,1  | 21,9     | 89,6                       | 0,0      | 0,0   | 0,1    | 0,1                | 10,0                 | 15,5  | 5,0    | 0,4    | 0,0    | 0,0    | 160242              | 160242              |
| 6                   | Хлеб из муки пшеничной                                                | 40    | 3,0   | 1,2  | 20,6     | 104,8                      | 0,0      | 0,0   | 0,0    | 0,7                | 9,4                  | 33,6  | 5,2    | 0,5    | 0,0    | 0,0    | 200102              | 200102              |
| 7                   | Хлеб ржано-пшеничный                                                  | 40    | 2,2   | 0,4  | 19,8     | 92,8                       | 0,0      | 0,0   | 0,0    | 0,4                | 100,0                | 100,0 | 10,0   | 1,2    | 0,0    | 4,0    | 200103              | 200103              |
|                     | Итого:                                                                |       | 30,8  | 25,1 | 134,9    | 890,2                      | 0,4      | 21,7  | 7,3    | 8,4                | 261,9                | 383,5 | 72,7   | 5,8    | 0,2    | 15,5   |                     |                     |
| Полдник             |                                                                       |       |       |      |          |                            |          |       |        |                    |                      |       |        |        |        |        |                     |                     |
| 1                   | Ватрушка с джемом                                                     | 50    | 3,6   | 2,5  | 29,8     | 155,3                      | 0,0      | 0,1   | 1,5    | 0,9                | 19,2                 | 34,4  | 5,5    | 0,4    | 0,0    | 1,7    | 190301<br>190302    | 190303              |
| 2                   | Молоко                                                                | 180   | 5,4   | 5,8  | 8,5      | 108,0                      | 0,0      | 1,1   | 27,0   | 0,0                | 217,8                | 163,8 | 25,2   | 0,2    | 0,2    | 16,2   | 230105              | 230105              |
|                     | Итого:                                                                |       | 9,0   | 8,2  | 38,2     | 263,3                      | 0,1      | 1,1   | 28,5   | 0,9                | 237,0                | 198,2 | 30,7   | 0,5    | 0,3    | 17,9   |                     |                     |
|                     | Итого за день                                                         |       | 55,4  | 49,7 | 255,8    | 1706,8                     | 3,1      | 132,2 | 100,3  | 10,6               | 869,9                | 986,1 | 222,6  | 10,5   | 0,9    | 67,0   |                     |                     |
| День 2(вторник)     |                                                                       |       |       |      |          |                            |          |       |        |                    |                      |       |        |        |        |        |                     |                     |
| Завтрак             |                                                                       |       |       |      |          |                            |          |       |        |                    |                      |       |        |        |        |        |                     |                     |
| 1                   | Омлет натуральный, запеченный                                         | 200   | 20,0  | 12,5 | 14,3     | 248,9                      | 0,1      | 0,4   | 9,2    | 2,7                | 156,9                | 343,1 | 26,5   | 3,8    | 0,7    | 35,4   | 120301В             | 120322В             |
| 2                   | Изделия колбасные вареные (сосиски) для<br>школьного питания отварные | 49    | 5,4   | 11,7 | 0,2      | 127,9                      | 0,1      | 0,0   | 0,0    | 0,2                | 17,2                 | 77,9  | 9,8    | 0,9    | 0,1    | 3,4    | 120501              | 120501              |
| 3                   | Чай с молоком с сахаром                                               | 200   | 1,2   | 1,3  | 17,9     | 87,8                       | 0,0      | 0,2   | 6,0    | 0,0                | 52,3                 | 42,2  | 5,6    | 0,1    | 0,1    | 3,6    | 160108              | 160108              |
| 4                   | Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)                               | 140   | 0,6   | 0,6  | 13,7     | 65,8                       | 0,0      | 14,0  | 0,0    | 0,3                | 22,4                 | 15,4  | 12,6   | 3,1    | 0,0    | 2,8    | 210110              | 210110              |
| 5                   | Зефир                                                                 | 20    | 0,2   | 0,0  | 16,0     | 65,2                       | 0,0      | 0,0   | 0,0    | 0,0                | 5,0                  | 2,4   | 1,2    | 0,3    | 0,0    | 0,0    |                     |                     |
| 6                   | Хлеб из муки пшеничной                                                | 40    | 3,0   | 1,2  | 20,6     | 104,8                      | 0,0      | 0,0   | 0,0    | 0,7                | 9,4                  | 33,6  | 5,2    | 0,5    | 0,0    | 0,0    | 200102              | 200102              |
|                     | Итого:                                                                |       | 30,3  | 27,2 | 82,6     | 700,5                      | 0,3      | 14,6  | 15,2   | 3,8                | 263,2                | 514,5 | 60,9   | 8,6    | 0,9    | 45,2   |                     |                     |
| Обед                |                                                                       |       |       |      |          |                            |          |       |        |                    |                      |       |        |        |        |        |                     |                     |
| 1                   | Салат из свеклы с солеными огурцами                                   | 60    | 0,8   | 4,9  | 4,6      | 65,4                       | 0,0      | 5,4   | 0,0    | 2,2                | 20,3                 | 23,5  | 12,1   | 0,8    | 0,0    | 3,8    | 100403-1            | 100403-1            |
| 2                   | Солянка                                                               | 200   | 3,2   | 3,6  | 2,0      | 53,2                       | 0,0      | 2,7   | 0,0    | 1,0                | 12,4                 | 58,5  | 10,0   | 0,8    | 0,0    | 2,6    | 110205В             | 110206В             |
| 3                   | Котлеты рубленные из птицы                                            | 100   | 13,4  | 9,8  | 16,3     | 207,0                      | 0,1      | 1,1   | 42,0   | 1,7                | 18,8                 | 120,7 | 14,2   | 1,3    | 0,1    | 3,6    | 120613              | 120614              |
| 4                   | Пюре картофельное                                                     | 180   | 3,1   | 23,7 | 21,5     | 311,3                      | 0,2      | 15,1  | 4,9    | 1,7                | 64,9                 | 116,9 | 39,1   | 1,4    | 0,2    | 10,4   | 130101В             | 130102В             |
| 5                   | Напиток вишневый                                                      | 200   | 0,0   | 0,0  | 30,6     | 122,4                      | 0,0      | 0,0   | 0,0    | 0,0                | 0,5                  | 0,0   | 0,0    | 0,0    | 0,0    | 0,0    | 160231              | 160204              |
| 6                   | Хлеб из муки пшеничной                                                | 40    | 3,0   | 1,2  | 20,6     | 104,8                      | 0,0      | 0,0   | 0,0    | 0,7                | 9,4                  | 33,6  | 5,2    | 0,5    | 0,0    | 0,0    | 200102              | 200102              |
| 7                   | Хлеб ржано-пшеничный                                                  | 20    | 1,1   | 0,2  | 9,9      | 46,4                       | 0,0      | 0,0   | 0,0    | 0,2                | 50,0                 | 50,0  | 5,0    | 0,6    | 0,0    | 2,0    | 200103              | 200103              |
|                     | Итого:                                                                |       | 24,6  | 43,3 | 105,5    | 910,5                      | 0,4      | 24,3  | 46,9   | 7,5                | 176,2                | 403,2 | 85,6   | 5,4    | 0,3    | 22,4   |                     |                     |
| Полдник             |                                                                       |       |       |      |          |                            |          |       |        |                    |                      |       |        |        |        |        |                     |                     |
| 1                   | Булочка<br>или Булочка "Городская"                                    | 50    | 3,0   | 3,8  | 29,0     | 161,9                      | 0,1      | 0,1   | 9,4    | 0,5                | 24,6                 | 46,2  | 7,0    | 0,5    | 0,1    | 2,7    | 190102              | 190103              |

|                  |                                                                      |     |      |      |       |        |     |      |       |      |       |        |       |      |     |      |          |          |
|------------------|----------------------------------------------------------------------|-----|------|------|-------|--------|-----|------|-------|------|-------|--------|-------|------|-----|------|----------|----------|
| 2                | Молоко                                                               | 200 | 6,0  | 6,4  | 9,4   | 120,0  | 0,0 | 1,2  | 30,0  | 0,0  | 242,0 | 182,0  | 28,0  | 0,2  | 0,3 | 18,0 | 230105   | 230105   |
|                  | Итого:                                                               |     | 9,0  | 10,2 | 38,4  | 281,9  | 0,1 | 1,3  | 39,4  | 0,5  | 266,6 | 228,2  | 35,0  | 0,7  | 0,3 | 20,7 |          |          |
|                  | Итого за день                                                        |     | 63,8 | 80,7 | 226,5 | 1892,9 | 0,8 | 40,2 | 101,4 | 11,9 | 706,1 | 1145,9 | 181,5 | 14,8 | 1,6 | 88,3 |          |          |
| День 3 (среда)   |                                                                      |     |      |      |       |        |     |      |       |      |       |        |       |      |     |      |          |          |
| Завтрак          |                                                                      |     |      |      |       |        |     |      |       |      |       |        |       |      |     |      |          |          |
| 1                | Каша манная молочная                                                 | 200 | 5,6  | 11,3 | 28,4  | 237,4  | 0,1 | 0,8  | 32,4  | 0,5  | 173,2 | 151,1  | 24,7  | 0,5  | 0,2 | 12,6 | 120205   | 120206   |
| 2                | Чай с повидлом                                                       | 200 | 0,1  | 0,0  | 22,9  | 88,9   | 0,0 | 0,1  | 0,0   | 0,0  | 7,3   | 8,1    | 1,8   | 0,4  | 0,0 | 0,0  | 160107-1 | 160107-1 |
| 3                | Хлеб из муки пшеничной                                               | 40  | 3,0  | 1,2  | 20,6  | 104,8  | 0,0 | 0,0  | 0,0   | 0,7  | 9,4   | 33,6   | 5,2   | 0,5  | 0,0 | 0,0  | 200102   | 200102   |
| 4                | Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую                          | 55  | 7,0  | 6,3  | 0,4   | 86,4   | 0,0 | 0,0  | 0,1   | 0,3  | 40,4  | 107,7  | 7,2   | 1,5  | 0,2 | 11,0 | 120304   | 120304   |
| 5                | Кекс с цукатами                                                      | 50  | 3,3  | 8,8  | 27,2  | 200,6  | 0,0 | 0,0  | 30,0  | 0,5  | 12,7  | 37,8   | 5,8   | 0,5  | 0,1 | 3,0  | 170607   | 170603   |
|                  | Итого:                                                               |     | 18,9 | 27,5 | 99,4  | 718,1  | 0,2 | 1,0  | 62,5  | 2,0  | 243,0 | 338,2  | 44,7  | 3,3  | 0,5 | 26,6 |          |          |
| Обед             |                                                                      |     |      |      |       |        |     |      |       |      |       |        |       |      |     |      |          |          |
| 1                | Салат картофельный с растительным маслом                             | 60  | 1,0  | 4,4  | 7,9   | 75,4   | 0,1 | 5,3  | 0,0   | 1,9  | 10,9  | 31,0   | 12,0  | 0,5  | 0,0 | 2,6  | 100541   | 100541   |
| 2                | Борщ сибирский с говядиной                                           | 200 | 4,8  | 3,0  | 6,0   | 60,0   | 0,1 | 11,1 | 0,0   | 1,6  | 83,7  | 98,5   | 27,3  | 1,7  | 0,1 | 6,0  | 110103B  | 110104B  |
| 3                | Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом          | 200 | 19,0 | 32,2 | 40,6  | 440,3  | 0,3 | 0,0  | 0,0   | 5,4  | 30,9  | 125,8  | 21,0  | 1,5  | 0,1 | 0,0  | 120529B  | 120529B  |
| 4                | Напиток витаминный                                                   | 200 | 0,5  | 0,2  | 29,1  | 125,0  | 0,0 | 52,0 | 0,0   | 0,3  | 11,8  | 11,7   | 4,7   | 0,5  | 0,0 | 0,0  | 160238   | 160238   |
| 5                | Хлеб из муки пшеничной                                               | 40  | 3,0  | 1,2  | 20,6  | 104,8  | 0,0 | 0,0  | 0,0   | 0,7  | 9,4   | 33,6   | 5,2   | 0,5  | 0,0 | 0,0  | 200102   | 200102   |
| 6                | Хлеб ржано-пшеничный                                                 | 20  | 1,1  | 0,2  | 9,9   | 46,4   | 0,0 | 0,0  | 0,0   | 0,2  | 50,0  | 50,0   | 5,0   | 0,6  | 0,0 | 2,0  | 200103   | 200103   |
|                  | Итого:                                                               |     | 29,4 | 41,2 | 114,1 | 851,9  | 0,5 | 68,4 | 0,0   | 10,1 | 196,7 | 350,5  | 75,2  | 5,3  | 0,3 | 10,6 |          |          |
| Полдник          |                                                                      |     |      |      |       |        |     |      |       |      |       |        |       |      |     |      |          |          |
| 1                | Кофейный напиток из цикория с молоком                                | 200 | 3,9  | 3,8  | 23,7  | 144,4  | 0,0 | 0,7  | 18,0  | 0,0  | 145,7 | 109,2  | 16,8  | 0,2  | 0,2 | 10,8 | 160104   | 160104   |
| 2                | Мармелад                                                             | 18  | 0,0  | 0,0  | 14,3  | 57,8   | 0,0 | 0,0  | 0,0   | 0,0  | 0,7   | 0,2    | 0,4   | 0,1  | 0,0 | 0,0  |          |          |
| 3                | Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)                              | 180 | 0,7  | 0,5  | 18,5  | 84,6   | 0,0 | 9,0  | 0,0   | 0,7  | 34,2  | 28,8   | 21,6  | 4,1  | 0,1 | 1,8  | 210104   | 210104   |
|                  | Итого:                                                               |     | 4,6  | 4,4  | 56,5  | 286,8  | 0,1 | 9,7  | 18,0  | 0,7  | 180,6 | 138,2  | 38,8  | 4,4  | 0,2 | 12,6 |          |          |
|                  | Итого за день                                                        |     | 53,0 | 73,1 | 270,0 | 1856,8 | 0,7 | 79,1 | 80,5  | 12,9 | 620,3 | 826,9  | 158,7 | 13,0 | 1,0 | 49,8 |          |          |
| День 4 (четверг) |                                                                      |     |      |      |       |        |     |      |       |      |       |        |       |      |     |      |          |          |
| Завтрак          |                                                                      |     |      |      |       |        |     |      |       |      |       |        |       |      |     |      |          |          |
| 1                | Каша пшеничная молочная                                              | 200 | 5,8  | 10,3 | 26,9  | 223,6  | 0,2 | 0,5  | 23,4  | 0,2  | 107,3 | 181,0  | 50,2  | 1,4  | 0,1 | 9,3  | 120201   | 120202   |
| 2                | Чай с лимоном                                                        | 200 | 0,0  | 0,0  | 16,1  | 65,2   | 0,0 | 1,6  | 0,0   | 0,0  | 5,5   | 6,6    | 0,5   | 0,1  | 0,0 | 0,0  | 160106   | 160106   |
| 3                | Хлеб из муки пшеничной                                               | 40  | 3,0  | 1,2  | 20,6  | 104,8  | 0,0 | 0,0  | 0,0   | 0,7  | 9,4   | 33,6   | 5,2   | 0,5  | 0,0 | 0,0  | 200102   | 200102   |
| 4                | Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные | 49  | 5,6  | 8,9  | 0,6   | 105,4  | 0,0 | 0,0  | 0,0   | 0,2  | 12,7  | 64,2   | 7,8   | 0,9  | 0,0 | 3,4  | 120502   | 120502   |
| 5                | Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)                              | 220 | 3,3  | 1,1  | 46,2  | 211,2  | 0,1 | 22,0 | 0,0   | 0,9  | 17,6  | 61,6   | 92,4  | 1,3  | 0,1 | 0,0  | 210103   | 210103   |
|                  | Итого:                                                               |     | 17,7 | 21,5 | 110,4 | 710,1  | 0,4 | 24,1 | 23,4  | 1,9  | 152,5 | 347,0  | 156,1 | 4,2  | 0,3 | 12,8 |          |          |
| Обед             |                                                                      |     |      |      |       |        |     |      |       |      |       |        |       |      |     |      |          |          |
| 1                | Салат Мозаика                                                        | 60  | 1,7  | 4,4  | 6,1   | 71,3   | 0,1 | 4,2  | 0,0   | 1,7  | 22,2  | 41,1   | 15,1  | 0,6  | 0,1 | 3,8  | 100515-1 | 100515-1 |
| 2                | Суп картофельный с рыбой                                             | 200 | 3,8  | 2,6  | 10,8  | 81,8   | 0,1 | 7,5  | 6,4   | 1,4  | 95,8  | 120,5  | 37,8  | 1,0  | 0,1 | 3,9  | 110314   | 110315   |
| 3                | Бефстроганов                                                         | 80  | 10,2 | 3,3  | 5,5   | 92,6   | 0,0 | 0,2  | 4,8   | 0,3  | 8,0   | 103,0  | 13,5  | 1,5  | 0,1 | 4,0  | 120505B  | 120506B  |
| 4                | Изделия макаронные отварные                                          | 180 | 9,7  | 14,3 | 57,8  | 398,8  | 0,1 | 0,0  | 0,0   | 3,3  | 18,0  | 53,6   | 10,0  | 1,0  | 0,0 | 0,9  | 130401B  | 130402B  |
| 5                | Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте                            | 200 | 0,6  | 0,1  | 38,2  | 154,7  | 0,0 | 1,2  | 0,0   | 0,1  | 12,6  | 11,9   | 2,4   | 0,9  | 0,0 | 0,0  | 160237   | 160237   |
| 6                | Хлеб из муки пшеничной                                               | 20  | 1,5  | 0,6  | 10,3  | 52,4   | 0,0 | 0,0  | 0,0   | 0,3  | 4,7   | 16,8   | 2,6   | 0,2  | 0,0 | 0,0  | 200102   | 200102   |
| 7                | Хлеб ржано-пшеничный                                                 | 20  | 1,1  | 0,2  | 9,9   | 46,4   | 0,0 | 0,0  | 0,0   | 0,2  | 50,0  | 50,0   | 5,0   | 0,6  | 0,0 | 2,0  | 200103   | 200103   |
|                  | Итого:                                                               |     | 28,8 | 25,5 | 138,6 | 898,0  | 0,3 | 13,1 | 11,2  | 7,3  | 211,3 | 396,9  | 86,4  | 5,8  | 0,3 | 14,6 |          |          |
| Полдник          |                                                                      |     |      |      |       |        |     |      |       |      |       |        |       |      |     |      |          |          |
| 1                | Кофейный напиток злаковый на молоке                                  | 200 | 3,8  | 3,4  | 25,5  | 150,8  | 2,4 | 0,6  | 15,0  | 0,0  | 141,5 | 114,8  | 30,0  | 1,7  | 0,1 | 17,0 | 160103   | 160103   |

|                         |                                                                       |     |             |             |              |               |            |              |             |             |              |               |              |             |            |             |                  |         |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----|-------------|-------------|--------------|---------------|------------|--------------|-------------|-------------|--------------|---------------|--------------|-------------|------------|-------------|------------------|---------|
| 2                       | Булочка с пукатами<br>или Булочка с изюмом                            | 50  | 5,8         | 3,4         | 28,6         | 167,6         | 0,1        | 0,1          | 8,6         | 0,5         | 32,1         | 51,7          | 8,4          | 0,5         | 0,1        | 3,1         | 190104           | 190106  |
|                         | <b>Итого:</b>                                                         |     | <b>9,5</b>  | <b>6,8</b>  | <b>54,1</b>  | <b>318,4</b>  | <b>2,5</b> | <b>0,7</b>   | <b>23,6</b> | <b>0,5</b>  | <b>173,6</b> | <b>166,6</b>  | <b>38,4</b>  | <b>2,3</b>  | <b>0,2</b> | <b>20,1</b> |                  |         |
|                         | <b>Итого за день</b>                                                  |     | <b>56,0</b> | <b>53,7</b> | <b>303,0</b> | <b>1926,4</b> | <b>3,2</b> | <b>37,9</b>  | <b>58,2</b> | <b>9,8</b>  | <b>537,4</b> | <b>910,5</b>  | <b>280,9</b> | <b>12,3</b> | <b>0,8</b> | <b>47,4</b> |                  |         |
| <b>День 5 (пятница)</b> |                                                                       |     |             |             |              |               |            |              |             |             |              |               |              |             |            |             |                  |         |
| <b>Завтрак</b>          |                                                                       |     |             |             |              |               |            |              |             |             |              |               |              |             |            |             |                  |         |
| 1                       | Омлет натуральный, запеченный                                         | 200 | 20,0        | 12,5        | 14,3         | 248,9         | 0,1        | 0,4          | 9,2         | 2,7         | 156,9        | 343,1         | 26,5         | 3,8         | 0,7        | 35,4        | 120301B          | 120322B |
| 2                       | Кекс с шоколадом                                                      | 50  | 3,5         | 11,0        | 24,0         | 208,8         | 0,0        | 0,0          | 30,0        | 0,6         | 17,2         | 70,9          | 25,6         | 1,6         | 0,1        | 3,2         | 170604           | 170605  |
| 3                       | Чай с молоком с сахаром                                               | 200 | 1,2         | 1,3         | 17,9         | 87,8          | 0,0        | 0,2          | 6,0         | 0,0         | 52,3         | 42,2          | 5,6          | 0,1         | 0,1        | 3,6         | 160108           | 160108  |
| 4                       | Хлеб из муки пшеничной                                                | 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  |
|                         | <b>Итого:</b>                                                         |     | <b>26,1</b> | <b>25,3</b> | <b>66,4</b>  | <b>598,0</b>  | <b>0,2</b> | <b>0,6</b>   | <b>45,2</b> | <b>3,6</b>  | <b>231,2</b> | <b>472,9</b>  | <b>60,3</b>  | <b>5,8</b>  | <b>0,9</b> | <b>42,2</b> |                  |         |
| <b>Обед</b>             |                                                                       |     |             |             |              |               |            |              |             |             |              |               |              |             |            |             |                  |         |
| 1                       | Салат из зеленого горошка                                             | 60  | 2,6         | 10,4        | 2,8          | 115,4         | 0,0        | 3,9          | 0,0         | 4,1         | 57,3         | 47,3          | 9,1          | 0,6         | 0,1        | 4,2         | 100543           | 100543  |
| 2                       | Рассольник Ленинградский                                              | 200 | 1,6         | 3,2         | 10,8         | 78,4          | 0,1        | 7,4          | 0,0         | 1,0         | 17,6         | 57,5          | 20,7         | 0,8         | 0,1        | 3,9         | 110201B          | 110202B |
| 3                       | Тефтели с рисом                                                       | 80  | 8,1         | 3,3         | 13,0         | 114,0         | 0,0        | 0,0          | 0,0         | 0,2         | 7,6          | 108,7         | 16,7         | 1,4         | 0,1        | 3,5         | 120521           | 120522  |
| 4                       | Картофель отварной                                                    | 180 | 3,4         | 14,6        | 24,5         | 243,2         | 0,2        | 18,0         | 0,0         | 1,8         | 30,3         | 105,1         | 41,6         | 1,6         | 0,1        | 9,0         | 130103B          | 130104B |
| 5                       | Напиток морковный                                                     | 200 | 0,9         | 0,1         | 20,9         | 89,1          | 0,0        | 9,0          | 0,0         | 0,3         | 20,1         | 35,3          | 24,1         | 0,5         | 0,0        | 3,2         | 160235           | 160235  |
| 6                       | Фрукты и ягоды свежие (см.приложение №1)                              | 180 | 1,6         | 0,4         | 14,6         | 77,4          | 0,1        | 108,0        | 0,0         | 0,4         | 61,2         | 41,4          | 23,4         | 0,5         | 0,1        | 3,6         | 210102           | 210102  |
| 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  |
|                         | <b>Итого:</b>                                                         |     | <b>23,4</b> | <b>33,6</b> | <b>126,9</b> | <b>915,2</b>  | <b>0,6</b> | <b>146,3</b> | <b>0,0</b>  | <b>8,8</b>  | <b>303,5</b> | <b>529,0</b>  | <b>150,8</b> | <b>7,2</b>  | <b>0,5</b> | <b>31,4</b> |                  |         |
| <b>Полдник</b>          |                                                                       |     |             |             |              |               |            |              |             |             |              |               |              |             |            |             |                  |         |
| 1                       | Какао-напиток на молоке                                               | 200 | 9,4         | 8,5         | 10,8         | 160,5         | 0,0        | 0,5          | 13,5        | 0,0         | 114,5        | 108,1         | 29,6         | 1,0         | 0,1        | 8,1         | 160101           | 160102  |
| 2                       | Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином                          | 20  | 1,2         | 0,6         | 15,1         | 70,8          | 0,0        | 0,0          | 20,0        | 0,0         | 2,0          | 6,6           | 0,4          | 0,1         | 0,0        | 0,0         |                  |         |
|                         | <b>Итого:</b>                                                         |     | <b>10,6</b> | <b>9,1</b>  | <b>26,0</b>  | <b>231,3</b>  | <b>0,0</b> | <b>0,5</b>   | <b>33,5</b> | <b>0,0</b>  | <b>116,5</b> | <b>114,7</b>  | <b>30,0</b>  | <b>1,1</b>  | <b>0,2</b> | <b>8,1</b>  |                  |         |
|                         | <b>Итого за день</b>                                                  |     | <b>60,1</b> | <b>68,0</b> | <b>219,3</b> | <b>1744,4</b> | <b>0,8</b> | <b>147,4</b> | <b>78,7</b> | <b>12,4</b> | <b>651,2</b> | <b>1116,6</b> | <b>241,1</b> | <b>14,1</b> | <b>1,5</b> | <b>81,7</b> |                  |         |
| <b>День 6 (суббота)</b> |                                                                       |     |             |             |              |               |            |              |             |             |              |               |              |             |            |             |                  |         |
| <b>Завтрак</b>          |                                                                       |     |             |             |              |               |            |              |             |             |              |               |              |             |            |             |                  |         |
| 1                       | Каша овсяная молочная                                                 | 200 | 7,5         | 11,5        | 17,2         | 201,9         | 0,2        | 0,7          | 29,6        | 0,6         | 161,6        | 224,8         | 62,8         | 1,5         | 0,2        | 13,0        | 120209           | 120210  |
| 2                       | Чай с сахаром                                                         | 200 | 0,0         | 0,0         | 16,0         | 63,8          | 0,0        | 0,0          | 0,0         | 0,0         | 3,9          | 5,8           | 0,0          | 0,0         | 0,0        | 0,0         | 160105           | 160105  |
| 3                       | Кекс столичный                                                        | 50  | 3,6         | 10,5        | 25,7         | 211,3         | 0,0        | 0,0          | 30,0        | 0,6         | 15,9         | 44,4          | 7,1          | 0,7         | 0,1        | 3,0         | 170601           | 170602  |
| 4                       | Изделия колбасные вареные (сосиски) для<br>школьного питания отварные | 49  | 5,4         | 11,7        | 0,2          | 127,9         | 0,1        | 0,0          | 0,0         | 0,2         | 17,2         | 77,9          | 9,8          | 0,9         | 0,1        | 3,4         | 120501           | 120501  |
| 5                       | 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  |
|                         | <b>Итого:</b>                                                         |     | <b>19,4</b> | <b>34,9</b> | <b>79,6</b>  | <b>709,7</b>  | <b>0,4</b> | <b>0,7</b>   | <b>59,6</b> | <b>2,1</b>  | <b>207,9</b> | <b>386,4</b>  | <b>84,9</b>  | <b>3,6</b>  | <b>0,3</b> | <b>19,4</b> |                  |         |
| <b>Обед</b>             |                                                                       |     |             |             |              |               |            |              |             |             |              |               |              |             |            |             |                  |         |
| 1                       | Салат из моркови с зеленым горошком                                   | 60  | 1,2         | 6,1         | 3,9          | 75,3          | 0,0        | 4,1          | 0,0         | 2,8         | 47,6         | 33,7          | 17,9         | 0,4         | 0,0        | 2,9         | 100530           | 100530  |
| 2                       | Бульон куриный                                                        | 180 | 1,6         | 4,0         | 2,3          | 51,5          | 0,0        | 3,6          | 0,0         | 0,0         | 5,4          | 20,9          | 8,3          | 0,3         | 0,0        | 1,8         | 110501           | 110502  |
| 3                       | Яйцо куриное диетическое, сваренное<br>вкрутую                        | 20  | 2,5         | 2,3         | 0,1          | 31,4          | 0,0        | 0,0          | 0,0         | 0,1         | 14,7         | 39,2          | 2,6          | 0,5         | 0,1        | 4,0         | 120304           | 120304  |
| 4                       | Шницель рубленый из говядины                                          | 100 | 12,0        | 10,4        | 6,0          | 165,6         | 0,1        | 0,0          | 0,0         | 2,1         | 14,9         | 171,8         | 21,0         | 2,5         | 0,1        | 5,6         | 120525           | 120526  |
| 5                       | Капуста тушеная                                                       | 180 | 3,2         | 2,5         | 26,3         | 140,8         | 0,1        | 58,0         | 0,0         | 3,5         | 350,2        | 77,0          | 39,6         | 1,4         | 0,1        | 6,7         | 130201           | 130202  |
| 6                       | Сок фруктовый ДП (см. приложение №3)                                  | 200 | 2,0         | 0,2         | 20,2         | 92,0          | 0,0        | 4,0          | 0,0         | 0,2         | 14,0         | 14,0          | 8,0          | 2,8         | 0,0        | 0,0         | 160223           | 160241  |
| 7                       | Зефир                                                                 | 20  | 0,2         | 0,0         | 16,0         | 65,2          | 0,0        | 0,0          | 0,0         | 0,0         | 5,0          | 2,4           | 1,2          | 0,3         | 0,0        | 0,0         |                  |         |
| 8                       | Хлеб из муки пшеничной                                                | 40  | 3,0         | 1,2         | 20,6         | 104,8         | 0,0        | 0,0          | 0,0         | 0,7         | 9,4          | 33,6          | 5,2          | 0,5         | 0,0        | 0,0         | 200102           | 200102  |
| 9                       | Хлеб ржано-пшеничный                                                  | 20  | 1,1         | 0,2         | 9,9          | 46,4          | 0,0        | 0,0          | 0,0         | 0,2         | 50,0         | 50,0          | 5,0          | 0,6         | 0,0        | 2,0         | 200103           | 200103  |
|                         | <b>Итого:</b>                                                         |     | <b>26,9</b> | <b>26,9</b> | <b>105,3</b> | <b>772,9</b>  | <b>0,3</b> | <b>69,6</b>  | <b>0,0</b>  | <b>9,6</b>  | <b>511,2</b> | <b>442,6</b>  | <b>108,7</b> | <b>9,3</b>  | <b>0,4</b> | <b>23,0</b> |                  |         |
| <b>Полдник</b>          |                                                                       |     |             |             |              |               |            |              |             |             |              |               |              |             |            |             |                  |         |
| 1                       | Напиток из плодов сухих (изюм)                                        | 200 | 0,3         | 0,1         | 21,9         | 89,6          | 0,0        | 0,0          | 0,1         | 0,1         | 10,0         | 15,5          | 5,0          | 0,4         | 0,0        | 0,0         | 160242           | 160242  |
| 2                       | Ватрушка с творогом                                                   | 50  | 5,4         | 5,9         | 24,0         | 170,7         | 0,1        | 0,1          | 9,0         | 1,1         | 50,5         | 126,1         | 9,4          | 0,5         | 0,1        | 2,1         | 190304<br>190305 | 190306  |



|                      |                                                                         |     |       |       |        |         |      |       |       |       |        |        |        |       |      |       |                  |          |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----|-------|-------|--------|---------|------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|-------|------|-------|------------------|----------|
|                      | Итого:                                                                  |     | 5,7   | 6,0   | 45,9   | 260,3   | 0,1  | 0,1   | 9,1   | 1,2   | 60,5   | 141,6  | 14,5   | 0,9   | 0,1  | 2,1   |                  |          |
|                      | Итого за день                                                           |     | 52,0  | 67,7  | 230,8  | 1743,0  | 0,8  | 70,5  | 68,7  | 12,8  | 779,6  | 970,6  | 208,1  | 13,8  | 0,8  | 44,5  |                  |          |
|                      | Итого за 6 дней                                                         |     | 56,71 | 65,48 | 250,89 | 1811,70 | 1,57 | 84,54 | 81,31 | 11,73 | 694,08 | 992,75 | 215,49 | 13,07 | 1,10 | 63,10 |                  |          |
| День 7 (понедельник) |                                                                         |     |       |       |        |         |      |       |       |       |        |        |        |       |      |       |                  |          |
| Завтрак              |                                                                         |     |       |       |        |         |      |       |       |       |        |        |        |       |      |       |                  |          |
| 1                    | Каша манная молочная                                                    | 200 | 5,6   | 11,3  | 28,4   | 237,4   | 0,1  | 0,8   | 32,4  | 0,5   | 173,2  | 151,1  | 24,7   | 0,5   | 0,2  | 12,6  | 120205           | 120206   |
| 2                    | Чай с повидлом                                                          | 200 | 0,1   | 0,0   | 22,9   | 88,9    | 0,0  | 0,1   | 0,0   | 0,0   | 7,3    | 8,1    | 1,8    | 0,4   | 0,0  | 0,0   | 160107-1         | 160107-1 |
| 3                    | Булочка с шоколадом<br>или Булочка "Любимая"                            | 50  | 5,7   | 4,0   | 27,1   | 167,0   | 0,1  | 0,1   | 6,9   | 0,6   | 29,5   | 52,7   | 8,1    | 0,5   | 0,1  | 3,1   | 190107<br>190108 | 190109   |
| 4                    | Изделия колбасные вареные (сардельки) для<br>школьного питания отварные | 49  | 5,6   | 8,9   | 0,6    | 105,4   | 0,0  | 0,0   | 0,0   | 0,2   | 12,7   | 64,2   | 7,8    | 0,9   | 0,0  | 3,4   | 120502           | 120502   |
| 5                    | Хлеб из муки пшеничной                                                  | 20  | 1,5   | 0,6   | 10,3   | 52,4    | 0,0  | 0,0   | 0,0   | 0,3   | 4,7    | 16,8   | 2,6    | 0,2   | 0,0  | 0,0   | 200102           | 200102   |
|                      | Итого:                                                                  |     | 18,4  | 24,8  | 89,3   | 651,1   | 0,2  | 1,0   | 39,3  | 1,6   | 227,5  | 292,9  | 45,0   | 2,5   | 0,3  | 19,1  |                  |          |
| Обед                 |                                                                         |     |       |       |        |         |      |       |       |       |        |        |        |       |      |       |                  |          |
| 1                    | Салат овощной с фасолью                                                 | 60  | 1,5   | 6,2   | 7,7    | 93,2    | 0,1  | 4,4   | 0,0   | 2,7   | 26,2   | 43,1   | 14,3   | 0,6   | 0,0  | 2,6   | 100501-1         | 100501-1 |
| 2                    | Суп из овощей                                                           | 200 | 2,4   | 3,0   | 7,8    | 67,8    | 0,1  | 16,2  | 0,0   | 4,5   | 71,8   | 53,7   | 22,9   | 0,9   | 0,1  | 4,5   | 110305B          | 110306B  |
| 3                    | Биточки рубленые куриные                                                | 100 | 12,4  | 6,9   | 10,2   | 152,5   | 0,1  | 1,3   | 48,5  | 1,3   | 42,3   | 146,9  | 17,9   | 1,4   | 0,1  | 5,7   | 120611           | 120612   |
| 4                    | Рис отварной                                                            | 180 | 5,8   | 9,8   | 63,4   | 365,6   | 0,1  | 0,0   | 0,0   | 2,6   | 6,7    | 94,9   | 31,6   | 0,6   | 0,0  | 0,9   | 130301B          | 130302B  |
| 5                    | Напиток клубничный                                                      | 200 | 0,0   | 0,0   | 30,6   | 122,4   | 0,0  | 20,2  | 0,0   | 0,1   | 2,9    | 2,4    | 1,7    | 0,3   | 0,0  | 0,0   | 160232           | 160205   |
| 6                    | Хлеб из муки пшеничной                                                  | 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:                                                                  |     | 24,7  | 26,8  | 140,0  | 900,4   | 0,3  | 42,0  | 48,5  | 11,8  | 204,6  | 407,8  | 95,9   | 4,6   | 0,3  | 15,7  |                  |          |
| Полдник              |                                                                         |     |       |       |        |         |      |       |       |       |        |        |        |       |      |       |                  |          |
| 1                    | Напиток молочный                                                        | 200 | 3,0   | 3,2   | 16,9   | 108,8   | 0,0  | 0,6   | 15,0  | 0,0   | 121,0  | 91,0   | 14,0   | 0,1   | 0,1  | 9,0   | 160236           | 160236   |
| 2                    | Кекс с цукатами                                                         | 50  | 3,3   | 8,8   | 27,2   | 200,6   | 0,0  | 0,0   | 30,0  | 0,5   | 12,7   | 37,8   | 5,8    | 0,5   | 0,1  | 3,0   | 170607           | 170603   |
|                      | Итого:                                                                  |     | 6,3   | 12,0  | 44,1   | 309,4   | 0,1  | 0,6   | 45,0  | 0,5   | 133,7  | 128,8  | 19,8   | 0,6   | 0,2  | 12,0  |                  |          |
|                      | Итого за день                                                           |     | 49,4  | 63,5  | 273,4  | 1860,8  | 0,6  | 43,7  | 132,8 | 14,0  | 565,8  | 829,5  | 160,7  | 7,7   | 0,8  | 46,8  |                  |          |
| День 8 (вторник)     |                                                                         |     |       |       |        |         |      |       |       |       |        |        |        |       |      |       |                  |          |
| Завтрак              |                                                                         |     |       |       |        |         |      |       |       |       |        |        |        |       |      |       |                  |          |
| 1                    | Омлет натуральный, запеченный                                           | 200 | 20,0  | 12,5  | 14,3   | 248,9   | 0,1  | 0,4   | 9,2   | 2,7   | 156,9  | 343,1  | 26,5   | 3,8   | 0,7  | 35,4  | 120301B          | 120322B  |
| 2                    | Кофейный напиток злаковый на молоке                                     | 200 | 3,8   | 3,4   | 25,5   | 150,8   | 2,4  | 0,6   | 15,0  | 0,0   | 141,5  | 114,8  | 30,0   | 1,7   | 0,1  | 17,0  | 160103           | 160103   |
| 3                    | Печенье                                                                 | 20  | 1,5   | 2,0   | 14,9   | 83,4    | 0,0  | 0,0   | 2,0   | 0,7   | 5,8    | 18,0   | 4,0    | 0,4   | 0,0  | 0,0   |                  |          |
| 4                    | Хлеб из муки пшеничной                                                  | 40  | 3,0   | 1,2   | 20,6   | 104,8   | 0,0  | 0,0   | 0,0   | 0,7   | 9,4    | 33,6   | 5,2    | 0,5   | 0,0  | 0,0   | 200102           | 200102   |
|                      | Итого:                                                                  |     | 28,2  | 19,0  | 75,2   | 587,9   | 2,6  | 1,0   | 26,2  | 4,0   | 313,6  | 509,5  | 65,7   | 6,5   | 0,9  | 52,4  |                  |          |
| Обед                 |                                                                         |     |       |       |        |         |      |       |       |       |        |        |        |       |      |       |                  |          |
| 1                    | Салат из зеленого горошка                                               | 60  | 2,6   | 10,4  | 2,8    | 115,4   | 0,0  | 3,9   | 0,0   | 4,1   | 57,3   | 47,3   | 9,1    | 0,6   | 0,1  | 4,2   | 100543           | 100543   |
| 2                    | Суп крестьянский с крупой                                               | 200 | 2,4   | 2,2   | 8,2    | 62,2    | 0,0  | 12,5  | 0,0   | 2,0   | 72,5   | 55,6   | 17,0   | 0,6   | 0,0  | 2,5   | 110322B          | 110323B  |
| 3                    | Гуляш из мяса птицы                                                     | 80  | 9,9   | 3,2   | 2,7    | 79,4    | 0,0  | 1,7   | 30,4  | 0,0   | 9,4    | 70,2   | 9,1    | 0,7   | 0,1  | 2,6   | 120601           | 120602   |
| 4                    | Каша гречневая рассыпчатая                                              | 180 | 9,1   | 11,4  | 48,9   | 334,3   | 0,3  | 0,0   | 0,0   | 2,9   | 13,6   | 179,1  | 120,0  | 4,0   | 0,1  | 3,1   | 130309B          | 130310B  |
| 5                    | Напиток смородина                                                       | 200 | 0,1   | 0,0   | 33,5   | 132,0   | 0,0  | 9,6   | 0,0   | 0,1   | 5,8    | 3,8    | 3,4    | 0,2   | 0,0  | 0,0   | 160229           | 160207   |
| 6                    | Хлеб из муки пшеничной                                                  | 40  | 3,0   | 1,2   | 20,6   | 104,8   | 0,0  | 0,0   | 0,0   | 0,7   | 9,4    | 33,6   | 5,2    | 0,5   | 0,0  | 0,0   | 200102           | 200102   |
| 7                    | Хлеб ржано-пшеничный                                                    | 20  | 1,1   | 0,2   | 9,9    | 46,4    | 0,0  | 0,0   | 0,0   | 0,2   | 50,0   | 50,0   | 5,0    | 0,6   | 0,0  | 2,0   | 200103           | 200103   |
|                      | Итого:                                                                  |     | 28,2  | 28,6  | 126,5  | 874,5   | 0,5  | 27,7  | 30,4  | 9,9   | 218,0  | 439,6  | 168,7  | 7,2   | 0,3  | 14,3  |                  |          |
| Полдник              |                                                                         |     |       |       |        |         |      |       |       |       |        |        |        |       |      |       |                  |          |
| 1                    | Брушкетта                                                               | 50  | 5,9   | 3,1   | 18,3   | 124,3   | 0,1  | 1,4   | 33,3  | 0,7   | 39,8   | 99,7   | 11,5   | 0,7   | 0,1  | 2,1   | 230464<br>190217 | 190216   |
| 2                    | Чай с молоком с сахаром                                                 | 200 | 1,2   | 1,3   | 17,9   | 87,8    | 0,0  | 0,2   | 6,0   | 0,0   | 52,3   | 42,2   | 5,6    | 0,1   | 0,1  | 3,6   | 160108           | 160108   |
|                      | Итого:                                                                  |     | 7,1   | 4,4   | 36,1   | 212,1   | 0,1  | 1,6   | 39,3  | 0,7   | 92,2   | 141,9  | 17,1   | 0,8   | 0,1  | 5,7   |                  |          |
|                      | Итого за день                                                           |     | 63,5  | 52,0  | 237,8  | 1674,6  | 3,1  | 30,3  | 95,9  | 14,6  | 623,8  | 1091,0 | 251,5  | 14,5  | 1,3  | 72,4  |                  |          |
| День 9 (среда)       |                                                                         |     |       |       |        |         |      |       |       |       |        |        |        |       |      |       |                  |          |
| Завтрак              |                                                                         |     |       |       |        |         |      |       |       |       |        |        |        |       |      |       |                  |          |
| 1                    | Каша овсяная молочная                                                   | 200 | 7,5   | 11,5  | 17,2   | 201,9   | 0,2  | 0,7   | 29,6  | 0,6   | 161,6  | 224,8  | 62,8   | 1,5   | 0,2  | 13,0  | 120209           | 120210   |
| 2                    | Чай с сахаром                                                           | 200 | 0,0   | 0,0   | 16,0   | 63,8    | 0,0  | 0,0   | 0,0   | 0,0   | 3,9    | 5,8    | 0,0    | 0,0   | 0,0  | 0,0   | 160105           | 160105   |
| 3                    | Хлеб из муки пшеничной                                                  | 40  | 3,0   | 1,2   | 20,6   | 104,8   | 0,0  | 0,0   | 0,0   | 0,7   | 9,4    | 33,6   | 5,2    | 0,5   | 0,0  | 0,0   | 200102           | 200102   |

|                   |                                                                |     |      |      |       |        |     |      |       |      |        |        |       |      |     |       |                  |          |
|-------------------|----------------------------------------------------------------|-----|------|------|-------|--------|-----|------|-------|------|--------|--------|-------|------|-----|-------|------------------|----------|
| 4                 | Булочка с цукатами<br>или Булочка с изюмом                     | 50  | 5,8  | 3,4  | 28,6  | 167,6  | 0,1 | 0,1  | 8,6   | 0,5  | 32,1   | 51,7   | 8,4   | 0,5  | 0,1 | 3,1   | 190104           | 190106   |
|                   | Итого:                                                         |     | 16,2 | 16,0 | 82,3  | 538,1  | 0,3 | 0,8  | 38,2  | 1,8  | 207,0  | 315,9  | 76,4  | 2,5  | 0,3 | 16,0  |                  |          |
| Обед              |                                                                |     |      |      |       |        |     |      |       |      |        |        |       |      |     |       |                  |          |
| 1                 | Салат из свеклы с солеными огурцами                            | 60  | 0,8  | 4,9  | 4,6   | 65,4   | 0,0 | 5,4  | 0,0   | 2,2  | 20,3   | 23,5   | 12,1  | 0,8  | 0,0 | 3,8   | 100403-1         | 100403-1 |
| 2                 | Суп куриный                                                    | 200 | 7,4  | 3,4  | 7,8   | 91,4   | 0,1 | 5,2  | 9,4   | 1,1  | 20,0   | 58,8   | 17,5  | 0,8  | 0,1 | 3,3   | 110303           | 110304   |
| 3                 | Рыба (филе) припущенная                                        | 120 | 23,4 | 0,9  | 0,0   | 101,0  | 0,1 | 1,5  | 14,6  | 1,3  | 514,6  | 747,1  | 44,1  | 0,7  | 0,1 | 197,6 | 120405           | 120405   |
| 4                 | Пюре картофельное                                              | 180 | 3,1  | 23,7 | 21,5  | 311,3  | 0,2 | 15,1 | 4,9   | 1,7  | 64,9   | 116,9  | 39,1  | 1,4  | 0,2 | 10,4  | 130101B          | 130102B  |
| 5                 | Напиток вишневый                                               | 200 | 0,0  | 0,0  | 30,6  | 122,4  | 0,0 | 0,0  | 0,0   | 0,0  | 0,5    | 0,0    | 0,0   | 0,0  | 0,0 | 0,0   | 160231           | 160204   |
| 6                 | Зефир                                                          | 20  | 0,2  | 0,0  | 16,0  | 65,2   | 0,0 | 0,0  | 0,0   | 0,0  | 5,0    | 2,4    | 1,2   | 0,3  | 0,0 | 0,0   |                  |          |
| 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:                                                         |     | 39,0 | 34,2 | 111,0 | 907,9  | 0,5 | 27,2 | 28,9  | 7,1  | 684,6  | 1032,3 | 124,1 | 5,1  | 0,4 | 217,1 |                  |          |
| Полдник           |                                                                |     |      |      |       |        |     |      |       |      |        |        |       |      |     |       |                  |          |
| 1                 | Пирожок с яблочным джемом<br>или Пирожок яблочный              | 50  | 3,7  | 1,5  | 27,5  | 138,1  | 0,0 | 0,1  | 4,0   | 0,5  | 22,9   | 37,2   | 7,1   | 0,6  | 0,0 | 1,7   | 190204<br>190205 | 190206   |
| 2                 | Какао-напиток на молоке                                        | 200 | 9,4  | 8,5  | 10,8  | 160,5  | 0,0 | 0,5  | 13,5  | 0,0  | 114,5  | 108,1  | 29,6  | 1,0  | 0,1 | 8,1   | 160101           | 160102   |
|                   | Итого:                                                         |     | 13,1 | 10,0 | 38,3  | 298,6  | 0,1 | 0,7  | 17,5  | 0,5  | 137,4  | 145,3  | 36,7  | 1,6  | 0,2 | 9,8   |                  |          |
|                   | Итого за день                                                  |     | 68,3 | 60,2 | 231,7 | 1744,6 | 0,8 | 28,7 | 84,7  | 9,4  | 1029,0 | 1493,4 | 237,1 | 9,2  | 0,8 | 242,9 |                  |          |
| День 10 (четверг) |                                                                |     |      |      |       |        |     |      |       |      |        |        |       |      |     |       |                  |          |
| Завтрак           |                                                                |     |      |      |       |        |     |      |       |      |        |        |       |      |     |       |                  |          |
| 1                 | Омлет с сыром запеченный                                       | 200 | 22,3 | 5,4  | 14,3  | 195,4  | 0,1 | 0,4  | 44,0  | 4,4  | 170,1  | 390,4  | 28,8  | 3,7  | 0,7 | 32,5  | 120302B          | 120323B  |
| 2                 | Чай с повидлом                                                 | 200 | 0,1  | 0,0  | 22,9  | 88,9   | 0,0 | 0,1  | 0,0   | 0,0  | 7,3    | 8,1    | 1,8   | 0,4  | 0,0 | 0,0   | 160107-1         | 160107-1 |
| 3                 | Хлеб из муки пшеничной                                         | 20  | 1,5  | 0,6  | 10,3  | 52,4   | 0,0 | 0,0  | 0,0   | 0,3  | 4,7    | 16,8   | 2,6   | 0,2  | 0,0 | 0,0   | 200102           | 200102   |
| 4                 | Кекс столичный                                                 | 50  | 3,6  | 10,5 | 25,7  | 211,3  | 0,0 | 0,0  | 30,0  | 0,6  | 15,9   | 44,4   | 7,1   | 0,7  | 0,1 | 3,0   | 170601           | 170602   |
|                   | Итого:                                                         |     | 27,4 | 16,5 | 73,1  | 548,1  | 0,2 | 0,5  | 74,1  | 5,3  | 198,0  | 459,7  | 40,4  | 5,0  | 0,8 | 35,5  |                  |          |
| Обед              |                                                                |     |      |      |       |        |     |      |       |      |        |        |       |      |     |       |                  |          |
| 1                 | Салат Осенний                                                  | 60  | 1,1  | 3,2  | 7,5   | 63,1   | 0,0 | 5,7  | 0,0   | 1,4  | 16,0   | 33,7   | 15,9  | 0,6  | 0,0 | 3,5   | 100516           | 100516   |
| 2                 | Суп картофельный с фрикадельками                               | 200 | 7,0  | 3,7  | 15,8  | 124,0  | 0,1 | 9,0  | 0,0   | 1,0  | 21,4   | 115,4  | 27,7  | 1,7  | 0,1 | 6,6   | 110311           | 110312   |
| 3                 | Пельмени детские из п/ф промышленного<br>производства с маслом | 200 | 19,0 | 32,2 | 40,6  | 440,3  | 0,3 | 0,0  | 0,0   | 5,4  | 30,9   | 125,8  | 21,0  | 1,5  | 0,1 | 0,0   | 120529B          | 120529B  |
| 4                 | Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте                      | 200 | 0,6  | 0,1  | 38,2  | 154,7  | 0,0 | 1,2  | 0,0   | 0,1  | 12,6   | 11,9   | 2,4   | 0,9  | 0,0 | 0,0   | 160237           | 160237   |
| 5                 | Хлеб из муки пшеничной                                         | 20  | 1,5  | 0,6  | 10,3  | 52,4   | 0,0 | 0,0  | 0,0   | 0,3  | 4,7    | 16,8   | 2,6   | 0,2  | 0,0 | 0,0   | 200102           | 200102   |
| 6                 | Хлеб ржано-пшеничный                                           | 20  | 1,1  | 0,2  | 9,9   | 46,4   | 0,0 | 0,0  | 0,0   | 0,2  | 50,0   | 50,0   | 5,0   | 0,6  | 0,0 | 2,0   | 200103           | 200103   |
|                   | Итого:                                                         |     | 30,3 | 39,9 | 122,4 | 880,9  | 0,5 | 15,9 | 0,0   | 8,4  | 135,6  | 353,5  | 74,6  | 5,6  | 0,3 | 12,1  |                  |          |
| Полдник           |                                                                |     |      |      |       |        |     |      |       |      |        |        |       |      |     |       |                  |          |
| 1                 | Ватрушка с творогом                                            | 50  | 5,4  | 5,9  | 24,0  | 170,7  | 0,1 | 0,1  | 9,0   | 1,1  | 50,5   | 126,1  | 9,4   | 0,5  | 0,1 | 2,1   | 190304<br>190305 | 190306   |
| 2                 | Молоко                                                         | 200 | 6,0  | 6,4  | 9,4   | 120,0  | 0,0 | 1,2  | 30,0  | 0,0  | 242,0  | 182,0  | 28,0  | 0,2  | 0,3 | 18,0  | 230105           | 230105   |
|                   | Итого:                                                         |     | 11,4 | 12,3 | 33,4  | 290,7  | 0,1 | 1,3  | 39,0  | 1,1  | 292,5  | 308,1  | 37,4  | 0,7  | 0,3 | 20,1  |                  |          |
|                   | Итого за день                                                  |     | 69,1 | 68,7 | 228,9 | 1719,6 | 0,8 | 17,8 | 113,1 | 14,8 | 626,0  | 1121,4 | 152,4 | 11,3 | 1,4 | 67,6  |                  |          |
| День 11 (пятница) |                                                                |     |      |      |       |        |     |      |       |      |        |        |       |      |     |       |                  |          |
| Завтрак           |                                                                |     |      |      |       |        |     |      |       |      |        |        |       |      |     |       |                  |          |
| 1                 | Каша пшениная молочная                                         | 200 | 5,8  | 10,3 | 26,9  | 223,6  | 0,2 | 0,5  | 23,4  | 0,2  | 107,3  | 181,0  | 50,2  | 1,4  | 0,1 | 9,3   | 120201           | 120202   |
| 2                 | Чай с лимоном                                                  | 200 | 0,0  | 0,0  | 16,1  | 65,2   | 0,0 | 1,6  | 0,0   | 0,0  | 5,5    | 6,6    | 0,5   | 0,1  | 0,0 | 0,0   | 160106           | 160106   |
| 3                 | Хлеб из муки пшеничной                                         | 20  | 1,5  | 0,6  | 10,3  | 52,4   | 0,0 | 0,0  | 0,0   | 0,3  | 4,7    | 16,8   | 2,6   | 0,2  | 0,0 | 0,0   | 200102           | 200102   |
| 4                 | Яйцо куриное диетическое, сваренное<br>вкрутую                 | 55  | 7,0  | 6,3  | 0,4   | 86,4   | 0,0 | 0,0  | 0,1   | 0,3  | 40,4   | 107,7  | 7,2   | 1,5  | 0,2 | 11,0  | 120304           | 120304   |
| 5                 | Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)                        | 220 | 3,3  | 1,1  | 46,2  | 211,2  | 0,1 | 22,0 | 0,0   | 0,9  | 17,6   | 61,6   | 92,4  | 1,3  | 0,1 | 0,0   | 210103           | 210103   |
|                   | Итого:                                                         |     | 17,6 | 18,3 | 99,8  | 638,7  | 0,4 | 24,1 | 23,5  | 1,7  | 175,5  | 373,7  | 152,9 | 4,5  | 0,5 | 20,3  |                  |          |
| Обед              |                                                                |     |      |      |       |        |     |      |       |      |        |        |       |      |     |       |                  |          |

|                              |                                                                       |     |              |              |               |                |             |              |                |              |               |                |               |              |             |              |                  |          |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----|--------------|--------------|---------------|----------------|-------------|--------------|----------------|--------------|---------------|----------------|---------------|--------------|-------------|--------------|------------------|----------|
| 1                            | Винегрет                                                              | 60  | 1,0          | 6,1          | 5,5           | 80,9           | 0,0         | 5,0          | 0,0            | 2,7          | 22,9          | 28,4           | 12,4          | 0,5          | 0,0         | 2,9          | 100501           | 100501   |
| 2                            | Солянка                                                               | 200 | 3,2          | 3,6          | 2,0           | 53,2           | 0,0         | 2,7          | 0,0            | 1,0          | 12,4          | 58,5           | 10,0          | 0,8          | 0,0         | 2,6          | 110205B          | 110206B  |
| 3                            | Плов мясной                                                           | 200 | 24,0         | 11,0         | 36,4          | 340,6          | 0,1         | 4,5          | 27,6           | 0,8          | 26,1          | 269,5          | 53,6          | 3,4          | 0,2         | 9,0          | 120550           | 120551   |
| 4                            | Напиток из плодов сухих (изюм)                                        | 200 | 0,3          | 0,1          | 21,9          | 89,6           | 0,0         | 0,0          | 0,1            | 0,1          | 10,0          | 15,5           | 5,0           | 0,4          | 0,0         | 0,0          | 160242           | 160242   |
| 5                            | 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          |                  |          |
| 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   |
|                              | <b>Итого:</b>                                                         |     | <b>34,3</b>  | <b>23,9</b>  | <b>122,4</b>  | <b>843,5</b>   | <b>0,3</b>  | <b>12,2</b>  | <b>34,9</b>    | <b>5,7</b>   | <b>208,9</b>  | <b>526,4</b>   | <b>99,9</b>   | <b>7,0</b>   | <b>0,3</b>  | <b>18,5</b>  |                  |          |
| <b>Полдник</b>               |                                                                       |     |              |              |               |                |             |              |                |              |               |                |               |              |             |              |                  |          |
| 1                            | Молоко                                                                | 200 | 6,0          | 6,4          | 9,4           | 120,0          | 0,0         | 1,2          | 30,0           | 0,0          | 242,0         | 182,0          | 28,0          | 0,2          | 0,3         | 18,0         | 230105           | 230105   |
| 2                            | Булочка<br>или Булочка "Городская"                                    | 50  | 3,0          | 3,8          | 29,0          | 161,9          | 0,1         | 0,1          | 9,4            | 0,5          | 24,6          | 46,2           | 7,0           | 0,5          | 0,1         | 2,7          | 190102           | 190103   |
|                              | <b>Итого:</b>                                                         |     | <b>9,0</b>   | <b>10,2</b>  | <b>38,4</b>   | <b>281,9</b>   | <b>0,1</b>  | <b>1,3</b>   | <b>39,4</b>    | <b>0,5</b>   | <b>266,6</b>  | <b>228,2</b>   | <b>35,0</b>   | <b>0,7</b>   | <b>0,3</b>  | <b>20,7</b>  |                  |          |
|                              | <b>Итого за день</b>                                                  |     | <b>60,9</b>  | <b>52,4</b>  | <b>260,6</b>  | <b>1764,1</b>  | <b>0,8</b>  | <b>37,6</b>  | <b>97,7</b>    | <b>8,0</b>   | <b>651,0</b>  | <b>1128,3</b>  | <b>287,8</b>  | <b>12,2</b>  | <b>1,1</b>  | <b>59,5</b>  |                  |          |
| <b>День12(суббота)</b>       |                                                                       |     |              |              |               |                |             |              |                |              |               |                |               |              |             |              |                  |          |
| <b>Завтрак</b>               |                                                                       |     |              |              |               |                |             |              |                |              |               |                |               |              |             |              |                  |          |
| 1                            | Каша вязкая молочная "Дружба"                                         | 200 | 5,6          | 10,9         | 27,6          | 231,0          | 0,1         | 0,7          | 28,5           | 0,2          | 143,0         | 177,9          | 42,1          | 0,9          | 0,2         | 11,4         | 120211           | 120212   |
| 2                            | Кекс с цукатами                                                       | 50  | 3,3          | 8,8          | 27,2          | 200,6          | 0,0         | 0,0          | 30,0           | 0,5          | 12,7          | 37,8           | 5,8           | 0,5          | 0,1         | 3,0          | 170607           | 170603   |
| 3                            | Какао-напиток на молоке                                               | 200 | 9,4          | 8,5          | 10,8          | 160,5          | 0,0         | 0,5          | 13,5           | 0,0          | 114,5         | 108,1          | 29,6          | 1,0          | 0,1         | 8,1          | 160101           | 160102   |
| 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   |
|                              | <b>Итого:</b>                                                         |     | <b>19,7</b>  | <b>28,7</b>  | <b>75,9</b>   | <b>644,4</b>   | <b>0,2</b>  | <b>1,2</b>   | <b>72,0</b>    | <b>1,1</b>   | <b>274,9</b>  | <b>340,6</b>   | <b>80,2</b>   | <b>2,7</b>   | <b>0,4</b>  | <b>22,5</b>  |                  |          |
| <b>Обед</b>                  |                                                                       |     |              |              |               |                |             |              |                |              |               |                |               |              |             |              |                  |          |
| 1                            | Салат из соленых огурцов с луком                                      | 60  | 0,5          | 4,3          | 1,7           | 48,1           | 0,0         | 3,4          | 0,0            | 1,9          | 13,8          | 17,3           | 7,9           | 0,4          | 0,0         | 1,7          | 100508           | 100508   |
| 2                            | Суп картофельный с горохом                                            | 200 | 7,3          | 1,9          | 20,7          | 129,4          | 0,2         | 4,9          | 0,0            | 2,1          | 32,6          | 93,1           | 30,9          | 1,7          | 0,1         | 3,3          | 110307-1         | 110308-1 |
| 3                            | Печень тушенная (говяжья)                                             | 80  | 13,4         | 6,2          | 6,0           | 133,6          | 0,3         | 37,5         | 6591,7         | 1,0          | 230,3         | 398,4          | 20,6          | 7,9          | 2,5         | 15,0         | 120515           | 120516   |
| 4                            | Соус томатный                                                         | 30  | 0,5          | 0,8          | 1,9           | 16,8           | 0,0         | 3,6          | 3,2            | 0,1          | 2,8           | 7,5            | 4,5           | 0,2          | 0,0         | 0,2          | 140101           | 140102   |
| 5                            | Каша гречневая рассыпчатая                                            | 180 | 9,1          | 11,4         | 48,9          | 334,3          | 0,3         | 0,0          | 0,0            | 2,9          | 13,6          | 179,1          | 120,0         | 4,0          | 0,1         | 3,1          | 130309B          | 130310B  |
| 6                            | Напиток морковный                                                     | 200 | 0,9          | 0,1          | 20,9          | 89,1           | 0,0         | 9,0          | 0,0            | 0,3          | 20,1          | 35,3           | 24,1          | 0,5          | 0,0         | 3,2          | 160235           | 160235   |
| 7                            | Зефир                                                                 | 20  | 0,2          | 0,0          | 16,0          | 65,2           | 0,0         | 0,0          | 0,0            | 0,0          | 5,0           | 2,4            | 1,2           | 0,3          | 0,0         | 0,0          |                  |          |
| 8                            | Хлеб из муки пшеничной                                                | 20  | 1,5          | 0,6          | 10,3          | 52,4           | 0,0         | 0,0          | 0,0            | 0,3          | 4,7           | 16,8           | 2,6           | 0,2          | 0,0         | 0,0          | 200102           | 200102   |
| 9                            | Хлеб ржано-пшеничный                                                  | 20  | 1,1          | 0,2          | 9,9           | 46,4           | 0,0         | 0,0          | 0,0            | 0,2          | 50,0          | 50,0           | 5,0           | 0,6          | 0,0         | 2,0          | 200103           | 200103   |
|                              | <b>Итого:</b>                                                         |     | <b>34,4</b>  | <b>25,5</b>  | <b>136,2</b>  | <b>915,4</b>   | <b>0,9</b>  | <b>58,3</b>  | <b>6594,8</b>  | <b>8,8</b>   | <b>372,9</b>  | <b>799,8</b>   | <b>216,8</b>  | <b>15,8</b>  | <b>2,8</b>  | <b>28,4</b>  |                  |          |
| <b>Полдник</b>               |                                                                       |     |              |              |               |                |             |              |                |              |               |                |               |              |             |              |                  |          |
| 1                            | Булочка с шоколадом<br>или Булочка "Любимая"                          | 50  | 5,7          | 4,0          | 27,1          | 167,0          | 0,1         | 0,1          | 6,9            | 0,6          | 29,5          | 52,7           | 8,1           | 0,5          | 0,1         | 3,1          | 190107<br>190108 | 190109   |
| 2                            | Чай с сахаром                                                         | 200 | 0,0          | 0,0          | 16,0          | 63,8           | 0,0         | 0,0          | 0,0            | 0,0          | 3,9           | 5,8            | 0,0           | 0,0          | 0,0         | 0,0          | 160105           | 160105   |
|                              | <b>Итого:</b>                                                         |     | <b>5,7</b>   | <b>4,0</b>   | <b>43,1</b>   | <b>230,8</b>   | <b>0,1</b>  | <b>0,1</b>   | <b>6,9</b>     | <b>0,6</b>   | <b>33,5</b>   | <b>58,5</b>    | <b>8,1</b>    | <b>0,6</b>   | <b>0,1</b>  | <b>3,1</b>   |                  |          |
|                              | <b>Итого за день</b>                                                  |     | <b>59,8</b>  | <b>58,3</b>  | <b>255,2</b>  | <b>1790,6</b>  | <b>1,2</b>  | <b>59,7</b>  | <b>6673,7</b>  | <b>10,4</b>  | <b>681,3</b>  | <b>1198,8</b>  | <b>305,1</b>  | <b>19,0</b>  | <b>3,2</b>  | <b>54,0</b>  |                  |          |
|                              | <b>Итого за 6 дней</b>                                                |     | <b>61,83</b> | <b>59,18</b> | <b>247,92</b> | <b>1759,06</b> | <b>1,20</b> | <b>36,27</b> | <b>1199,64</b> | <b>11,88</b> | <b>696,14</b> | <b>1143,73</b> | <b>232,43</b> | <b>12,34</b> | <b>1,44</b> | <b>90,54</b> |                  |          |
| <b>День 13 (понедельник)</b> |                                                                       |     |              |              |               |                |             |              |                |              |               |                |               |              |             |              |                  |          |
| <b>Завтрак</b>               |                                                                       |     |              |              |               |                |             |              |                |              |               |                |               |              |             |              |                  |          |
| 1                            | Каша манная молочная                                                  | 200 | 5,6          | 11,3         | 28,4          | 237,4          | 0,1         | 0,8          | 32,4           | 0,5          | 173,2         | 151,1          | 24,7          | 0,5          | 0,2         | 12,6         | 120205           | 120206   |
| 2                            | Кофейный напиток злаковый на молоке                                   | 200 | 3,8          | 3,4          | 25,5          | 150,8          | 2,4         | 0,6          | 15,0           | 0,0          | 141,5         | 114,8          | 30,0          | 1,7          | 0,1         | 17,0         | 160103           | 160103   |
| 3                            | Хлеб из муки пшеничной                                                | 20  | 1,5          | 0,6          | 10,3          | 52,4           | 0,0         | 0,0          | 0,0            | 0,3          | 4,7           | 16,8           | 2,6           | 0,2          | 0,0         | 0,0          | 200102           | 200102   |
| 4                            | Изделия колбасные вареные (сосиски) для<br>школьного питания отварные | 49  | 5,4          | 11,7         | 0,2           | 127,9          | 0,1         | 0,0          | 0,0            | 0,2          | 17,2          | 77,9           | 9,8           | 0,9          | 0,1         | 3,4          | 120501           | 120501   |
| 5                            | Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)                               | 180 | 0,7          | 0,5          | 18,5          | 84,6           | 0,0         | 9,0          | 0,0            | 0,7          | 34,2          | 28,8           | 21,6          | 4,1          | 0,1         | 1,8          | 210104           | 210104   |
|                              | <b>Итого:</b>                                                         |     | <b>17,0</b>  | <b>27,5</b>  | <b>82,9</b>   | <b>653,1</b>   | <b>2,6</b>  | <b>10,4</b>  | <b>47,4</b>    | <b>1,8</b>   | <b>370,8</b>  | <b>389,4</b>   | <b>88,7</b>   | <b>7,5</b>   | <b>0,5</b>  | <b>34,8</b>  |                  |          |
| <b>Обед</b>                  |                                                                       |     |              |              |               |                |             |              |                |              |               |                |               |              |             |              |                  |          |
| 1                            | Салат Осенний                                                         | 60  | 1,1          | 3,2          | 7,5           | 63,1           | 0,0         | 5,7          | 0,0            | 1,4          | 16,0          | 33,7           | 15,9          | 0,6          | 0,0         | 3,5          | 100516           | 100516   |
| 2                            | Суп из овощей                                                         | 200 | 2,4          | 3,0          | 7,8           | 67,8           | 0,1         | 16,2         | 0,0            | 4,5          | 71,8          | 53,7           | 22,9          | 0,9          | 0,1         | 4,5          | 110305B          | 110306B  |
| 3                            | Котлеты рубленые из мяса (говядина)                                   | 100 | 12,2         | 9,6          | 11,3          | 180,4          | 0,1         | 0,0          | 0,0            | 2,0          | 15,0          | 153,2          | 18,8          | 2,2          | 0,1         | 4,9          | 120523           | 120524   |
| 4                            | Изделия макаронные отварные                                           | 180 | 9,7          | 14,3         | 57,8          | 398,8          | 0,1         | 0,0          | 0,0            | 3,3          | 18,0          | 53,6           | 10,0          | 1,0          | 0,0         | 0,9          | 130401B          | 130402B  |

|                          |                                                   |     |             |             |              |               |            |             |             |             |              |               |              |             |            |              |                  |          |
|--------------------------|---------------------------------------------------|-----|-------------|-------------|--------------|---------------|------------|-------------|-------------|-------------|--------------|---------------|--------------|-------------|------------|--------------|------------------|----------|
| 5                        | Напиток вишневый                                  | 200 | 0,0         | 0,0         | 30,6         | 122,4         | 0,0        | 0,0         | 0,0         | 0,0         | 0,5          | 0,0           | 0,0          | 0,0         | 0,0        | 0,0          | 160231           | 160204   |
| 6                        | Хлеб из муки пшеничной                            | 20  | 1,5         | 0,6         | 10,3         | 52,4          | 0,0        | 0,0         | 0,0         | 0,3         | 4,7          | 16,8          | 2,6          | 0,2         | 0,0        | 0,0          | 200102           | 200102   |
| 7                        | Хлеб ржано-пшеничный                              | 20  | 1,1         | 0,2         | 9,9          | 46,4          | 0,0        | 0,0         | 0,0         | 0,2         | 50,0         | 50,0          | 5,0          | 0,6         | 0,0        | 2,0          | 200103           | 200103   |
|                          | <b>Итого:</b>                                     |     | <b>28,0</b> | <b>30,8</b> | <b>135,2</b> | <b>931,3</b>  | <b>0,4</b> | <b>21,9</b> | <b>0,0</b>  | <b>11,8</b> | <b>176,0</b> | <b>361,0</b>  | <b>75,1</b>  | <b>5,6</b>  | <b>0,3</b> | <b>15,8</b>  |                  |          |
| <b>Полдник</b>           |                                                   |     |             |             |              |               |            |             |             |             |              |               |              |             |            |              |                  |          |
| 1                        | Пирожок с рисом и яйцом                           | 50  | 4,3         | 3,5         | 20,6         | 130,5         | 0,1        | 0,1         | 5,4         | 0,5         | 21,3         | 45,0          | 8,4          | 0,4         | 0,0        | 2,1          | 190207<br>190208 | 190209   |
| 2                        | Молоко                                            | 200 | 6,0         | 6,4         | 9,4          | 120,0         | 0,0        | 1,2         | 30,0        | 0,0         | 242,0        | 182,0         | 28,0         | 0,2         | 0,3        | 18,0         | 230105           | 230105   |
|                          | <b>Итого:</b>                                     |     | <b>10,3</b> | <b>9,9</b>  | <b>30,0</b>  | <b>250,5</b>  | <b>0,1</b> | <b>1,3</b>  | <b>35,4</b> | <b>0,5</b>  | <b>263,3</b> | <b>227,0</b>  | <b>36,4</b>  | <b>0,6</b>  | <b>0,3</b> | <b>20,1</b>  |                  |          |
|                          | <b>Итого за день</b>                              |     | <b>55,3</b> | <b>68,2</b> | <b>248,1</b> | <b>1834,8</b> | <b>3,1</b> | <b>33,6</b> | <b>82,8</b> | <b>14,0</b> | <b>810,1</b> | <b>977,4</b>  | <b>200,2</b> | <b>13,8</b> | <b>1,0</b> | <b>70,7</b>  |                  |          |
| <b>День 14 (вторник)</b> |                                                   |     |             |             |              |               |            |             |             |             |              |               |              |             |            |              |                  |          |
| <b>Завтрак</b>           |                                                   |     |             |             |              |               |            |             |             |             |              |               |              |             |            |              |                  |          |
| 1                        | Каша рисовая молочная                             | 200 | 5,0         | 10,5        | 28,0         | 226,8         | 0,1        | 0,6         | 27,0        | 0,2         | 127,1        | 158,7         | 36,3         | 0,6         | 0,2        | 10,0         | 120203           | 120204   |
| 2                        | Булочка с цукатами<br>или Булочка с изюмом        | 50  | 5,8         | 3,4         | 28,6         | 167,6         | 0,1        | 0,1         | 8,6         | 0,5         | 32,1         | 51,7          | 8,4          | 0,5         | 0,1        | 3,1          | 190104           | 190106   |
| 3                        | Чай с лимоном                                     | 200 | 0,0         | 0,0         | 16,1         | 65,2          | 0,0        | 1,6         | 0,0         | 0,0         | 5,5          | 6,6           | 0,5          | 0,1         | 0,0        | 0,0          | 160106           | 160106   |
| 4                        | Яйцо куриное диетическое, сваренное<br>вкрутую    | 55  | 7,0         | 6,3         | 0,4          | 86,4          | 0,0        | 0,0         | 0,1         | 0,3         | 40,4         | 107,7         | 7,2          | 1,5         | 0,2        | 11,0         | 120304           | 120304   |
| 5                        | 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   |
|                          | <b>Итого:</b>                                     |     | <b>20,8</b> | <b>21,4</b> | <b>93,7</b>  | <b>650,7</b>  | <b>0,2</b> | <b>2,3</b>  | <b>35,7</b> | <b>1,8</b>  | <b>214,5</b> | <b>358,4</b>  | <b>57,6</b>  | <b>3,1</b>  | <b>0,5</b> | <b>24,0</b>  |                  |          |
| <b>Обед</b>              |                                                   |     |             |             |              |               |            |             |             |             |              |               |              |             |            |              |                  |          |
| 1                        | Салат Мозаика                                     | 60  | 1,7         | 4,4         | 6,1          | 71,3          | 0,1        | 4,2         | 0,0         | 1,7         | 22,2         | 41,1          | 15,1         | 0,6         | 0,1        | 3,8          | 100515-1         | 100515-1 |
| 2                        | Суп картофельный с фрикадельками                  | 200 | 7,0         | 3,7         | 15,8         | 124,0         | 0,1        | 9,0         | 0,0         | 1,0         | 21,4         | 115,4         | 27,7         | 1,7         | 0,1        | 6,6          | 110311           | 110312   |
| 3                        | Рыба (филе) припущенная                           | 120 | 23,4        | 0,9         | 0,0          | 101,0         | 0,1        | 1,5         | 14,6        | 1,3         | 514,6        | 747,1         | 44,1         | 0,7         | 0,1        | 197,6        | 120405           | 120405   |
| 4                        | Пюре картофельное                                 | 180 | 3,1         | 23,7        | 21,5         | 311,3         | 0,2        | 15,1        | 4,9         | 1,7         | 64,9         | 116,9         | 39,1         | 1,4         | 0,2        | 10,4         | 130101B          | 130102B  |
| 5                        | Сок фруктовый ДП (см. приложение №3)              | 200 | 2,0         | 0,2         | 20,2         | 92,0          | 0,0        | 4,0         | 0,0         | 0,2         | 14,0         | 14,0          | 8,0          | 2,8         | 0,0        | 0,0          | 160223           | 160241   |
| 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   |
|                          | <b>Итого:</b>                                     |     | <b>42,4</b> | <b>34,4</b> | <b>104,0</b> | <b>897,3</b>  | <b>0,6</b> | <b>33,8</b> | <b>19,5</b> | <b>7,0</b>  | <b>746,5</b> | <b>1168,1</b> | <b>149,2</b> | <b>9,0</b>  | <b>0,5</b> | <b>222,4</b> |                  |          |
| <b>Полдник</b>           |                                                   |     |             |             |              |               |            |             |             |             |              |               |              |             |            |              |                  |          |
| 1                        | Пирожок с вишневым джемом<br>или Пирожок вишневый | 50  | 3,9         | 2,0         | 28,0         | 145,2         | 0,0        | 0,1         | 3,8         | 0,5         | 18,3         | 32,6          | 5,6          | 0,3         | 0,0        | 1,5          | 190213<br>190214 | 190215   |
| 2                        | Чай с повидлом                                    | 200 | 0,1         | 0,0         | 22,9         | 88,9          | 0,0        | 0,1         | 0,0         | 0,0         | 7,3          | 8,1           | 1,8          | 0,4         | 0,0        | 0,0          | 160107-1         | 160107-1 |
|                          | <b>Итого:</b>                                     |     | <b>4,0</b>  | <b>2,0</b>  | <b>50,9</b>  | <b>234,1</b>  | <b>0,0</b> | <b>0,2</b>  | <b>3,8</b>  | <b>0,5</b>  | <b>25,6</b>  | <b>40,7</b>   | <b>7,4</b>   | <b>0,7</b>  | <b>0,0</b> | <b>1,5</b>   |                  |          |
|                          | <b>Итого за день</b>                              |     | <b>67,2</b> | <b>57,7</b> | <b>248,5</b> | <b>1782,1</b> | <b>0,8</b> | <b>36,3</b> | <b>59,0</b> | <b>9,2</b>  | <b>986,5</b> | <b>1567,1</b> | <b>214,2</b> | <b>12,8</b> | <b>1,0</b> | <b>247,9</b> |                  |          |
| <b>День 15 (среда)</b>   |                                                   |     |             |             |              |               |            |             |             |             |              |               |              |             |            |              |                  |          |
| <b>Завтрак</b>           |                                                   |     |             |             |              |               |            |             |             |             |              |               |              |             |            |              |                  |          |
| 1                        | Омлет, смешанный с ветчиной                       | 200 | 22,4        | 10,0        | 11,0         | 223,6         | 0,1        | 0,3         | 7,6         | 2,5         | 137,4        | 295,6         | 33,2         | 4,1         | 0,6        | 32,6         | 120303B          | 120324   |
| 2                        | Кекс столичный                                    | 50  | 3,6         | 10,5        | 25,7         | 211,3         | 0,0        | 0,0         | 30,0        | 0,6         | 15,9         | 44,4          | 7,1          | 0,7         | 0,1        | 3,0          | 170601           | 170602   |
| 3                        | Кофейный напиток из цикория с молоком             | 200 | 3,9         | 3,8         | 23,7         | 144,4         | 0,0        | 0,7         | 18,0        | 0,0         | 145,7        | 109,2         | 16,8         | 0,2         | 0,2        | 10,8         | 160104           | 160104   |
| 4                        | Хлеб из муки пшеничной                            | 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   |
|                          | <b>Итого:</b>                                     |     | <b>31,4</b> | <b>24,9</b> | <b>70,6</b>  | <b>631,7</b>  | <b>0,2</b> | <b>1,0</b>  | <b>55,7</b> | <b>3,4</b>  | <b>303,7</b> | <b>465,9</b>  | <b>59,7</b>  | <b>5,2</b>  | <b>0,9</b> | <b>46,4</b>  |                  |          |
| <b>Обед</b>              |                                                   |     |             |             |              |               |            |             |             |             |              |               |              |             |            |              |                  |          |
| 1                        | Винегрет                                          | 60  | 1,0         | 6,1         | 5,5          | 80,9          | 0,0        | 5,0         | 0,0         | 2,7         | 22,9         | 28,4          | 12,4         | 0,5         | 0,0        | 2,9          | 100501           | 100501   |
| 2                        | Суп крестьянский с крупой                         | 200 | 2,4         | 2,2         | 8,2          | 62,2          | 0,0        | 12,5        | 0,0         | 2,0         | 72,5         | 55,6          | 17,0         | 0,6         | 0,0        | 2,5          | 110322B          | 110323B  |
| 3                        | Гуляш из мяса птицы                               | 80  | 9,9         | 3,2         | 2,7          | 79,4          | 0,0        | 1,7         | 30,4        | 0,0         | 9,4          | 70,2          | 9,1          | 0,7         | 0,1        | 2,6          | 120601           | 120602   |
| 4                        | Рис отварной                                      | 180 | 5,8         | 9,8         | 63,4         | 365,6         | 0,1        | 0,0         | 0,0         | 2,6         | 6,7          | 94,9          | 31,6         | 0,6         | 0,0        | 0,9          | 130301B          | 130302B  |
| 5                        | Напиток из плодов сухих (изюм)                    | 200 | 0,3         | 0,1         | 21,9         | 89,6          | 0,0        | 0,0         | 0,1         | 0,1         | 10,0         | 15,5          | 5,0          | 0,4         | 0,0        | 0,0          | 160242           | 160242   |
| 6                        | Фрукты и ягоды свежие (см.приложение №1)          | 220 | 3,3         | 1,1         | 46,2         | 211,2         | 0,1        | 22,0        | 0,0         | 0,9         | 17,6         | 61,6          | 92,4         | 1,3         | 0,1        | 0,0          | 210103           | 210103   |
| 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:                                                |     | 26,8 | 23,9 | 178,3 | 1040,1 | 0,3 | 41,2 | 30,5   | 9,2  | 198,6 | 409,9  | 177,8 | 5,4  | 0,3 | 10,9 |                  |          |
| Полдник           |                                                       |     |      |      |       |        |     |      |        |      |       |        |       |      |     |      |                  |          |
| 1                 | Брушкетта                                             | 50  | 5,9  | 3,1  | 18,3  | 124,3  | 0,1 | 1,4  | 33,3   | 0,7  | 39,8  | 99,7   | 11,5  | 0,7  | 0,1 | 2,1  | 230464<br>190217 | 190216   |
| 2                 | Напиток клубничный                                    | 200 | 0,0  | 0,0  | 30,6  | 122,4  | 0,0 | 20,2 | 0,0    | 0,1  | 2,9   | 2,4    | 1,7   | 0,3  | 0,0 | 0,0  | 160232           | 160205   |
|                   | Итого:                                                |     | 5,9  | 3,1  | 48,9  | 246,7  | 0,1 | 21,5 | 33,3   | 0,7  | 42,7  | 102,1  | 13,2  | 1,0  | 0,1 | 2,1  |                  |          |
|                   | Итого за день                                         |     | 64,0 | 51,9 | 297,8 | 1918,5 | 0,6 | 63,7 | 119,4  | 13,3 | 545,0 | 977,9  | 250,7 | 11,6 | 1,2 | 59,3 |                  |          |
| День 16 (четверг) |                                                       |     |      |      |       |        |     |      |        |      |       |        |       |      |     |      |                  |          |
| Завтрак           |                                                       |     |      |      |       |        |     |      |        |      |       |        |       |      |     |      |                  |          |
| 1                 | Каша манная молочная                                  | 200 | 5,6  | 11,3 | 28,4  | 237,4  | 0,1 | 0,8  | 32,4   | 0,5  | 173,2 | 151,1  | 24,7  | 0,5  | 0,2 | 12,6 | 120205           | 120206   |
| 2                 | Какао-напиток на молоке                               | 200 | 9,4  | 8,5  | 10,8  | 160,5  | 0,0 | 0,5  | 13,5   | 0,0  | 114,5 | 108,1  | 29,6  | 1,0  | 0,1 | 8,1  | 160101           | 160102   |
| 3                 | Пирожок с капустой и яйцом                            | 50  | 4,3  | 2,5  | 21,5  | 124,9  | 0,1 | 4,6  | 3,8    | 0,9  | 49,3  | 46,7   | 8,7   | 0,6  | 0,1 | 2,8  | 190210<br>190211 | 190212   |
| 4                 | Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)               | 180 | 0,7  | 0,5  | 18,5  | 84,6   | 0,0 | 9,0  | 0,0    | 0,7  | 34,2  | 28,8   | 21,6  | 4,1  | 0,1 | 1,8  | 210104           | 210104   |
| 5                 | Хлеб из муки пшеничной                                | 20  | 1,5  | 0,6  | 10,3  | 52,4   | 0,0 | 0,0  | 0,0    | 0,3  | 4,7   | 16,8   | 2,6   | 0,2  | 0,0 | 0,0  | 200102           | 200102   |
|                   | Итого:                                                |     | 21,5 | 23,4 | 89,5  | 659,8  | 0,2 | 14,9 | 49,7   | 2,5  | 375,9 | 351,5  | 87,2  | 6,4  | 0,4 | 25,3 |                  |          |
| Обед              |                                                       |     |      |      |       |        |     |      |        |      |       |        |       |      |     |      |                  |          |
| 1                 | Салат картофельный с растительным маслом              | 60  | 1,0  | 4,4  | 7,9   | 75,4   | 0,1 | 5,3  | 0,0    | 1,9  | 10,9  | 31,0   | 12,0  | 0,5  | 0,0 | 2,6  | 100541           | 100541   |
| 2                 | Суп-пюре куриный                                      | 200 | 6,6  | 6,9  | 17,2  | 157,2  | 0,0 | 1,0  | 27,6   | 0,4  | 34,5  | 70,9   | 10,9  | 0,6  | 0,1 | 3,6  | 110407-1         | 110408-1 |
| 3                 | Азу из говядины                                       | 80  | 11,4 | 1,0  | 4,5   | 72,0   | 0,0 | 3,0  | 0,0    | 2,1  | 14,7  | 113,7  | 16,6  | 1,7  | 0,1 | 4,4  | 120503           | 120504   |
| 4                 | Каша гречневая рассыпчатая                            | 180 | 9,1  | 11,4 | 48,9  | 334,3  | 0,3 | 0,0  | 0,0    | 2,9  | 13,6  | 179,1  | 120,0 | 4,0  | 0,1 | 3,1  | 130309B          | 130310B  |
| 5                 | Кисель абрикосовый                                    | 200 | 0,0  | 0,0  | 36,4  | 144,3  | 0,0 | 0,6  | 0,0    | 0,2  | 8,8   | 9,7    | 2,2   | 0,1  | 0,0 | 0,0  | 160228           | 160219   |
| 6                 | Хлеб из муки пшеничной                                | 20  | 1,5  | 0,6  | 10,3  | 52,4   | 0,0 | 0,0  | 0,0    | 0,3  | 4,7   | 16,8   | 2,6   | 0,2  | 0,0 | 0,0  | 200102           | 200102   |
| 7                 | Хлеб ржано-пшеничный                                  | 20  | 1,1  | 0,2  | 9,9   | 46,4   | 0,0 | 0,0  | 0,0    | 0,2  | 50,0  | 50,0   | 5,0   | 0,6  | 0,0 | 2,0  | 200103           | 200103   |
|                   | Итого:                                                |     | 30,7 | 24,4 | 135,0 | 882,0  | 0,5 | 10,0 | 27,6   | 8,0  | 137,2 | 471,2  | 169,3 | 7,8  | 0,3 | 15,7 |                  |          |
| Полдник           |                                                       |     |      |      |       |        |     |      |        |      |       |        |       |      |     |      |                  |          |
| 1                 | Молоко                                                | 180 | 5,4  | 5,8  | 8,5   | 108,0  | 0,0 | 1,1  | 27,0   | 0,0  | 217,8 | 163,8  | 25,2  | 0,2  | 0,2 | 16,2 | 230105           | 230105   |
| 2                 | Булочка<br>или Булочка "Городская"                    | 50  | 3,0  | 3,8  | 29,0  | 161,9  | 0,1 | 0,1  | 9,4    | 0,5  | 24,6  | 46,2   | 7,0   | 0,5  | 0,1 | 2,7  | 190102           | 190103   |
|                   | Итого:                                                |     | 8,4  | 9,6  | 37,5  | 269,9  | 0,1 | 1,2  | 36,4   | 0,5  | 242,4 | 210,0  | 32,2  | 0,7  | 0,3 | 18,9 |                  |          |
|                   | Итого за день                                         |     | 60,5 | 57,3 | 262,0 | 1811,7 | 0,8 | 26,1 | 113,6  | 11,0 | 755,5 | 1032,6 | 288,7 | 15,0 | 1,0 | 59,9 |                  |          |
| День 17 (пятница) |                                                       |     |      |      |       |        |     |      |        |      |       |        |       |      |     |      |                  |          |
| Завтрак           |                                                       |     |      |      |       |        |     |      |        |      |       |        |       |      |     |      |                  |          |
| 1                 | Каша овсяная молочная                                 | 200 | 7,5  | 11,5 | 17,2  | 201,9  | 0,2 | 0,7  | 29,6   | 0,6  | 161,6 | 224,8  | 62,8  | 1,5  | 0,2 | 13,0 | 120209           | 120210   |
| 2                 | Чай с сахаром                                         | 200 | 0,0  | 0,0  | 16,0  | 63,8   | 0,0 | 0,0  | 0,0    | 0,0  | 3,9   | 5,8    | 0,0   | 0,0  | 0,0 | 0,0  | 160105           | 160105   |
| 3                 | 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                 | Пирожок с клубничным джемом<br>или Пирожок клубничный | 50  | 3,5  | 1,2  | 27,5  | 134,8  | 0,0 | 12,7 | 4,0    | 0,5  | 22,3  | 37,3   | 7,1   | 0,5  | 0,0 | 1,7  | 190201<br>190202 | 190203   |
| 5                 | Хлеб из муки пшеничной                                | 20  | 1,5  | 0,6  | 10,3  | 52,4   | 0,0 | 0,0  | 0,0    | 0,3  | 4,7   | 16,8   | 2,6   | 0,2  | 0,0 | 0,0  | 200102           | 200102   |
|                   | Итого:                                                |     | 15,5 | 17,2 | 100,7 | 619,8  | 0,3 | 13,4 | 37,6   | 2,9  | 204,1 | 320,7  | 80,5  | 3,1  | 0,3 | 14,7 |                  |          |
| Обед              |                                                       |     |      |      |       |        |     |      |        |      |       |        |       |      |     |      |                  |          |
| 1                 | Салат из соленых огурцов с луком                      | 60  | 0,5  | 4,3  | 1,7   | 48,1   | 0,0 | 3,4  | 0,0    | 1,9  | 13,8  | 17,3   | 7,9   | 0,4  | 0,0 | 1,7  | 100508           | 100508   |
| 2                 | Борщ с капустой и картофелем                          | 200 | 1,8  | 2,0  | 8,0   | 60,0   | 0,0 | 11,9 | 0,0    | 1,0  | 51,0  | 39,0   | 18,7  | 0,9  | 0,0 | 4,2  | 110101B          | 110102B  |
| 3                 | Печень тушеная (говяжья)                              | 80  | 13,4 | 6,2  | 6,0   | 133,6  | 0,3 | 37,5 | 6591,7 | 1,0  | 230,3 | 398,4  | 20,6  | 7,9  | 2,5 | 15,0 | 120515           | 120516   |
| 4                 | Соус томатный                                         | 30  | 0,5  | 0,8  | 1,9   | 16,8   | 0,0 | 3,6  | 3,2    | 0,1  | 2,8   | 7,5    | 4,5   | 0,2  | 0,0 | 0,2  | 140101           | 140102   |
| 5                 | Изделия макаронные отварные                           | 180 | 9,7  | 14,3 | 57,8  | 398,8  | 0,1 | 0,0  | 0,0    | 3,3  | 18,0  | 53,6   | 10,0  | 1,0  | 0,0 | 0,9  | 130401B          | 130402B  |
| 6                 | Напиток смородина                                     | 200 | 0,1  | 0,0  | 33,5  | 132,0  | 0,0 | 9,6  | 0,0    | 0,1  | 5,8   | 3,8    | 3,4   | 0,2  | 0,0 | 0,0  | 160229           | 160207   |
| 7                 | Хлеб из муки пшеничной                                | 20  | 1,5  | 0,6  | 10,3  | 52,4   | 0,0 | 0,0  | 0,0    | 0,3  | 4,7   | 16,8   | 2,6   | 0,2  | 0,0 | 0,0  | 200102           | 200102   |
| 8                 | Хлеб ржано-пшеничный                                  | 20  | 1,1  | 0,2  | 9,9   | 46,4   | 0,0 | 0,0  | 0,0    | 0,2  | 50,0  | 50,0   | 5,0   | 0,6  | 0,0 | 2,0  | 200103           | 200103   |
|                   | Итого:                                                |     | 28,7 | 28,4 | 129,0 | 888,1  | 0,6 | 65,9 | 6594,8 | 8,0  | 376,3 | 586,4  | 72,7  | 11,3 | 2,6 | 23,9 |                  |          |
| Полдник           |                                                       |     |      |      |       |        |     |      |        |      |       |        |       |      |     |      |                  |          |
| 1                 | Кекс с цукатами                                       | 50  | 3,3  | 8,8  | 27,2  | 200,6  | 0,0 | 0,0  | 30,0   | 0,5  | 12,7  | 37,8   | 5,8   | 0,5  | 0,1 | 3,0  | 170607           | 170603   |

|                       |                                                                      |     |       |       |        |         |      |       |         |       |        |         |        |       |      |        |                  |          |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------|-----|-------|-------|--------|---------|------|-------|---------|-------|--------|---------|--------|-------|------|--------|------------------|----------|
| 2                     | Молоко                                                               | 200 | 6,0   | 6,4   | 9,4    | 120,0   | 0,0  | 1,2   | 30,0    | 0,0   | 242,0  | 182,0   | 28,0   | 0,2   | 0,3  | 18,0   | 230105           | 230105   |
|                       | Итого:                                                               |     | 9,3   | 15,2  | 36,6   | 320,6   | 0,1  | 1,2   | 60,0    | 0,5   | 254,7  | 219,8   | 33,8   | 0,7   | 0,3  | 21,0   |                  |          |
|                       | Итого за день                                                        |     | 53,4  | 60,8  | 266,3  | 1828,4  | 0,9  | 80,5  | 6692,4  | 11,4  | 835,1  | 1126,8  | 187,0  | 15,2  | 3,2  | 59,6   |                  |          |
| День 18 (Суббота)     |                                                                      |     |       |       |        |         |      |       |         |       |        |         |        |       |      |        |                  |          |
| Завтрак               |                                                                      |     |       |       |        |         |      |       |         |       |        |         |        |       |      |        |                  |          |
| 1                     | Омлет с сыром запеченный                                             | 200 | 22,3  | 5,4   | 14,3   | 195,4   | 0,1  | 0,4   | 44,0    | 4,4   | 170,1  | 390,4   | 28,8   | 3,7   | 0,7  | 32,5   | 120302B          | 120323B  |
| 2                     | Изделия колбасные вареные (сосиски) для школьного питания отварные   | 49  | 5,4   | 11,7  | 0,2    | 127,9   | 0,1  | 0,0   | 0,0     | 0,2   | 17,2   | 77,9    | 9,8    | 0,9   | 0,1  | 3,4    | 120501           | 120501   |
| 3                     | Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)                              | 220 | 3,3   | 1,1   | 46,2   | 211,2   | 0,1  | 22,0  | 0,0     | 0,9   | 17,6   | 61,6    | 92,4   | 1,3   | 0,1  | 0,0    | 210103           | 210103   |
| 4                     | Кофейный напиток злаковый на молоке                                  | 200 | 3,8   | 3,4   | 25,5   | 150,8   | 2,4  | 0,6   | 15,0    | 0,0   | 141,5  | 114,8   | 30,0   | 1,7   | 0,1  | 17,0   | 160103           | 160103   |
| 5                     | Хлеб из муки пшеничной                                               | 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:                                                               |     | 36,3  | 22,2  | 96,4   | 737,7   | 2,7  | 23,0  | 59,0    | 5,8   | 351,1  | 661,6   | 163,6  | 7,9   | 1,0  | 52,9   |                  |          |
| Обед                  |                                                                      |     |       |       |        |         |      |       |         |       |        |         |        |       |      |        |                  |          |
| 1                     | Винегрет                                                             | 60  | 1,0   | 6,1   | 5,5    | 80,9    | 0,0  | 5,0   | 0,0     | 2,7   | 22,9   | 28,4    | 12,4   | 0,5   | 0,0  | 2,9    | 100501           | 100501   |
| 2                     | Рассольник домашний                                                  | 200 | 2,4   | 2,2   | 9,2    | 62,6    | 0,1  | 12,6  | 0,0     | 1,0   | 47,4   | 51,9    | 22,3   | 0,8   | 0,1  | 4,5    | 110203B          | 110204B  |
| 3                     | Тефтели рыбные                                                       | 80  | 9,3   | 4,2   | 11,8   | 121,9   | 0,1  | 1,4   | 9,0     | 0,8   | 213,8  | 312,3   | 21,2   | 0,6   | 0,1  | 77,1   | 120403           | 120404   |
| 4                     | Пюре картофельное                                                    | 180 | 3,1   | 23,7  | 21,5   | 311,3   | 0,2  | 15,1  | 4,9     | 1,7   | 64,9   | 116,9   | 39,1   | 1,4   | 0,2  | 10,4   | 130101B          | 130102B  |
| 5                     | Сок фруктовый ДП (см. приложение №3)                                 | 200 | 2,0   | 0,2   | 20,2   | 92,0    | 0,0  | 4,0   | 0,0     | 0,2   | 14,0   | 14,0    | 8,0    | 2,8   | 0,0  | 0,0    | 160223           | 160241   |
| 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   |
| 8                     | Булочка с цукатами<br>или Булочка с изюмом                           | 50  | 5,8   | 3,4   | 28,6   | 167,6   | 0,1  | 0,1   | 8,6     | 0,5   | 32,1   | 51,7    | 8,4    | 0,5   | 0,1  | 3,1    | 190104           | 190106   |
|                       | Итого:                                                               |     | 26,1  | 40,5  | 117,0  | 935,1   | 0,5  | 38,2  | 22,5    | 7,5   | 449,8  | 642,0   | 118,9  | 7,5   | 0,4  | 99,8   |                  |          |
| Полдник               |                                                                      |     |       |       |        |         |      |       |         |       |        |         |        |       |      |        |                  |          |
| 1                     | Чай с молоком с сахаром                                              | 200 | 1,2   | 1,3   | 17,9   | 87,8    | 0,0  | 0,2   | 6,0     | 0,0   | 52,3   | 42,2    | 5,6    | 0,1   | 0,1  | 3,6    | 160108           | 160108   |
| 2                     | Кекс с шоколадом                                                     | 50  | 3,5   | 11,0  | 24,0   | 208,8   | 0,0  | 0,0   | 30,0    | 0,6   | 17,2   | 70,9    | 25,6   | 1,6   | 0,1  | 3,2    | 170604           | 170605   |
|                       | Итого:                                                               |     | 4,7   | 12,3  | 41,9   | 296,6   | 0,1  | 0,2   | 36,0    | 0,6   | 69,6   | 113,0   | 31,2   | 1,7   | 0,1  | 6,8    |                  |          |
|                       | Итого за день                                                        |     | 67,0  | 75,0  | 255,3  | 1969,5  | 3,3  | 61,5  | 117,6   | 13,9  | 870,4  | 1416,6  | 313,7  | 17,2  | 1,6  | 159,6  |                  |          |
|                       | Итого за 6 дней                                                      |     | 61,22 | 61,82 | 262,99 | 1857,51 | 1,58 | 50,27 | 1197,46 | 12,15 | 800,44 | 1183,08 | 242,43 | 14,23 | 1,50 | 109,49 |                  |          |
| День 19 (Понедельник) |                                                                      |     |       |       |        |         |      |       |         |       |        |         |        |       |      |        |                  |          |
| Завтрак               |                                                                      |     |       |       |        |         |      |       |         |       |        |         |        |       |      |        |                  |          |
| 1                     | Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные | 98  | 11,2  | 17,8  | 1,3    | 210,7   | 0,0  | 0,0   | 0,0     | 0,4   | 25,5   | 128,4   | 15,7   | 1,8   | 0,1  | 6,9    | 120502           | 120502   |
| 2                     | Капуста тушеная                                                      | 150 | 2,7   | 2,1   | 21,9   | 117,3   | 0,1  | 48,3  | 0,0     | 2,9   | 291,8  | 64,2    | 33,0   | 1,2   | 0,1  | 5,6    | 130201           | 130202   |
| 3                     | Чай с лимоном                                                        | 200 | 0,0   | 0,0   | 16,1   | 65,2    | 0,0  | 1,6   | 0,0     | 0,0   | 5,5    | 6,6     | 0,5    | 0,1   | 0,0  | 0,0    | 160106           | 160106   |
| 4                     | Хлеб из муки пшеничной                                               | 20  | 1,5   | 0,6   | 10,3   | 52,4    | 0,0  | 0,0   | 0,0     | 0,3   | 4,7    | 16,8    | 2,6    | 0,2   | 0,0  | 0,0    | 200102           | 200102   |
| 5                     | Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)                              | 180 | 0,7   | 0,5   | 18,5   | 84,6    | 0,0  | 9,0   | 0,0     | 0,7   | 34,2   | 28,8    | 21,6   | 4,1   | 0,1  | 1,8    | 210104           | 210104   |
|                       | Итого:                                                               |     | 16,1  | 21,1  | 68,1   | 530,2   | 0,2  | 58,9  | 0,0     | 4,4   | 361,7  | 244,8   | 73,3   | 7,4   | 0,2  | 14,3   |                  |          |
| Обед                  |                                                                      |     |       |       |        |         |      |       |         |       |        |         |        |       |      |        |                  |          |
| 1                     | Салат Мозаика                                                        | 60  | 1,7   | 4,4   | 6,1    | 71,3    | 0,1  | 4,2   | 0,0     | 1,7   | 22,2   | 41,1    | 15,1   | 0,6   | 0,1  | 3,8    | 100515-1         | 100515-1 |
| 2                     | Суп-пюре овощной                                                     | 200 | 2,9   | 4,8   | 11,4   | 99,8    | 0,0  | 7,9   | 8,6     | 0,2   | 61,5   | 47,5    | 15,5   | 0,5   | 0,1  | 4,1    | 110405           | 110406   |
| 3                     | Сухарики из хлеба пшеничного                                         | 10  | 1,1   | 0,4   | 7,4    | 37,5    | 0,0  | 0,0   | 0,0     | 0,2   | 3,4    | 12,0    | 1,9    | 0,2   | 0,0  | 0,0    | 180601           | 180601   |
| 4                     | Котлеты рубленые из птицы                                            | 100 | 13,4  | 9,8   | 16,3   | 207,0   | 0,1  | 1,1   | 42,0    | 1,7   | 18,8   | 120,7   | 14,2   | 1,3   | 0,1  | 3,6    | 120613           | 120614   |
| 5                     | Каша гречневая рассыпчатая                                           | 180 | 9,1   | 11,4  | 48,9   | 334,3   | 0,3  | 0,0   | 0,0     | 2,9   | 13,6   | 179,1   | 120,0  | 4,0   | 0,1  | 3,1    | 130309B          | 130310B  |
| 6                     | Напиток витаминный                                                   | 200 | 0,5   | 0,2   | 29,1   | 125,0   | 0,0  | 52,0  | 0,0     | 0,3   | 11,8   | 11,7    | 4,7    | 0,5   | 0,0  | 0,0    | 160238           | 160238   |
| 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:                                                               |     | 32,7  | 32,3  | 149,6  | 1026,1  | 0,5  | 65,2  | 50,6    | 8,0   | 190,6  | 495,6   | 181,6  | 8,2   | 0,4  | 16,6   |                  |          |
| Полдник               |                                                                      |     |       |       |        |         |      |       |         |       |        |         |        |       |      |        |                  |          |
| 1                     | Пирожок с вишневым джемом<br>или Пирожок вишневый                    | 50  | 3,9   | 2,0   | 28,0   | 145,2   | 0,0  | 0,1   | 3,8     | 0,5   | 18,3   | 32,6    | 5,6    | 0,3   | 0,0  | 1,5    | 190213<br>190214 | 190215   |

|                   |                                              |     |      |      |       |        |     |       |       |      |       |        |       |      |     |      |                  |          |
|-------------------|----------------------------------------------|-----|------|------|-------|--------|-----|-------|-------|------|-------|--------|-------|------|-----|------|------------------|----------|
| 2                 | Какао-напиток на молоке                      | 200 | 9,4  | 8,5  | 10,8  | 160,5  | 0,0 | 0,5   | 13,5  | 0,0  | 114,5 | 108,1  | 29,6  | 1,0  | 0,1 | 8,1  | 160101           | 160102   |
|                   | Итого:                                       |     | 13,3 | 10,5 | 38,8  | 305,6  | 0,1 | 0,6   | 17,3  | 0,5  | 132,8 | 140,7  | 35,2  | 1,4  | 0,2 | 9,6  |                  |          |
|                   | Итого за день                                |     | 62,1 | 63,8 | 256,5 | 1861,9 | 0,8 | 124,7 | 67,8  | 12,8 | 685,1 | 881,1  | 290,2 | 16,9 | 0,8 | 40,4 |                  |          |
| День 20 (Вторник) |                                              |     |      |      |       |        |     |       |       |      |       |        |       |      |     |      |                  |          |
| Завтрак           |                                              |     |      |      |       |        |     |       |       |      |       |        |       |      |     |      |                  |          |
| 1                 | Омлет натуральный, запеченный                | 200 | 20,0 | 12,5 | 14,3  | 248,9  | 0,1 | 0,4   | 9,2   | 2,7  | 156,9 | 343,1  | 26,5  | 3,8  | 0,7 | 35,4 | 120301B          | 120322B  |
| 2                 | Чай с повидлом                               | 200 | 0,1  | 0,0  | 22,9  | 88,9   | 0,0 | 0,1   | 0,0   | 0,0  | 7,3   | 8,1    | 1,8   | 0,4  | 0,0 | 0,0  | 160107-1         | 160107-1 |
| 3                 | Хлеб из муки пшеничной                       | 20  | 1,5  | 0,6  | 10,3  | 52,4   | 0,0 | 0,0   | 0,0   | 0,3  | 4,7   | 16,8   | 2,6   | 0,2  | 0,0 | 0,0  | 200102           | 200102   |
| 4                 | Кекс с цукатами                              | 50  | 3,3  | 8,8  | 27,2  | 200,6  | 0,0 | 0,0   | 30,0  | 0,5  | 12,7  | 37,8   | 5,8   | 0,5  | 0,1 | 3,0  | 170607           | 170603   |
|                   | Итого:                                       |     | 24,8 | 21,8 | 74,6  | 590,8  | 0,2 | 0,5   | 39,2  | 3,5  | 181,7 | 405,7  | 36,8  | 5,0  | 0,8 | 38,4 |                  |          |
| Обед              |                                              |     |      |      |       |        |     |       |       |      |       |        |       |      |     |      |                  |          |
| 1                 | Салат картофельный с зеленым горошком        | 60  | 1,8  | 6,8  | 6,5   | 95,1   | 0,1 | 4,9   | 0,0   | 2,7  | 29,5  | 40,9   | 11,4  | 0,6  | 0,1 | 3,6  | 100531           | 100531   |
| 2                 | Суп картофельный с фасолью                   | 200 | 3,8  | 2,2  | 10,2  | 75,8   | 0,1 | 5,2   | 0,0   | 1,9  | 66,5  | 86,6   | 23,7  | 1,1  | 0,1 | 3,9  | 110309           | 110310   |
| 3                 | Шницель рубленый куриный                     | 100 | 11,9 | 9,0  | 11,5  | 174,6  | 0,1 | 1,7   | 65,3  | 1,4  | 40,3  | 186,9  | 19,6  | 1,7  | 0,2 | 10,4 | 120615           | 120616   |
| 4                 | Рагу из овощей                               | 180 | 3,4  | 4,1  | 19,6  | 129,4  | 0,1 | 13,9  | 0,0   | 4,2  | 32,5  | 85,1   | 39,2  | 1,3  | 0,1 | 6,7  | 130203           | 130204   |
| 5                 | Напиток яблочный                             | 200 | 0,1  | 0,1  | 21,4  | 86,4   | 0,0 | 1,4   | 0,0   | 0,0  | 2,8   | 1,5    | 1,3   | 0,4  | 0,0 | 0,3  | 160217           | 160230   |
| 6                 | Хлеб из муки пшеничной                       | 40  | 3,0  | 1,2  | 20,6  | 104,8  | 0,0 | 0,0   | 0,0   | 0,7  | 9,4   | 33,6   | 5,2   | 0,5  | 0,0 | 0,0  | 200102           | 200102   |
| 7                 | Хлеб ржано-пшеничный                         | 20  | 1,1  | 0,2  | 9,9   | 46,4   | 0,0 | 0,0   | 0,0   | 0,2  | 50,0  | 50,0   | 5,0   | 0,6  | 0,0 | 2,0  | 200103           | 200103   |
| 8                 | Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином | 20  | 1,2  | 0,6  | 15,1  | 70,8   | 0,0 | 0,0   | 20,0  | 0,0  | 2,0   | 6,6    | 0,4   | 0,1  | 0,0 | 0,0  |                  |          |
|                   | Итого:                                       |     | 26,3 | 24,2 | 114,7 | 783,3  | 0,5 | 27,1  | 85,3  | 11,1 | 233,0 | 491,2  | 105,8 | 6,3  | 0,5 | 26,7 |                  |          |
| Полдник           |                                              |     |      |      |       |        |     |       |       |      |       |        |       |      |     |      |                  |          |
| 1                 | Булочка с шоколадом или Булочка "Любимая"    | 50  | 5,7  | 4,0  | 27,1  | 167,0  | 0,1 | 0,1   | 6,9   | 0,6  | 29,5  | 52,7   | 8,1   | 0,5  | 0,1 | 3,1  | 190107<br>190108 | 190109   |
| 2                 | Молоко                                       | 180 | 5,4  | 5,8  | 8,5   | 108,0  | 0,0 | 1,1   | 27,0  | 0,0  | 217,8 | 163,8  | 25,2  | 0,2  | 0,2 | 16,2 | 230105           | 230105   |
|                   | Итого:                                       |     | 11,1 | 9,8  | 35,6  | 275,0  | 0,1 | 1,2   | 33,9  | 0,6  | 247,3 | 216,5  | 33,3  | 0,7  | 0,3 | 19,3 |                  |          |
|                   | Итого за день                                |     | 62,2 | 55,8 | 224,9 | 1649,1 | 0,7 | 28,8  | 158,3 | 15,3 | 661,9 | 1113,4 | 175,8 | 11,9 | 1,6 | 84,4 |                  |          |
| День 21 (Среда)   |                                              |     |      |      |       |        |     |       |       |      |       |        |       |      |     |      |                  |          |
| Завтрак           |                                              |     |      |      |       |        |     |       |       |      |       |        |       |      |     |      |                  |          |
| 1                 | Каша овсяная молочная                        | 200 | 7,5  | 11,5 | 17,2  | 201,9  | 0,2 | 0,7   | 29,6  | 0,6  | 161,6 | 224,8  | 62,8  | 1,5  | 0,2 | 13,0 | 120209           | 120210   |
| 2                 | Чай с сахаром                                | 200 | 0,0  | 0,0  | 16,0  | 63,8   | 0,0 | 0,0   | 0,0   | 0,0  | 3,9   | 5,8    | 0,0   | 0,0  | 0,0 | 0,0  | 160105           | 160105   |
| 3                 | Кекс столичный                               | 50  | 3,6  | 10,5 | 25,7  | 211,3  | 0,0 | 0,0   | 30,0  | 0,6  | 15,9  | 44,4   | 7,1   | 0,7  | 0,1 | 3,0  | 170601           |          |

|                          |                                                                         |     |             |             |              |               |            |              |              |             |              |               |              |             |            |             |          |          |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----|-------------|-------------|--------------|---------------|------------|--------------|--------------|-------------|--------------|---------------|--------------|-------------|------------|-------------|----------|----------|
| 1                        | Омлет, смешанный с ветчиной                                             | 200 | 22,4        | 10,0        | 11,0         | 223,6         | 0,1        | 0,3          | 7,6          | 2,5         | 137,4        | 295,6         | 33,2         | 4,1         | 0,6        | 32,6        | 120303B  | 120324   |
| 2                        | Чай с лимоном                                                           | 200 | 0,0         | 0,0         | 16,1         | 65,2          | 0,0        | 1,6          | 0,0          | 0,0         | 5,5          | 6,6           | 0,5          | 0,1         | 0,0        | 0,0         | 160106   | 160106   |
| 3                        | Булочка<br>или Булочка "Городская"                                      | 50  | 3,0         | 3,8         | 29,0         | 161,9         | 0,1        | 0,1          | 9,4          | 0,5         | 24,6         | 46,2          | 7,0          | 0,5         | 0,1        | 2,7         | 190102   | 190103   |
| 4                        | Хлеб из муки пшеничной                                                  | 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   |
|                          | <b>Итого:</b>                                                           |     | <b>28,4</b> | <b>15,0</b> | <b>76,7</b>  | <b>555,5</b>  | <b>0,2</b> | <b>2,0</b>   | <b>17,0</b>  | <b>3,8</b>  | <b>177,0</b> | <b>382,0</b>  | <b>45,9</b>  | <b>5,1</b>  | <b>0,7</b> | <b>35,3</b> |          |          |
| <b>Обед</b>              |                                                                         |     |             |             |              |               |            |              |              |             |              |               |              |             |            |             |          |          |
| 1                        | Салат из отварной свеклы с чесноком                                     | 60  | 1,6         | 4,3         | 5,2          | 62,8          | 0,0        | 5,7          | 0,0          | 1,9         | 23,2         | 25,2          | 12,6         | 0,8         | 0,0        | 4,0         | 100406   | 100406   |
| 2                        | Суп с рисом и говядиной                                                 | 200 | 2,8         | 1,0         | 8,0          | 52,2          | 0,0        | 3,5          | 0,0          | 2,0         | 14,2         | 67,1          | 18,0         | 0,9         | 0,1        | 2,8         | 110301   | 110302   |
| 3                        | Биточки рубленые куриные                                                | 100 | 12,4        | 6,9         | 10,2         | 152,5         | 0,1        | 1,3          | 48,5         | 1,3         | 42,3         | 146,9         | 17,9         | 1,4         | 0,1        | 5,7         | 120611   | 120612   |
| 4                        | Изделия макаронные отварные                                             | 180 | 9,7         | 14,3        | 57,8         | 398,8         | 0,1        | 0,0          | 0,0          | 3,3         | 18,0         | 53,6          | 10,0         | 1,0         | 0,0        | 0,9         | 130401B  | 130402B  |
| 5                        | Напиток морковный                                                       | 200 | 0,9         | 0,1         | 20,9         | 89,1          | 0,0        | 9,0          | 0,0          | 0,3         | 20,1         | 35,3          | 24,1         | 0,5         | 0,0        | 3,2         | 160235   | 160235   |
| 6                        | Хлеб из муки пшеничной                                                  | 20  | 1,5         | 0,6         | 10,3         | 52,4          | 0,0        | 0,0          | 0,0          | 0,3         | 4,7          | 16,8          | 2,6          | 0,2         | 0,0        | 0,0         | 200102   | 200102   |
| 7                        | Хлеб ржано-пшеничный                                                    | 20  | 1,1         | 0,2         | 9,9          | 46,4          | 0,0        | 0,0          | 0,0          | 0,2         | 50,0         | 50,0          | 5,0          | 0,6         | 0,0        | 2,0         | 200103   | 200103   |
| 8                        | Кекс с шоколадом                                                        | 50  | 3,5         | 11,0        | 24,0         | 208,8         | 0,0        | 0,0          | 30,0         | 0,6         | 17,2         | 70,9          | 25,6         | 1,6         | 0,1        | 3,2         | 170604   | 170605   |
|                          | <b>Итого:</b>                                                           |     | <b>33,4</b> | <b>38,4</b> | <b>146,3</b> | <b>1063,1</b> | <b>0,4</b> | <b>19,5</b>  | <b>78,5</b>  | <b>9,8</b>  | <b>189,8</b> | <b>465,8</b>  | <b>115,8</b> | <b>7,1</b>  | <b>0,4</b> | <b>21,8</b> |          |          |
| <b>Полдник</b>           |                                                                         |     |             |             |              |               |            |              |              |             |              |               |              |             |            |             |          |          |
| 1                        | Печенье                                                                 | 20  | 1,5         | 2,0         | 14,9         | 83,4          | 0,0        | 0,0          | 2,0          | 0,7         | 5,8          | 18,0          | 4,0          | 0,4         | 0,0        | 0,0         |          |          |
| 2                        | Молоко                                                                  | 200 | 6,0         | 6,4         | 9,4          | 120,0         | 0,0        | 1,2          | 30,0         | 0,0         | 242,0        | 182,0         | 28,0         | 0,2         | 0,3        | 18,0        | 230105   | 230105   |
|                          | <b>Итого:</b>                                                           |     | <b>7,5</b>  | <b>8,4</b>  | <b>24,3</b>  | <b>203,4</b>  | <b>0,1</b> | <b>1,2</b>   | <b>32,0</b>  | <b>0,7</b>  | <b>247,8</b> | <b>200,0</b>  | <b>32,0</b>  | <b>0,6</b>  | <b>0,3</b> | <b>18,0</b> |          |          |
|                          | <b>Итого за день</b>                                                    |     | <b>69,3</b> | <b>61,7</b> | <b>247,3</b> | <b>1822,0</b> | <b>0,6</b> | <b>22,7</b>  | <b>127,5</b> | <b>14,3</b> | <b>614,6</b> | <b>1047,8</b> | <b>193,7</b> | <b>12,8</b> | <b>1,3</b> | <b>75,1</b> |          |          |
| <b>День 23 (Пятница)</b> |                                                                         |     |             |             |              |               |            |              |              |             |              |               |              |             |            |             |          |          |
| <b>Завтрак</b>           |                                                                         |     |             |             |              |               |            |              |              |             |              |               |              |             |            |             |          |          |
| 1                        | Каша рисовая молочная                                                   | 200 | 5,0         | 10,5        | 28,0         | 226,8         | 0,1        | 0,6          | 27,0         | 0,2         | 127,1        | 158,7         | 36,3         | 0,6         | 0,2        | 10,0        | 120203   | 120204   |
| 2                        | Кофейный напиток из цикория с молоком                                   | 200 | 3,9         | 3,8         | 23,7         | 144,4         | 0,0        | 0,7          | 18,0         | 0,0         | 145,7        | 109,2         | 16,8         | 0,2         | 0,2        | 10,8        | 160104   | 160104   |
| 3                        | Изделия колбасные вареные (сосиски) для<br>школьного питания отварные   | 49  | 5,4         | 11,7        | 0,2          | 127,9         | 0,1        | 0,0          | 0,0          | 0,2         | 17,2         | 77,9          | 9,8          | 0,9         | 0,1        | 3,4         | 120501   | 120501   |
| 4                        | Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)                                 | 140 | 0,6         | 0,6         | 13,7         | 65,8          | 0,0        | 14,0         | 0,0          | 0,3         | 22,4         | 15,4          | 12,6         | 3,1         | 0,0        | 2,8         | 210110   | 210110   |
| 5                        | Хлеб из муки пшеничной                                                  | 20  | 1,5         | 0,6         | 10,3         | 52,4          | 0,0        | 0,0          | 0,0          | 0,3         | 4,7          | 16,8          | 2,6          | 0,2         | 0,0        | 0,0         | 200102   | 200102   |
|                          | <b>Итого:</b>                                                           |     | <b>16,4</b> | <b>27,2</b> | <b>75,9</b>  | <b>617,3</b>  | <b>0,2</b> | <b>15,3</b>  | <b>45,0</b>  | <b>1,0</b>  | <b>317,0</b> | <b>378,0</b>  | <b>78,1</b>  | <b>5,0</b>  | <b>0,4</b> | <b>27,0</b> |          |          |
| <b>Обед</b>              |                                                                         |     |             |             |              |               |            |              |              |             |              |               |              |             |            |             |          |          |
| 1                        | Салат Мозаика                                                           | 60  | 1,7         | 4,4         | 6,1          | 71,3          | 0,1        | 4,2          | 0,0          | 1,7         | 22,2         | 41,1          | 15,1         | 0,6         | 0,1        | 3,8         | 100515-1 | 100515-1 |
| 2                        | Уха Ростовская                                                          | 200 | 7,4         | 2,8         | 7,0          | 82,8          | 0,1        | 12,3         | 2,5          | 2,2         | 103,9        | 173,7         | 26,8         | 0,9         | 0,1        | 37,5        | 110316   | 110317   |
| 3                        | Гуляш из мяса птицы                                                     | 80  | 9,9         | 3,2         | 2,7          | 79,4          | 0,0        | 1,7          | 30,4         | 0,0         | 9,4          | 70,2          | 9,1          | 0,7         | 0,1        | 2,6         | 120601   | 120602   |
| 4                        | Картофель отварной                                                      | 180 | 3,4         | 14,6        | 24,5         | 243,2         | 0,2        | 18,0         | 0,0          | 1,8         | 30,3         | 105,1         | 41,6         | 1,6         | 0,1        | 9,0         | 130103B  | 130104B  |
| 5                        | Напиток витаминный                                                      | 200 | 0,5         | 0,2         | 29,1         | 125,0         | 0,0        | 52,0         | 0,0          | 0,3         | 11,8         | 11,7          | 4,7          | 0,5         | 0,0        | 0,0         | 160238   | 160238   |
| 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   |
|                          | <b>Итого:</b>                                                           |     | <b>28,2</b> | <b>26,8</b> | <b>109,7</b> | <b>799,3</b>  | <b>0,5</b> | <b>88,1</b>  | <b>32,9</b>  | <b>7,1</b>  | <b>287,0</b> | <b>535,4</b>  | <b>112,5</b> | <b>6,1</b>  | <b>0,4</b> | <b>56,8</b> |          |          |
| <b>Полдник</b>           |                                                                         |     |             |             |              |               |            |              |              |             |              |               |              |             |            |             |          |          |
| 1                        | Кекс с цукатами                                                         | 50  | 3,3         | 8,8         | 27,2         | 200,6         | 0,0        | 0,0          | 30,0         | 0,5         | 12,7         | 37,8          | 5,8          | 0,5         | 0,1        | 3,0         | 170607   | 170603   |
| 2                        | Чай с повидлом                                                          | 200 | 0,1         | 0,0         | 22,9         | 88,9          | 0,0        | 0,1          | 0,0          | 0,0         | 7,3          | 8,1           | 1,8          | 0,4         | 0,0        | 0,0         | 160107-1 | 160107-1 |
|                          | <b>Итого:</b>                                                           |     | <b>3,4</b>  | <b>8,8</b>  | <b>50,1</b>  | <b>289,5</b>  | <b>0,0</b> | <b>0,2</b>   | <b>30,0</b>  | <b>0,5</b>  | <b>20,0</b>  | <b>45,9</b>   | <b>7,6</b>   | <b>0,9</b>  | <b>0,1</b> | <b>3,0</b>  |          |          |
|                          | <b>Итого за день</b>                                                    |     | <b>47,9</b> | <b>62,8</b> | <b>235,6</b> | <b>1706,1</b> | <b>0,8</b> | <b>103,6</b> | <b>108,0</b> | <b>8,7</b>  | <b>624,0</b> | <b>959,3</b>  | <b>198,3</b> | <b>12,0</b> | <b>0,9</b> | <b>86,8</b> |          |          |
| <b>День 24 (Суббота)</b> |                                                                         |     |             |             |              |               |            |              |              |             |              |               |              |             |            |             |          |          |
| <b>Завтрак</b>           |                                                                         |     |             |             |              |               |            |              |              |             |              |               |              |             |            |             |          |          |
| 1                        | Каша вязкая молочная "Дружба"                                           | 200 | 5,6         | 10,9        | 27,6         | 231,0         | 0,1        | 0,7          | 28,5         | 0,2         | 143,0        | 177,9         | 42,1         | 0,9         | 0,2        | 11,4        | 120211   | 120212   |
| 2                        | Чай с сахаром                                                           | 200 | 0,0         | 0,0         | 16,0         | 63,8          | 0,0        | 0,0          | 0,0          | 0,0         | 3,9          | 5,8           | 0,0          | 0,0         | 0,0        | 0,0         | 160105   | 160105   |
| 3                        | Изделия колбасные вареные (сардельки) для<br>школьного питания отварные | 49  | 5,6         | 8,9         | 0,6          | 105,4         | 0,0        | 0,0          | 0,0          | 0,2         | 12,7         | 64,2          | 7,8          | 0,9         | 0,0        | 3,4         | 120502   | 120502   |
| 4                        | Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)                                 | 220 | 3,3         | 1,1         | 46,2         | 211,2         | 0,1        | 22,0         | 0,0          | 0,9         | 17,6         | 61,6          | 92,4         | 1,3         | 0,1        | 0,0         | 210103   | 210103   |



|                |                                                             |     |              |              |               |                |             |              |               |              |               |                |               |              |             |              |                  |         |
|----------------|-------------------------------------------------------------|-----|--------------|--------------|---------------|----------------|-------------|--------------|---------------|--------------|---------------|----------------|---------------|--------------|-------------|--------------|------------------|---------|
| 5              | Хлеб из муки пшеничной                                      | 20  | 1,5          | 0,6          | 10,3          | 52,4           | 0,0         | 0,0          | 0,0           | 0,3          | 4,7           | 16,8           | 2,6           | 0,2          | 0,0         | 0,0          | 200102           | 200102  |
|                | <b>Итого:</b>                                               |     | <b>16,0</b>  | <b>21,5</b>  | <b>100,7</b>  | <b>663,8</b>   | <b>0,3</b>  | <b>22,7</b>  | <b>28,5</b>   | <b>1,6</b>   | <b>182,0</b>  | <b>326,3</b>   | <b>145,0</b>  | <b>3,4</b>   | <b>0,3</b>  | <b>14,9</b>  |                  |         |
| <b>Обед</b>    |                                                             |     |              |              |               |                |             |              |               |              |               |                |               |              |             |              |                  |         |
| 1              | Салат из зеленого горошка                                   | 60  | 2,6          | 10,4         | 2,8           | 115,4          | 0,0         | 3,9          | 0,0           | 4,1          | 57,3          | 47,3           | 9,1           | 0,6          | 0,1         | 4,2          | 100543           | 100543  |
| 2              | Суп картофельный с фасолью                                  | 200 | 3,8          | 2,2          | 10,2          | 75,8           | 0,1         | 5,2          | 0,0           | 1,9          | 66,5          | 86,6           | 23,7          | 1,1          | 0,1         | 3,9          | 110309           | 110310  |
| 3              | Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом | 200 | 19,0         | 32,2         | 40,6          | 440,3          | 0,3         | 0,0          | 0,0           | 5,4          | 30,9          | 125,8          | 21,0          | 1,5          | 0,1         | 0,0          | 120529B          | 120529B |
| 4              | Сок фруктовый ДП (см. приложение №3)                        | 200 | 2,0          | 0,2          | 20,2          | 92,0           | 0,0         | 4,0          | 0,0           | 0,2          | 14,0          | 14,0           | 8,0           | 2,8          | 0,0         | 0,0          | 160223           | 160241  |
| 5              | Пирожок с яблочным джемом или Пирожок яблочный              | 50  | 3,7          | 1,5          | 27,5          | 138,1          | 0,0         | 0,1          | 4,0           | 0,5          | 22,9          | 37,2           | 7,1           | 0,6          | 0,0         | 1,7          | 190204<br>190205 | 190206  |
| 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  |
|                | <b>Итого:</b>                                               |     | <b>33,6</b>  | <b>47,4</b>  | <b>121,5</b>  | <b>960,4</b>   | <b>0,5</b>  | <b>13,2</b>  | <b>4,0</b>    | <b>12,6</b>  | <b>246,3</b>  | <b>377,6</b>   | <b>76,5</b>   | <b>7,4</b>   | <b>0,3</b>  | <b>11,7</b>  |                  |         |
| <b>Полдник</b> |                                                             |     |              |              |               |                |             |              |               |              |               |                |               |              |             |              |                  |         |
| 1              | Ватрушка с творогом                                         | 50  | 5,4          | 5,9          | 24,0          | 170,7          | 0,1         | 0,1          | 9,0           | 1,1          | 50,5          | 126,1          | 9,4           | 0,5          | 0,1         | 2,1          | 190304<br>190305 | 190306  |
| 2              | Молоко                                                      | 200 | 6,0          | 6,4          | 9,4           | 120,0          | 0,0         | 1,2          | 30,0          | 0,0          | 242,0         | 182,0          | 28,0          | 0,2          | 0,3         | 18,0         | 230105           | 230105  |
|                | <b>Итого:</b>                                               |     | <b>11,4</b>  | <b>12,3</b>  | <b>33,4</b>   | <b>290,7</b>   | <b>0,1</b>  | <b>1,3</b>   | <b>39,0</b>   | <b>1,1</b>   | <b>292,5</b>  | <b>308,1</b>   | <b>37,4</b>   | <b>0,7</b>   | <b>0,3</b>  | <b>20,1</b>  |                  |         |
|                | <b>Итого за день</b>                                        |     | <b>61,0</b>  | <b>81,2</b>  | <b>255,6</b>  | <b>1914,9</b>  | <b>0,9</b>  | <b>37,2</b>  | <b>71,5</b>   | <b>15,3</b>  | <b>720,7</b>  | <b>1012,0</b>  | <b>258,9</b>  | <b>11,4</b>  | <b>1,0</b>  | <b>46,7</b>  |                  |         |
|                | <b>Итого за 6 дней</b>                                      |     | <b>58,90</b> | <b>64,75</b> | <b>241,28</b> | <b>1771,97</b> | <b>0,75</b> | <b>70,01</b> | <b>101,98</b> | <b>12,92</b> | <b>692,60</b> | <b>991,21</b>  | <b>233,14</b> | <b>12,77</b> | <b>1,10</b> | <b>64,70</b> |                  |         |
|                | <b>Итого за 24 дня</b>                                      |     | <b>59,67</b> | <b>62,81</b> | <b>250,77</b> | <b>1800,06</b> | <b>1,28</b> | <b>60,27</b> | <b>645,10</b> | <b>12,17</b> | <b>720,81</b> | <b>1077,69</b> | <b>230,87</b> | <b>13,10</b> | <b>1,29</b> | <b>81,96</b> |                  |         |

Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы.

Изменение №4

с продлением срока использования меню в последующие года

Рацион для обучающихся 5-11 классов 1 комплекс

## Меню 5-11 классы. Комплекс I

| №<br>п/п            | Наименование                                                          | Выход | Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая<br>ценность | Витамины |       |        |                    | Минеральные вещества |        |        |        |        |        | № ТК<br>(Вариант 1) | № ТК<br>(Вариант 2) |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------|-------|------|----------|----------------------------|----------|-------|--------|--------------------|----------------------|--------|--------|--------|--------|--------|---------------------|---------------------|
|                     |                                                                       | г     | г     | г    | г        | ккал                       | В 1, мг  | С, мг | А, мкг | Е мг,<br>ток. экв. | Са, мг               | Р, мг  | Mg, мг | Fe, мг | B2, мг | I, мкг |                     |                     |
| День 1(понедельник) |                                                                       |       |       |      |          |                            |          |       |        |                    |                      |        |        |        |        |        |                     |                     |
| Завтрак             |                                                                       |       |       |      |          |                            |          |       |        |                    |                      |        |        |        |        |        |                     |                     |
| 1                   | Каша овсяная молочная                                                 | 250   | 9,4   | 14,4 | 21,5     | 252,4                      | 0,2      | 0,9   | 37,0   | 0,8                | 202,0                | 281,0  | 78,5   | 1,8    | 0,2    | 16,2   | 120209              | 120210              |
| 2                   | Кофейный напиток злаковый на молоке                                   | 200   | 3,8   | 3,4  | 25,5     | 150,8                      | 2,4      | 0,6   | 15,0   | 0,0                | 141,5                | 114,8  | 30,0   | 1,7    | 0,1    | 17,0   | 160103              | 160103              |
| 3                   | Хлеб из муки пшеничной                                                | 40    | 3,0   | 1,2  | 20,6     | 104,8                      | 0,0      | 0,0   | 0,0    | 0,7                | 9,4                  | 33,6   | 5,2    | 0,5    | 0,0    | 0,0    | 200102              | 200102              |
| 4                   | Фрукты и ягоды свежие (см.приложение №1)                              | 180   | 1,6   | 0,4  | 14,6     | 77,4                       | 0,1      | 108,0 | 0,0    | 0,4                | 61,2                 | 41,4   | 23,4   | 0,5    | 0,1    | 3,6    | 210102              | 210102              |
| 5                   | Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином                          | 20    | 1,2   | 0,6  | 15,1     | 70,8                       | 0,0      | 0,0   | 20,0   | 0,0                | 2,0                  | 6,6    | 0,4    | 0,1    | 0,0    | 0,0    |                     |                     |
|                     | Итого:                                                                |       | 19,0  | 19,9 | 97,2     | 656,2                      | 2,8      | 109,5 | 72,0   | 1,8                | 416,1                | 477,4  | 137,5  | 4,7    | 0,5    | 36,8   |                     |                     |
| Обед                |                                                                       |       |       |      |          |                            |          |       |        |                    |                      |        |        |        |        |        |                     |                     |
| 1                   | Салат картофельный с зеленым горошком                                 | 100   | 3,1   | 11,4 | 10,8     | 158,5                      | 0,1      | 8,2   | 0,0    | 4,6                | 49,1                 | 68,1   | 19,1   | 1,0    | 0,1    | 5,9    | 100531              | 100531              |
| 2                   | Щи из свежей капусты                                                  | 250   | 2,8   | 1,3  | 7,3      | 51,3                       | 0,1      | 19,5  | 0,0    | 1,3                | 104,9                | 41,6   | 20,3   | 0,7    | 0,1    | 3,5    | 110105В             | 110106В             |
| 3                   | Гуляш                                                                 | 100   | 14,4  | 1,6  | 3,3      | 85,2                       | 0,1      | 1,5   | 9,0    | 0,4                | 13,8                 | 133,3  | 18,5   | 1,9    | 0,1    | 5,3    | 120507              | 120508              |
| 4                   | Изделия макаронные отварные                                           | 200   | 10,8  | 15,9 | 64,2     | 443,1                      | 0,1      | 0,0   | 0,0    | 3,6                | 20,0                 | 59,6   | 11,1   | 1,1    | 0,0    | 1,0    | 130401В             | 130402В             |
| 5                   | Напиток из фруктов сухих (изюм)                                       | 200   | 0,3   | 0,1  | 21,9     | 89,6                       | 0,0      | 0,0   | 0,1    | 0,1                | 10,0                 | 15,5   | 5,0    | 0,4    | 0,0    | 0,0    | 160242              | 160242              |
| 6                   | Хлеб из муки пшеничной                                                | 40    | 3,0   | 1,2  | 20,6     | 104,8                      | 0,0      | 0,0   | 0,0    | 0,7                | 9,4                  | 33,6   | 5,2    | 0,5    | 0,0    | 0,0    | 200102              | 200102              |
| 7                   | Хлеб ржано-пшеничный                                                  | 20    | 1,1   | 0,2  | 9,9      | 46,4                       | 0,0      | 0,0   | 0,0    | 0,2                | 50,0                 | 50,0   | 5,0    | 0,6    | 0,0    | 2,0    | 200103              | 200103              |
|                     | Итого:                                                                |       | 35,5  | 31,6 | 137,9    | 978,8                      | 0,4      | 29,2  | 9,1    | 10,8               | 257,3                | 401,7  | 84,2   | 6,2    | 0,3    | 17,7   |                     |                     |
| Полдник             |                                                                       |       |       |      |          |                            |          |       |        |                    |                      |        |        |        |        |        |                     |                     |
| 1                   | Ватрушка с джемом                                                     | 50    | 3,6   | 2,5  | 29,8     | 155,3                      | 0,0      | 0,1   | 1,5    | 0,9                | 19,2                 | 34,4   | 5,5    | 0,4    | 0,0    | 1,7    | 190301<br>190302    | 190303              |
| 2                   | Молоко                                                                | 200   | 6,0   | 6,4  | 9,4      | 120,0                      | 0,0      | 1,2   | 30,0   | 0,0                | 242,0                | 182,0  | 28,0   | 0,2    | 0,3    | 18,0   | 230105              | 230105              |
|                     | Итого:                                                                |       | 9,6   | 8,9  | 39,2     | 275,3                      | 0,1      | 1,3   | 31,5   | 0,9                | 261,2                | 216,4  | 33,5   | 0,6    | 0,3    | 19,7   |                     |                     |
|                     | Итого за день                                                         |       | 64,0  | 60,3 | 274,3    | 1910,2                     | 3,3      | 139,9 | 112,5  | 13,4               | 934,5                | 1095,5 | 255,2  | 11,5   | 1,1    | 74,3   |                     |                     |
| День 2(вторник)     |                                                                       |       |       |      |          |                            |          |       |        |                    |                      |        |        |        |        |        |                     |                     |
| Завтрак             |                                                                       |       |       |      |          |                            |          |       |        |                    |                      |        |        |        |        |        |                     |                     |
| 1                   | Омлет натуральный, запеченный                                         | 250   | 24,9  | 15,6 | 17,8     | 311,2                      | 0,1      | 0,5   | 11,4   | 3,3                | 196,2                | 428,8  | 33,1   | 4,8    | 0,9    | 44,3   | 120301В             | 120322В             |
| 2                   | Изделия колбасные вареные (сосиски) для<br>школьного питания отварные | 49    | 5,4   | 11,7 | 0,2      | 127,9                      | 0,1      | 0,0   | 0,0    | 0,2                | 17,2                 | 77,9   | 9,8    | 0,9    | 0,1    | 3,4    | 120501              | 120501              |
| 3                   | Чай с молоком с сахаром                                               | 200   | 1,2   | 1,3  | 17,9     | 87,8                       | 0,0      | 0,2   | 6,0    | 0,0                | 52,3                 | 42,2   | 5,6    | 0,1    | 0,1    | 3,6    | 160108              | 160108              |
| 4                   | Фрукты и ягоды свежие (см.приложение №1)                              | 140   | 0,6   | 0,6  | 13,7     | 65,8                       | 0,0      | 14,0  | 0,0    | 0,3                | 22,4                 | 15,4   | 12,6   | 3,1    | 0,0    | 2,8    | 210110              | 210110</            |

|                  |                                                                      |     |      |      |       |        |     |      |      |      |       |        |       |      |     |      |          |          |
|------------------|----------------------------------------------------------------------|-----|------|------|-------|--------|-----|------|------|------|-------|--------|-------|------|-----|------|----------|----------|
| 1                | Каша манная молочная                                                 | 250 | 7,0  | 14,1 | 35,5  | 296,8  | 0,1 | 1,0  | 40,5 | 0,6  | 216,5 | 188,8  | 30,9  | 0,6  | 0,2 | 15,8 | 120205   | 120206   |
| 2                | Чай с повидлом                                                       | 200 | 0,1  | 0,0  | 22,9  | 88,9   | 0,0 | 0,1  | 0,0  | 0,0  | 7,3   | 8,1    | 1,8   | 0,4  | 0,0 | 0,0  | 160107-1 | 160107-1 |
| 3                | Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую                          | 55  | 7,0  | 6,3  | 0,4   | 86,4   | 0,0 | 0,0  | 0,1  | 0,3  | 40,4  | 107,7  | 7,2   | 1,5  | 0,2 | 11,0 | 120304   | 120304   |
| 4                | Кекс с цукатами                                                      | 50  | 3,3  | 8,8  | 27,2  | 200,6  | 0,0 | 0,0  | 30,0 | 0,5  | 12,7  | 37,8   | 5,8   | 0,5  | 0,1 | 3,0  | 170607   | 170603   |
| 5                | Хлеб из муки пшеничной                                               | 20  | 1,5  | 0,6  | 10,3  | 52,4   | 0,0 | 0,0  | 0,0  | 0,3  | 4,7   | 16,8   | 2,6   | 0,2  | 0,0 | 0,0  | 200102   | 200102   |
|                  | Итого:                                                               |     | 18,8 | 29,8 | 96,2  | 725,0  | 0,2 | 1,2  | 70,6 | 1,8  | 281,6 | 359,2  | 48,3  | 3,2  | 0,6 | 29,7 |          |          |
| Обед             |                                                                      |     |      |      |       |        |     |      |      |      |       |        |       |      |     |      |          |          |
| 1                | Салат картофельный с растительным маслом                             | 100 | 1,7  | 7,3  | 13,1  | 125,7  | 0,1 | 8,9  | 0,0  | 3,2  | 18,2  | 51,7   | 20,0  | 0,8  | 0,1 | 4,3  | 100541   | 100541   |
| 2                | Борщ сибирский с говядиной                                           | 250 | 6,0  | 3,8  | 7,5   | 75,0   | 0,1 | 13,8 | 0,0  | 2,0  | 104,6 | 123,1  | 34,1  | 2,1  | 0,1 | 7,5  | 110103B  | 110104B  |
| 3                | Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом          | 280 | 26,6 | 45,1 | 56,9  | 616,4  | 0,4 | 0,0  | 0,0  | 7,5  | 43,2  | 176,1  | 29,4  | 2,1  | 0,2 | 0,0  | 120529B  | 120529B  |
| 4                | Напиток витаминный                                                   | 200 | 0,5  | 0,2  | 29,1  | 125,0  | 0,0 | 52,0 | 0,0  | 0,3  | 11,8  | 11,7   | 4,7   | 0,5  | 0,0 | 0,0  | 160238   | 160238   |
| 5                | Хлеб из муки пшеничной                                               | 20  | 1,5  | 0,6  | 10,3  | 52,4   | 0,0 | 0,0  | 0,0  | 0,3  | 4,7   | 16,8   | 2,6   | 0,2  | 0,0 | 0,0  | 200102   | 200102   |
| 6                | Хлеб ржано-пшеничный                                                 | 20  | 1,1  | 0,2  | 9,9   | 46,4   | 0,0 | 0,0  | 0,0  | 0,2  | 50,0  | 50,0   | 5,0   | 0,6  | 0,0 | 2,0  | 200103   | 200103   |
|                  | Итого:                                                               |     | 37,4 | 57,1 | 126,8 | 1040,9 | 0,6 | 74,7 | 0,0  | 13,6 | 232,6 | 429,3  | 95,9  | 6,4  | 0,4 | 13,9 |          |          |
| Полдник          |                                                                      |     |      |      |       |        |     |      |      |      |       |        |       |      |     |      |          |          |
| 1                | Кофейный напиток из цикория с молоком                                | 200 | 3,9  | 3,8  | 23,7  | 144,4  | 0,0 | 0,7  | 18,0 | 0,0  | 145,7 | 109,2  | 16,8  | 0,2  | 0,2 | 10,8 | 160104   | 160104   |
| 2                | Мармелад                                                             | 18  | 0,0  | 0,0  | 14,3  | 57,8   | 0,0 | 0,0  | 0,0  | 0,0  | 0,7   | 0,2    | 0,4   | 0,1  | 0,0 | 0,0  |          |          |
| 3                | Фрукты и ягоды свежие (см.приложение №1)                             | 180 | 0,7  | 0,5  | 18,5  | 84,6   | 0,0 | 9,0  | 0,0  | 0,7  | 34,2  | 28,8   | 21,6  | 4,1  | 0,1 | 1,8  | 210104   | 210104   |
|                  | Итого:                                                               |     | 4,6  | 4,4  | 56,5  | 286,8  | 0,1 | 9,7  | 18,0 | 0,7  | 180,6 | 138,2  | 38,8  | 4,4  | 0,2 | 12,6 |          |          |
|                  | Итого за день                                                        |     | 60,8 | 91,3 | 279,5 | 2052,8 | 0,9 | 85,6 | 88,6 | 16,1 | 694,8 | 926,7  | 182,9 | 14,0 | 1,1 | 56,2 |          |          |
| День 4 (четверг) |                                                                      |     |      |      |       |        |     |      |      |      |       |        |       |      |     |      |          |          |
| Завтрак          |                                                                      |     |      |      |       |        |     |      |      |      |       |        |       |      |     |      |          |          |
| 1                | Каша пшенная молочная                                                | 250 | 7,2  | 12,9 | 33,6  | 279,5  | 0,3 | 0,6  | 29,3 | 0,2  | 134,1 | 226,2  | 62,7  | 1,7  | 0,2 | 11,7 | 120201   | 120202   |
| 2                | Чай с лимоном                                                        | 200 | 0,0  | 0,0  | 16,1  | 65,2   | 0,0 | 1,6  | 0,0  | 0,0  | 5,5   | 6,6    | 0,5   | 0,1  | 0,0 | 0,0  | 160106   | 160106   |
| 3                | Хлеб из муки пшеничной                                               | 40  | 3,0  | 1,2  | 20,6  | 104,8  | 0,0 | 0,0  | 0,0  | 0,7  | 9,4   | 33,6   | 5,2   | 0,5  | 0,0 | 0,0  | 200102   | 200102   |
| 4                | Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные | 49  | 5,6  | 8,9  | 0,6   | 105,4  | 0,0 | 0,0  | 0,0  | 0,2  | 12,7  | 64,2   | 7,8   | 0,9  | 0,0 | 3,4  | 120502   | 120502   |
| 5                | Фрукты и ягоды свежие (см.приложение №1)                             | 220 | 3,3  | 1,1  | 46,2  | 211,2  | 0,1 | 22,0 | 0,0  | 0,9  | 17,6  | 61,6   | 92,4  | 1,3  | 0,1 | 0,0  | 210103   | 210103   |
|                  | Итого:                                                               |     | 19,1 | 24,1 | 117,1 | 766,0  | 0,4 | 24,2 | 29,3 | 2,0  | 179,4 | 392,3  | 168,6 | 4,5  | 0,3 | 15,1 |          |          |
| Обед             |                                                                      |     |      |      |       |        |     |      |      |      |       |        |       |      |     |      |          |          |
| 1                | Салат Мозаика                                                        | 100 | 2,9  | 7,4  | 10,1  | 118,9  | 0,1 | 7,0  | 0,0  | 2,9  | 37,0  | 68,5   | 25,2  | 0,9  | 0,1 | 6,3  | 100515-1 | 100515-1 |
| 2                | Суп картофельный с рыбой                                             | 250 | 4,8  | 3,3  | 13,5  | 102,3  | 0,1 | 9,4  | 8,0  | 1,8  | 119,7 | 150,6  | 47,3  | 1,2  | 0,1 | 4,9  | 110314   | 110315   |
| 3                | Бефстроганов                                                         | 100 | 12,8 | 4,1  | 6,9   | 115,7  | 0,0 | 0,3  | 6,0  | 0,4  | 10,0  | 128,8  | 16,9  | 1,9  | 0,1 | 5,0  | 120505B  | 120506B  |
| 4                | Изделия макаронные отварные                                          | 200 | 10,8 | 15,9 | 64,2  | 443,1  | 0,1 | 0,0  | 0,0  | 3,6  | 20,0  | 59,6   | 11,1  | 1,1  | 0,0 | 1,0  | 130401B  | 130402B  |
| 5                | Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте                            | 200 | 0,6  | 0,1  | 38,2  | 154,7  | 0,0 | 1,2  | 0,0  | 0,1  | 12,6  | 11,9   | 2,4   | 0,9  | 0,0 | 0,0  | 160237   | 160237   |
| 6                | Хлеб из муки пшеничной                                               | 40  | 3,0  | 1,2  | 20,6  | 104,8  | 0,0 | 0,0  | 0,0  | 0,7  | 9,4   | 33,6   | 5,2   | 0,5  | 0,0 | 0,0  | 200102   | 200102   |
| 7                | Хлеб ржано-пшеничный                                                 | 20  | 1,1  | 0,2  | 9,9   | 46,4   | 0,0 | 0,0  | 0,0  | 0,2  | 50,0  | 50,0   | 5,0   | 0,6  | 0,0 | 2,0  | 200103   | 200103   |
|                  | Итого:                                                               |     | 36,0 | 32,0 | 163,4 | 1085,8 | 0,4 | 17,8 | 14,0 | 9,6  | 258,7 | 502,9  | 113,1 | 7,2  | 0,4 | 19,2 |          |          |
| Полдник          |                                                                      |     |      |      |       |        |     |      |      |      |       |        |       |      |     |      |          |          |
| 1                | Кофейный напиток злаковый на молоке                                  | 200 | 3,8  | 3,4  | 25,5  | 150,8  | 2,4 | 0,6  | 15,0 | 0,0  | 141,5 | 114,8  | 30,0  | 1,7  | 0,1 | 17,0 | 160103   | 160103   |
| 2                | Булочка с цукатами или булочка с изюмом                              | 50  | 5,8  | 3,4  | 28,6  | 167,6  | 0,1 | 0,1  | 8,6  | 0,5  | 32,1  | 51,7   | 8,4   | 0,5  | 0,1 | 3,1  | 190104   | 190106   |
|                  | Итого:                                                               |     | 9,5  | 6,8  | 54,1  | 318,4  | 2,5 | 0,7  | 23,6 | 0,5  | 173,6 | 166,6  | 38,4  | 2,3  | 0,2 | 20,1 |          |          |
|                  | Итого за день                                                        |     | 64,7 | 62,9 | 334,6 | 2170,2 | 3,3 | 42,7 | 66,9 | 12,1 | 611,7 | 1061,7 | 320,1 | 14,0 | 0,9 | 54,3 |          |          |
| День 5 (пятница) |                                                                      |     |      |      |       |        |     |      |      |      |       |        |       |      |     |      |          |          |
| Завтрак          |                                                                      |     |      |      |       |        |     |      |      |      |       |        |       |      |     |      |          |          |
| 1                | Омлет натуральный, запеченный                                        | 250 | 24,9 | 15,6 | 17,8  | 311,2  | 0,1 | 0,5  | 11,4 | 3,3  | 196,2 | 428,8  | 33,1  | 4,8  | 0,9 | 44,3 | 120301B  | 120322B  |
| 2                | Чай с молоком с сахаром                                              | 200 | 1,2  | 1,3  | 17,9  | 87,8   | 0,0 | 0,2  | 6,0  | 0,0  | 52,3  | 42,2   | 5,6   | 0,1  | 0,1 | 3,6  | 160108   | 160108   |
| 3                | Кекс с шоколадом                                                     | 50  | 3,5  | 11,0 | 24,0  | 208,8  | 0,0 | 0,0  | 30,0 | 0,6  | 17,2  | 70,9   | 25,6  | 1,6  | 0,1 | 3,2  | 170604   | 170605   |
| 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:                                                               |     | 32,6 | 29,0 | 80,2  | 712,6  | 0,2 | 0,7  | 47,4 | 4,6  | 275,1 | 575,5  | 69,6  | 7,0  | 1,1 | 51,0 |          |          |
| Обед             |                                                                      |     |      |      |       |        |     |      |      |      |       |        |       |      |     |      |          |          |
| 1                | Салат из зеленого горошка                                            | 100 | 4,3  | 17,4 | 4,6   | 192,4  | 0,1 | 6,5  | 0,0  | 6,9  | 95,5  | 78,8   | 15,1  | 1,0  | 0,1 | 7,0  | 100543   | 100543   |
| 2                | Рассольник Ленинградский                                             | 250 | 2,0  | 4,0  | 13,5  | 98,0   | 0,1 | 9,3  | 0,0  | 1,3  | 22,0  | 71,9   | 25,9  | 1,0  | 0,1 | 4,9  | 110201B  | 110202B  |
| 3                | Тефтели с рисом                                                      | 120 | 12,1 | 4,9  | 19,6  | 171,0  | 0,1 | 0,0  | 0,0  | 0,4  | 11,5  | 163,1  | 25,1  | 2,2  | 0,1 | 5,3  | 120521   | 120522   |

|                      |                                                                      |     |       |       |        |         |      |       |       |       |        |         |        |       |      |       |                  |                  |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------|-----|-------|-------|--------|---------|------|-------|-------|-------|--------|---------|--------|-------|------|-------|------------------|------------------|
| 4                    | Картофель отварной                                                   | 200 | 3,8   | 16,3  | 27,2   | 270,2   | 0,2  | 20,0  | 0,0   | 2,0   | 33,7   | 116,8   | 46,2   | 1,8   | 0,2  | 10,0  | 130103В          | 130104В          |
| 5                    | Напиток морковный                                                    | 200 | 0,9   | 0,1   | 20,9   | 89,1    | 0,0  | 9,0   | 0,0   | 0,3   | 20,1   | 35,3    | 24,1   | 0,5   | 0,0  | 3,2   | 160235           | 160235           |
| 6                    | Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)                              | 180 | 1,6   | 0,4   | 14,6   | 77,4    | 0,1  | 108,0 | 0,0   | 0,4   | 61,2   | 41,4    | 23,4   | 0,5   | 0,1  | 3,6   | 210102           | 210102           |
| 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:                                                               |     | 28,8  | 44,4  | 130,8  | 1049,4  | 0,7  | 152,8 | 0,0   | 11,9  | 303,3  | 590,9   | 170,0  | 8,1   | 0,6  | 35,9  |                  |                  |
| Полдник              |                                                                      |     |       |       |        |         |      |       |       |       |        |         |        |       |      |       |                  |                  |
| 1                    | Какао-напиток на молоке                                              | 200 | 9,4   | 8,5   | 10,8   | 160,5   | 0,0  | 0,5   | 13,5  | 0,0   | 114,5  | 108,1   | 29,6   | 1,0   | 0,1  | 8,1   | 160101           | 160102           |
| 2                    | Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином                         | 20  | 1,2   | 0,6   | 15,1   | 70,8    | 0,0  | 0,0   | 20,0  | 0,0   | 2,0    | 6,6     | 0,4    | 0,1   | 0,0  | 0,0   |                  |                  |
|                      | Итого:                                                               |     | 10,6  | 9,1   | 26,0   | 231,3   | 0,0  | 0,5   | 33,5  | 0,0   | 116,5  | 114,7   | 30,0   | 1,1   | 0,2  | 8,1   |                  |                  |
|                      | Итого за день                                                        |     | 72,0  | 82,5  | 237,0  | 1993,2  | 0,9  | 154,0 | 81,0  | 16,5  | 694,9  | 1281,1  | 269,6  | 16,2  | 1,8  | 95,0  |                  |                  |
| День 6 (суббота)     |                                                                      |     |       |       |        |         |      |       |       |       |        |         |        |       |      |       |                  |                  |
| Завтрак              |                                                                      |     |       |       |        |         |      |       |       |       |        |         |        |       |      |       |                  |                  |
| 1                    | Каша овсяная молочная                                                | 250 | 9,4   | 14,4  | 21,5   | 252,4   | 0,2  | 0,9   | 37,0  | 0,8   | 202,0  | 281,0   | 78,5   | 1,8   | 0,2  | 16,2  | 120209           | 120210           |
| 2                    | Чай с сахаром                                                        | 200 | 0,0   | 0,0   | 16,0   | 63,8    | 0,0  | 0,0   | 0,0   | 0,0   | 3,9    | 5,8     | 0,0    | 0,0   | 0,0  | 0,0   | 160105           | 160105           |
| 3                    | Кекс столичный                                                       | 50  | 3,6   | 10,5  | 25,7   | 211,3   | 0,0  | 0,0   | 30,0  | 0,6   | 15,9   | 44,4    | 7,1    | 0,7   | 0,1  | 3,0   | 170601           | 170602           |
| 4                    | Изделия колбасные вареные (сосиски) для школьного питания отварные   | 49  | 5,4   | 11,7  | 0,2    | 127,9   | 0,1  | 0,0   | 0,0   | 0,2   | 17,2   | 77,9    | 9,8    | 0,9   | 0,1  | 3,4   | 120501           | 120501           |
| 5                    | 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:                                                               |     | 21,3  | 37,7  | 83,9   | 760,2   | 0,4  | 0,9   | 67,0  | 2,2   | 248,3  | 442,6   | 100,6  | 3,9   | 0,4  | 22,6  |                  |                  |
| Обед                 |                                                                      |     |       |       |        |         |      |       |       |       |        |         |        |       |      |       |                  |                  |
| 1                    | Салат из моркови с зеленым горошком                                  | 100 | 2,0   | 10,1  | 6,5    | 125,5   | 0,1  | 6,8   | 0,0   | 4,7   | 79,4   | 56,2    | 29,8   | 0,7   | 0,1  | 4,8   | 100530           | 100530           |
| 2                    | Бульон куриный                                                       | 230 | 2,1   | 5,1   | 3,0    | 65,8    | 0,1  | 4,6   | 0,0   | 0,0   | 6,9    | 26,7    | 10,6   | 0,4   | 0,0  | 2,3   | 110501           | 110502           |
| 3                    | Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую                          | 20  | 2,5   | 2,3   | 0,1    | 31,4    | 0,0  | 0,0   | 0,0   | 0,1   | 14,7   | 39,2    | 2,6    | 0,5   | 0,1  | 4,0   | 120304           | 120304           |
| 4                    | Шницель рубленный из говядины                                        | 100 | 12,0  | 10,4  | 6,0    | 165,6   | 0,1  | 0,0   | 0,0   | 2,1   | 14,9   | 171,8   | 21,0   | 2,5   | 0,1  | 5,6   | 120525           | 120526           |
| 5                    | Капуста тушеная                                                      | 200 | 3,6   | 2,8   | 29,2   | 156,4   | 0,1  | 64,4  | 0,0   | 3,9   | 389,1  | 85,5    | 44,0   | 1,6   | 0,1  | 7,5   | 130201           | 130202           |
| 6                    | Сок фруктовый ДП (см. приложение №3)                                 | 200 | 2,0   | 0,2   | 20,2   | 92,0    | 0,0  | 4,0   | 0,0   | 0,2   | 14,0   | 14,0    | 8,0    | 2,8   | 0,0  | 0,0   | 160223           | 160241           |
| 7                    | Хлеб из муки пшеничной                                               | 40  | 3,0   | 1,2   | 20,6   | 104,8   | 0,0  | 0,0   | 0,0   | 0,7   | 9,4    | 33,6    | 5,2    | 0,5   | 0,0  | 0,0   | 200102           | 200102           |
| 8                    | Хлеб ржано-пшеничный                                                 | 40  | 2,2   | 0,4   | 19,8   | 92,8    | 0,0  | 0,0   | 0,0   | 0,4   | 100,0  | 100,0   | 10,0   | 1,2   | 0,0  | 4,0   | 200103           | 200103           |
| 9                    | Зефир                                                                | 20  | 0,2   | 0,0   | 16,0   | 65,2    | 0,0  | 0,0   | 0,0   | 0,0   | 5,0    | 2,4     | 1,2    | 0,3   | 0,0  | 0,0   |                  |                  |
|                      | Итого:                                                               |     | 29,6  | 32,5  | 121,3  | 899,5   | 0,4  | 79,8  | 0,0   | 12,0  | 633,3  | 529,4   | 132,3  | 10,5  | 0,5  | 28,2  |                  |                  |
| Полдник              |                                                                      |     |       |       |        |         |      |       |       |       |        |         |        |       |      |       |                  |                  |
| 1                    | Напиток из плодов сухих (изюм)                                       | 200 | 0,3   | 0,1   | 21,9   | 89,6    | 0,0  | 0,0   | 0,1   | 0,1   | 10,0   | 15,5    | 5,0    | 0,4   | 0,0  | 0,0   | 160242           | 160242           |
| 2                    | Ватрушка с творогом                                                  | 50  | 5,4   | 5,9   | 24,0   | 170,7   | 0,1  | 0,1   | 9,0   | 1,1   | 50,5   | 126,1   | 9,4    | 0,5   | 0,1  | 2,1   | 190304<br>190305 | 190306           |
|                      | Итого:                                                               |     | 5,7   | 6,0   | 45,9   | 260,3   | 0,1  | 0,1   | 9,1   | 1,2   | 60,5   | 141,6   | 14,5   | 0,9   | 0,1  | 2,1   |                  |                  |
|                      | Итого за день                                                        |     | 56,6  | 76,2  | 251,1  | 1920,0  | 0,9  | 80,8  | 76,1  | 15,5  | 942,1  | 1113,6  | 247,4  | 15,3  | 0,9  | 52,9  |                  |                  |
|                      | Итого за 6 дней                                                      |     | 64,95 | 77,33 | 270,40 | 2023,22 | 1,70 | 91,55 | 88,23 | 14,72 | 782,86 | 1133,91 | 247,20 | 14,69 | 1,28 | 72,68 |                  |                  |
| День 7 (понедельник) |                                                                      |     |       |       |        |         |      |       |       |       |        |         |        |       |      |       |                  |                  |
| Завтрак              |                                                                      |     |       |       |        |         |      |       |       |       |        |         |        |       |      |       |                  |                  |
| 1                    | Каша манная молочная                                                 | 250 | 7,0   | 14,1  | 35,5   | 296,8   | 0,1  | 1,0   | 40,5  | 0,6   | 216,5  | 188,8   | 30,9   | 0,6   | 0,2  | 15,8  | 120205           | 120206           |
| 2                    | Чай с повидлом                                                       | 200 | 0,1   | 0,0   | 22,9   | 88,9    | 0,0  | 0,1   | 0,0   | 0,0   | 7,3    | 8,1     | 1,8    | 0,4   | 0,0  | 0,0   | 160107-1         | 160107-1         |
| 3                    | Булочка с шоколадом или Булочка "Любимая"                            | 50  | 5,7   | 4,0   | 27,1   | 167,0   | 0,1  | 0,1   | 6,9   | 0,6   | 29,5   | 52,7    | 8,1    | 0,5   | 0,1  | 3,1   | 190107<br>190108 | 190109           |
| 4                    | Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные | 49  | 5,6   | 8,9   | 0,6    | 105,4   | 0,0  | 0,0   | 0,0   | 0,2   | 12,7   | 64,2    | 7,8    | 0,9   | 0,0  | 3,4   | 120502           | 120502           |
| 5                    | Хлеб из муки пшеничной                                               | 20  | 1,5   | 0,6   | 10,3   | 52,4    | 0,0  | 0,0   | 0,0   | 0,3   | 4,7    | 16,8    | 2,6    | 0,2   | 0,0  | 0,0   | 200102           | 200102           |
|                      | Итого:                                                               |     | 19,8  | 27,6  | 96,4   | 710,5   | 0,2  | 1,2   | 47,4  | 1,8   | 270,8  | 330,7   | 51,2   | 2,6   | 0,4  | 22,2  |                  |                  |
| Обед                 |                                                                      |     |       |       |        |         |      |       |       |       |        |         |        |       |      |       |                  |                  |
| 1                    | Салат овощной с фасолью                                              | 100 | 2,5   | 10,3  | 12,9   | 155,4   | 0,1  | 7,3   | 0,0   | 4,6   | 43,6   | 71,8    | 23,8   | 1,0   | 0,1  | 4,3   | 100501-1         | 100501-1         |
| 2                    | Суп из овощей                                                        | 250 | 3,0   | 3,8   | 9,8    | 84,8    | 0,1  | 20,3  | 0,0   | 5,7   | 89,8   | 67,1    | 28,6   | 1,1   | 0,1  | 5,7   | 110305В          | 110306В          |
| 3                    | Биточки рубленые куриные                                             | 100 | 12,4  | 6,9   | 10,2   | 152,5   | 0,1  | 1,3   | 48,5  | 1,3   | 42,3   | 146,9   | 17,9   | 1,4   | 0,1  | 5,7   | 120611           | 120612           |
| 4                    | Рис отварной                                                         | 200 | 6,5   | 10,9  | 70,5   | 406,3   | 0,1  | 0,0   | 0,0   | 2,9   | 7,4    | 105,5   | 35,1   | 0,7   | 0,0  | 1,0   | 130301В          | 130302В          |
| 5                    | Напиток клубничный                                                   | 200 | 0,0   | 0,0   | 30,6   | 122,4   | 0,0  | 20,2  | 0,0   | 0,1   | 2,9    | 2,4     | 1,7    | 0,3   | 0,0  | 0,0   | 160232           | 160232<br>160205 |

|                   |                                                   |     |      |      |       |        |     |      |       |      |        |        |       |      |     |       |                  |                  |
|-------------------|---------------------------------------------------|-----|------|------|-------|--------|-----|------|-------|------|--------|--------|-------|------|-----|-------|------------------|------------------|
| 6                 | Хлеб из муки пшеничной                            | 40  | 3,0  | 1,2  | 20,6  | 104,8  | 0,0 | 0,0  | 0,0   | 0,7  | 9,4    | 33,6   | 5,2   | 0,5  | 0,0 | 0,0   | 200102           | 200102           |
| 7                 | Хлеб ржано-пшеничный                              | 20  | 1,1  | 0,2  | 9,9   | 46,4   | 0,0 | 0,0  | 0,0   | 0,2  | 50,0   | 50,0   | 5,0   | 0,6  | 0,0 | 2,0   | 200103           | 200103           |
|                   | Итого:                                            |     | 28,4 | 33,3 | 164,4 | 1072,5 | 0,4 | 49,0 | 48,5  | 15,4 | 245,4  | 477,3  | 117,2 | 5,5  | 0,3 | 18,7  |                  |                  |
| Полдник           |                                                   |     |      |      |       |        |     |      |       |      |        |        |       |      |     |       |                  |                  |
| 1                 | Напиток молочный                                  | 200 | 3,0  | 3,2  | 16,9  | 108,8  | 0,0 | 0,6  | 15,0  | 0,0  | 121,0  | 91,0   | 14,0  | 0,1  | 0,1 | 9,0   | 160236           | 160236           |
| 2                 | Кекс с цукатами                                   | 50  | 3,3  | 8,8  | 27,2  | 200,6  | 0,0 | 0,0  | 30,0  | 0,5  | 12,7   | 37,8   | 5,8   | 0,5  | 0,1 | 3,0   | 170607           | 170603           |
|                   | Итого:                                            |     | 6,3  | 12,0 | 44,1  | 309,4  | 0,1 | 0,6  | 45,0  | 0,5  | 133,7  | 128,8  | 19,8  | 0,6  | 0,2 | 12,0  |                  |                  |
|                   | Итого за день                                     |     | 54,5 | 72,9 | 304,9 | 2092,3 | 0,7 | 50,8 | 140,9 | 17,7 | 649,9  | 936,7  | 188,2 | 8,8  | 0,9 | 52,9  |                  |                  |
| День 8 (вторник)  |                                                   |     |      |      |       |        |     |      |       |      |        |        |       |      |     |       |                  |                  |
| Завтрак           |                                                   |     |      |      |       |        |     |      |       |      |        |        |       |      |     |       |                  |                  |
| 1                 | Омлет натуральный, запеченный                     | 250 | 24,9 | 15,6 | 17,8  | 311,2  | 0,1 | 0,5  | 11,4  | 3,3  | 196,2  | 428,8  | 33,1  | 4,8  | 0,9 | 44,3  | 120301B          | 120322B          |
| 2                 | Кофейный напиток злаковый на молоке               | 200 | 3,8  | 3,4  | 25,5  | 150,8  | 2,4 | 0,6  | 15,0  | 0,0  | 141,5  | 114,8  | 30,0  | 1,7  | 0,1 | 17,0  | 160103           | 160103           |
| 3                 | Печенье                                           | 20  | 1,5  | 2,0  | 14,9  | 83,4   | 0,0 | 0,0  | 2,0   | 0,7  | 5,8    | 18,0   | 4,0   | 0,4  | 0,0 | 0,0   |                  |                  |
| 4                 | Хлеб из муки пшеничной                            | 40  | 3,0  | 1,2  | 20,6  | 104,8  | 0,0 | 0,0  | 0,0   | 0,7  | 9,4    | 33,6   | 5,2   | 0,5  | 0,0 | 0,0   | 200102           | 200102           |
|                   | Итого:                                            |     | 33,2 | 22,1 | 78,7  | 650,2  | 2,6 | 1,1  | 28,4  | 4,7  | 352,9  | 595,3  | 72,3  | 7,4  | 1,1 | 61,3  |                  |                  |
| Обед              |                                                   |     |      |      |       |        |     |      |       |      |        |        |       |      |     |       |                  |                  |
| 1                 | Салат из зеленого горошка                         | 100 | 4,3  | 17,4 | 4,6   | 192,4  | 0,1 | 6,5  | 0,0   | 6,9  | 95,5   | 78,8   | 15,1  | 1,0  | 0,1 | 7,0   | 100543           | 100543           |
| 2                 | Суп крестьянский с крупой                         | 250 | 3,0  | 2,8  | 10,3  | 77,8   | 0,1 | 15,6 | 0,0   | 2,4  | 90,7   | 69,5   | 21,3  | 0,8  | 0,0 | 3,1   | 110322B          | 110323B          |
| 3                 | Гуляш из мяса птицы                               | 100 | 12,4 | 4,0  | 3,4   | 99,2   | 0,0 | 2,1  | 38,0  | 0,1  | 11,8   | 87,8   | 11,4  | 0,9  | 0,1 | 3,3   | 120601           | 120602           |
| 4                 | Каша гречневая рассыпчатая                        | 200 | 10,1 | 12,7 | 54,3  | 371,5  | 0,3 | 0,0  | 0,0   | 3,2  | 15,2   | 199,0  | 133,3 | 4,5  | 0,1 | 3,4   | 130309B          | 130310B          |
| 5                 | Напиток смородина                                 | 200 | 0,1  | 0,0  | 33,5  | 132,0  | 0,0 | 9,6  | 0,0   | 0,1  | 5,8    | 3,8    | 3,4   | 0,2  | 0,0 | 0,0   | 160229           | 160207           |
| 6                 | Хлеб из муки пшеничной                            | 40  | 3,0  | 1,2  | 20,6  | 104,8  | 0,0 | 0,0  | 0,0   | 0,7  | 9,4    | 33,6   | 5,2   | 0,5  | 0,0 | 0,0   | 200102           | 200102           |
| 7                 | Хлеб ржано-пшеничный                              | 20  | 1,1  | 0,2  | 9,9   | 46,4   | 0,0 | 0,0  | 0,0   | 0,2  | 50,0   | 50,0   | 5,0   | 0,6  | 0,0 | 2,0   | 200103           | 200103           |
|                   | Итого:                                            |     | 34,0 | 38,2 | 136,5 | 1024,0 | 0,5 | 33,8 | 38,0  | 13,5 | 278,2  | 522,5  | 194,6 | 8,4  | 0,4 | 18,7  |                  |                  |
| Полдник           |                                                   |     |      |      |       |        |     |      |       |      |        |        |       |      |     |       |                  |                  |
| 1                 | Брушкетта                                         | 50  | 5,9  | 3,1  | 18,3  | 124,3  | 0,1 | 1,4  | 33,3  | 0,7  | 39,8   | 99,7   | 11,5  | 0,7  | 0,1 | 2,1   | 230464<br>190217 | 190216           |
| 2                 | Чай с молоком с сахаром                           | 200 | 1,2  | 1,3  | 17,9  | 87,8   | 0,0 | 0,2  | 6,0   | 0,0  | 52,3   | 42,2   | 5,6   | 0,1  | 0,1 | 3,6   | 160108           | 160108           |
|                   | Итого:                                            |     | 7,1  | 4,4  | 36,1  | 212,1  | 0,1 | 1,6  | 39,3  | 0,7  | 92,2   | 141,9  | 17,1  | 0,8  | 0,1 | 5,7   |                  |                  |
|                   | Итого за день                                     |     | 74,3 | 64,7 | 251,4 | 1886,3 | 3,2 | 36,5 | 105,8 | 18,9 | 723,3  | 1259,6 | 284,1 | 16,7 | 1,6 | 85,7  |                  |                  |
| День 9 (среда)    |                                                   |     |      |      |       |        |     |      |       |      |        |        |       |      |     |       |                  |                  |
| Завтрак           |                                                   |     |      |      |       |        |     |      |       |      |        |        |       |      |     |       |                  |                  |
| 1                 | Каша овсяная молочная                             | 250 | 9,4  | 14,4 | 21,5  | 252,4  | 0,2 | 0,9  | 37,0  | 0,8  | 202,0  | 281,0  | 78,5  | 1,8  | 0,2 | 16,2  | 120209           | 120210           |
| 2                 | Чай с сахаром                                     | 200 | 0,0  | 0,0  | 16,0  | 63,8   | 0,0 | 0,0  | 0,0   | 0,0  | 3,9    | 5,8    | 0,0   | 0,0  | 0,0 | 0,0   | 160105           | 160105           |
| 3                 | Булочка с цукатами<br>или булочка с изюмом        | 50  | 5,8  | 3,4  | 28,6  | 167,6  | 0,1 | 0,1  | 8,6   | 0,5  | 32,1   | 51,7   | 8,4   | 0,5  | 0,1 | 3,1   | 190104           | 190106           |
| 4                 | Хлеб из муки пшеничной                            | 40  | 3,0  | 1,2  | 20,6  | 104,8  | 0,0 | 0,0  | 0,0   | 0,7  | 9,4    | 33,6   | 5,2   | 0,5  | 0,0 | 0,0   | 200102           | 200102           |
|                   | Итого:                                            |     | 18,1 | 18,9 | 86,6  | 588,6  | 0,3 | 1,0  | 45,6  | 2,0  | 247,4  | 372,0  | 92,1  | 2,9  | 0,3 | 19,3  |                  |                  |
| 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 куриный                                       | 250 | 9,3  | 4,3  | 9,8   | 114,3  | 0,1 | 6,5  | 11,8  | 1,3  | 25,0   | 73,6   | 21,8  | 1,0  | 0,1 | 4,2   | 110303           | 110304           |
| 3                 | Рыба (филе) припущенная                           | 120 | 23,4 | 0,9  | 0,0   | 101,0  | 0,1 | 1,5  | 14,6  | 1,3  | 514,6  | 747,1  | 44,1  | 0,7  | 0,1 | 197,6 | 120405           | 120405           |
| 4                 | Пюре картофельное                                 | 200 | 3,4  | 26,3 | 23,9  | 345,9  | 0,2 | 16,8 | 5,4   | 1,9  | 72,1   | 129,9  | 43,4  | 1,6  | 0,2 | 11,5  | 130101B          | 130102B          |
| 5                 | Напиток вишневый                                  | 200 | 0,0  | 0,0  | 30,6  | 122,4  | 0,0 | 0,0  | 0,0   | 0,0  | 0,5    | 0,0    | 0,0   | 0,0  | 0,0 | 0,0   | 160231           | 160231<br>160204 |
| 6                 | Зефир                                             | 20  | 0,2  | 0,0  | 16,0  | 65,2   | 0,0 | 0,0  | 0,0   | 0,0  | 5,0    | 2,4    | 1,2   | 0,3  | 0,0 | 0,0   |                  |                  |
| 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:                                            |     | 42,8 | 41,1 | 128,3 | 1055,3 | 0,5 | 33,8 | 31,8  | 9,2  | 760,3  | 1125,6 | 145,8 | 6,6  | 0,4 | 223,6 |                  |                  |
| Полдник           |                                                   |     |      |      |       |        |     |      |       |      |        |        |       |      |     |       |                  |                  |
| 1                 | Пирожок с яблочным джемом<br>или Пирожок яблочный | 50  | 3,7  | 1,5  | 27,5  | 138,1  | 0,0 | 0,1  | 4,0   | 0,5  | 22,9   | 37,2   | 7,1   | 0,6  | 0,0 | 1,7   | 190204<br>190205 | 190206           |
| 2                 | Какао-напиток на молоке                           | 200 | 9,4  | 8,5  | 10,8  | 160,5  | 0,0 | 0,5  | 13,5  | 0,0  | 114,5  | 108,1  | 29,6  | 1,0  | 0,1 | 8,1   | 160101           | 160102           |
|                   | Итого:                                            |     | 13,1 | 10,0 | 38,3  | 298,6  | 0,1 | 0,7  | 17,5  | 0,5  | 137,4  | 145,3  | 36,7  | 1,6  | 0,2 | 9,8   |                  |                  |
|                   | Итого за день                                     |     | 74,0 | 70,0 | 253,3 | 1942,5 | 0,9 | 35,5 | 95,0  | 11,7 | 1145,1 | 1643,0 | 274,5 | 11,1 | 0,9 | 252,7 |                  |                  |
| День 10 (четверг) |                                                   |     |      |      |       |        |     |      |       |      |        |        |       |      |     |       |                  |                  |

| Завтрак           |                                                             |     |             |             |              |               |            |             |              |             |              |               |              |             |            |             |                  |          |
|-------------------|-------------------------------------------------------------|-----|-------------|-------------|--------------|---------------|------------|-------------|--------------|-------------|--------------|---------------|--------------|-------------|------------|-------------|------------------|----------|
| 1                 | Омлет с сыром запеченный                                    | 250 | 27,8        | 6,8         | 17,8         | 244,3         | 0,1        | 0,5         | 55,1         | 5,5         | 212,7        | 488,0         | 36,0         | 4,6         | 0,9        | 40,6        | 120302B          | 120323B  |
| 2                 | Чай с повидлом                                              | 200 | 0,1         | 0,0         | 22,9         | 88,9          | 0,0        | 0,1         | 0,0          | 0,0         | 7,3          | 8,1           | 1,8          | 0,4         | 0,0        | 0,0         | 160107-1         | 160107-1 |
| 3                 | Хлеб из муки пшеничной                                      | 40  | 3,0         | 1,2         | 20,6         | 104,8         | 0,0        | 0,0         | 0,0          | 0,7         | 9,4          | 33,6          | 5,2          | 0,5         | 0,0        | 0,0         | 200102           | 200102   |
| 4                 | Кекс столичный                                              | 50  | 3,6         | 10,5        | 25,7         | 211,3         | 0,0        | 0,0         | 30,0         | 0,6         | 15,9         | 44,4          | 7,1          | 0,7         | 0,1        | 3,0         | 170601           | 170602   |
|                   | <b>Итого:</b>                                               |     | <b>34,5</b> | <b>18,4</b> | <b>86,9</b>  | <b>649,3</b>  | <b>0,2</b> | <b>0,6</b>  | <b>85,1</b>  | <b>6,8</b>  | <b>245,2</b> | <b>574,1</b>  | <b>50,2</b>  | <b>6,2</b>  | <b>1,0</b> | <b>43,6</b> |                  |          |
| Обед              |                                                             |     |             |             |              |               |            |             |              |             |              |               |              |             |            |             |                  |          |
| 1                 | Салат Осенний                                               | 100 | 1,8         | 5,3         | 12,6         | 105,1         | 0,1        | 9,5         | 0,0          | 2,4         | 26,7         | 56,1          | 26,5         | 1,1         | 0,1        | 5,8         | 100516           | 100516   |
| 2                 | Суп картофельный с фрикадельками                            | 250 | 7,6         | 3,9         | 19,5         | 143,7         | 0,1        | 11,5        | 0,0          | 1,3         | 25,8         | 129,7         | 33,6         | 1,9         | 0,1        | 7,8         | 110311           | 110312   |
| 3                 | Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом | 280 | 26,6        | 45,1        | 56,9         | 616,4         | 0,4        | 0,0         | 0,0          | 7,5         | 43,2         | 176,1         | 29,4         | 2,1         | 0,2        | 0,0         | 120529B          | 120529B  |
| 4                 | Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте                   | 200 | 0,6         | 0,1         | 38,2         | 154,7         | 0,0        | 1,2         | 0,0          | 0,1         | 12,6         | 11,9          | 2,4          | 0,9         | 0,0        | 0,0         | 160237           | 160237   |
| 5                 | Хлеб из муки пшеничной                                      | 20  | 1,5         | 0,6         | 10,3         | 52,4          | 0,0        | 0,0         | 0,0          | 0,3         | 4,7          | 16,8          | 2,6          | 0,2         | 0,0        | 0,0         | 200102           | 200102   |
| 6                 | Хлеб ржано-пшеничный                                        | 20  | 1,1         | 0,2         | 9,9          | 46,4          | 0,0        | 0,0         | 0,0          | 0,2         | 50,0         | 50,0          | 5,0          | 0,6         | 0,0        | 2,0         | 200103           | 200103   |
|                   | <b>Итого:</b>                                               |     | <b>39,2</b> | <b>55,2</b> | <b>147,4</b> | <b>1118,7</b> | <b>0,6</b> | <b>22,2</b> | <b>0,0</b>   | <b>11,7</b> | <b>163,0</b> | <b>440,5</b>  | <b>99,5</b>  | <b>6,8</b>  | <b>0,4</b> | <b>15,6</b> |                  |          |
| Полдник           |                                                             |     |             |             |              |               |            |             |              |             |              |               |              |             |            |             |                  |          |
| 1                 | Ватрушка с творогом                                         | 50  | 5,4         | 5,9         | 24,0         | 170,7         | 0,1        | 0,1         | 9,0          | 1,1         | 50,5         | 126,1         | 9,4          | 0,5         | 0,1        | 2,1         | 190304<br>190305 | 190306   |
| 2                 | Молоко                                                      | 200 | 6,0         | 6,4         | 9,4          | 120,0         | 0,0        | 1,2         | 30,0         | 0,0         | 242,0        | 182,0         | 28,0         | 0,2         | 0,3        | 18,0        | 230105           | 230105   |
|                   | <b>Итого:</b>                                               |     | <b>11,4</b> | <b>12,3</b> | <b>33,4</b>  | <b>290,7</b>  | <b>0,1</b> | <b>1,3</b>  | <b>39,0</b>  | <b>1,1</b>  | <b>292,5</b> | <b>308,1</b>  | <b>37,4</b>  | <b>0,7</b>  | <b>0,3</b> | <b>20,1</b> |                  |          |
|                   | <b>Итого за день</b>                                        |     | <b>85,1</b> | <b>85,9</b> | <b>267,7</b> | <b>2058,7</b> | <b>1,0</b> | <b>24,2</b> | <b>124,1</b> | <b>19,6</b> | <b>700,7</b> | <b>1322,8</b> | <b>187,1</b> | <b>13,7</b> | <b>1,7</b> | <b>79,2</b> |                  |          |
| День 11 (пятница) |                                                             |     |             |             |              |               |            |             |              |             |              |               |              |             |            |             |                  |          |
| Завтрак           |                                                             |     |             |             |              |               |            |             |              |             |              |               |              |             |            |             |                  |          |
| 1                 | Каша пшениная молочная                                      | 250 | 7,2         | 12,9        | 33,6         | 279,5         | 0,3        | 0,6         | 29,3         | 0,2         | 134,1        | 226,2         | 62,7         | 1,7         | 0,2        | 11,7        | 120201           | 120202   |
| 2                 | Чай с лимоном                                               | 200 | 0,0         | 0,0         | 16,1         | 65,2          | 0,0        | 1,6         | 0,0          | 0,0         | 5,5          | 6,6           | 0,5          | 0,1         | 0,0        | 0,0         | 160106           | 160106   |
| 3                 | Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую                 | 55  | 7,0         | 6,3         | 0,4          | 86,4          | 0,0        | 0,0         | 0,1          | 0,3         | 40,4         | 107,7         | 7,2          | 1,5         | 0,2        | 11,0        | 120304           | 120304   |
| 4                 | Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)                     | 220 | 3,3         | 1,1         | 46,2         | 211,2         | 0,1        | 22,0        | 0,0          | 0,9         | 17,6         | 61,6          | 92,4         | 1,3         | 0,1        | 0,0         | 210103           | 210103   |
| 5                 | Хлеб из муки пшеничной                                      | 20  | 1,5         | 0,6         | 10,3         | 52,4          | 0,0        | 0,0         | 0,0          | 0,3         | 4,7          | 16,8          | 2,6          | 0,2         | 0,0        | 0,0         | 200102           | 200102   |
|                   | <b>Итого:</b>                                               |     | <b>19,0</b> | <b>20,9</b> | <b>106,6</b> | <b>694,6</b>  | <b>0,4</b> | <b>24,2</b> | <b>29,3</b>  | <b>1,8</b>  | <b>202,3</b> | <b>418,9</b>  | <b>165,4</b> | <b>4,8</b>  | <b>0,5</b> | <b>22,7</b> |                  |          |
| Обед              |                                                             |     |             |             |              |               |            |             |              |             |              |               |              |             |            |             |                  |          |
| 1                 | Винегрет                                                    | 100 | 1,6         | 10,2        | 9,1          | 134,9         | 0,1        | 8,3         | 0,0          | 4,5         | 38,2         | 47,3          | 20,7         | 0,9         | 0,0        | 4,8         | 100501           | 100501   |
| 2                 | Солянка                                                     | 250 | 4,0         | 4,5         | 2,5          | 66,5          | 0,1        | 3,4         | 0,0          | 1,3         | 15,5         | 73,1          | 12,5         | 1,0         | 0,1        | 3,3         | 110205B          | 110206B  |
| 3                 | Плов мясной                                                 | 280 | 33,6        | 15,4        | 51,0         | 476,8         | 0,2        | 6,3         | 38,6         | 1,1         | 36,6         | 377,2         | 75,0         | 4,8         | 0,3        | 12,6        | 120550           | 120551   |
| 4                 | Напиток из плодов сухих (изюм)                              | 200 | 0,3         | 0,1         | 21,9         | 89,6          | 0,0        | 0,0         | 0,1          | 0,1         | 10,0         | 15,5          | 5,0          | 0,4         | 0,0        | 0,0         | 160242           | 160242   |
| 5                 | Ирис                                                        | 10  | 0,3         | 0,8         | 8,2          | 40,8          | 0,0        | 0,0         | 3,6          | 0,0         | 14,0         | 10,5          | 1,8          | 0,1         | 0,0        | 0,0         |                  |          |
| 6                 | Хлеб из муки пшеничной                                      | 40  | 3,0         | 1,2         | 20,6         | 104,8         | 0,0        | 0,0         | 0,0          | 0,7         | 9,4          | 33,6          | 5,2          | 0,5         | 0,0        | 0,0         | 200102           | 200102   |
| 7                 | Хлеб ржано-пшеничный                                        | 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   |
|                   | <b>Итого:</b>                                               |     | <b>45,0</b> | <b>32,5</b> | <b>132,9</b> | <b>1006,2</b> | <b>0,4</b> | <b>18,1</b> | <b>42,3</b>  | <b>8,1</b>  | <b>223,7</b> | <b>657,3</b>  | <b>130,3</b> | <b>8,9</b>  | <b>0,4</b> | <b>24,7</b> |                  |          |
| Полдник           |                                                             |     |             |             |              |               |            |             |              |             |              |               |              |             |            |             |                  |          |
| 1                 | Молоко                                                      | 200 | 6,0         | 6,4         | 9,4          | 120,0         | 0,0        | 1,2         | 30,0         | 0,0         | 242,0        | 182,0         | 28,0         | 0,2         | 0,3        | 18,0        | 230105           | 230105   |
| 2                 | Булочка<br>или Булочка "Городская"                          | 50  | 3,0         | 3,8         | 29,0         | 161,9         | 0,1        | 0,1         | 9,4          | 0,5         | 24,6         | 46,2          | 7,0          | 0,5         | 0,1        | 2,7         | 190102           | 190103   |
|                   | <b>Итого:</b>                                               |     | <b>9,0</b>  | <b>10,2</b> | <b>38,4</b>  | <b>281,9</b>  | <b>0,1</b> | <b>1,3</b>  | <b>39,4</b>  | <b>0,5</b>  | <b>266,6</b> | <b>228,2</b>  | <b>35,0</b>  | <b>0,7</b>  | <b>0,3</b> | <b>20,7</b> |                  |          |
|                   | <b>Итого за день</b>                                        |     | <b>73,0</b> | <b>63,6</b> | <b>277,9</b> | <b>1982,7</b> | <b>0,9</b> | <b>43,5</b> | <b>111,0</b> | <b>10,4</b> | <b>692,6</b> | <b>1304,4</b> | <b>330,7</b> | <b>14,5</b> | <b>1,2</b> | <b>68,0</b> |                  |          |
| День12(суббота)   |                                                             |     |             |             |              |               |            |             |              |             |              |               |              |             |            |             |                  |          |
| Завтрак           |                                                             |     |             |             |              |               |            |             |              |             |              |               |              |             |            |             |                  |          |
| 1                 | Каша вязкая молочная "Дружба"                               | 250 | 7,0         | 13,6        | 34,5         | 288,7         | 0,2        | 0,8         | 35,6         | 0,2         | 178,7        | 222,4         | 52,7         | 1,1         | 0,2        | 14,3        | 120211           | 120212   |
| 2                 | Кекс с цукатами                                             | 50  | 3,3         | 8,8         | 27,2         | 200,6         | 0,0        | 0,0         | 30,0         | 0,5         | 12,7         | 37,8          | 5,8          | 0,5         | 0,1        | 3,0         | 170607           | 170603   |
| 3                 | Какао-напиток на молоке                                     | 200 | 9,4         | 8,5         | 10,8         | 160,5         | 0,0        | 0,5         | 13,5         | 0,0         | 114,5        | 108,1         | 29,6         | 1,0         | 0,1        | 8,1         | 160101           | 160102   |
| 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   |
|                   | <b>Итого:</b>                                               |     | <b>21,1</b> | <b>31,5</b> | <b>82,8</b>  | <b>702,1</b>  | <b>0,2</b> | <b>1,4</b>  | <b>79,1</b>  | <b>1,1</b>  | <b>310,6</b> | <b>385,0</b>  | <b>90,7</b>  | <b>2,9</b>  | <b>0,4</b> | <b>25,4</b> |                  |          |
| Обед              |                                                             |     |             |             |              |               |            |             |              |             |              |               |              |             |            |             |                  |          |
| 1                 | Салат из соленых огурцов с луком                            | 100 | 0,9         | 7,1         | 2,8          | 80,2          | 0,0        | 5,6         | 0,0          | 3,2         | 23,1         | 28,8          | 13,2         | 0,6         | 0,0        | 2,8         | 100508           | 100508   |
| 2                 | Суп картофельный с горохом                                  | 250 | 9,0         | 2,3         | 24,2         | 153,6         | 0,2        | 6,2         | 0,0          | 2,6         | 40,3         | 114,4         | 38,6         | 2,1         | 0,1        | 4,1         | 110307-1         | 110308-1 |
| 3                 | Печень тушеная (говяжья)                                    | 100 | 16,7        | 7,8         | 7,5          | 167,0         | 0,4        | 46,9        | 8239,6       | 1,3         | 287,8        | 498,0         | 25,8         | 9,8         | 3,1        | 18,7        | 120515           | 120516   |
| 4                 | Соус томатный                                               | 20  | 0,3         | 0,5         | 1,3          | 11,2          | 0,0        | 2,4         | 2,1          | 0,1         | 1,8          | 5,0           | 3,0          | 0,1         | 0,0        | 0,1         | 140101           | 140102   |



|                       |                                                                       |     |       |       |        |         |      |       |         |       |        |         |        |       |      |        |                  |                  |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----|-------|-------|--------|---------|------|-------|---------|-------|--------|---------|--------|-------|------|--------|------------------|------------------|
| 5                     | Каша гречневая рассыпчатая                                            | 200 | 10,1  | 12,7  | 54,3   | 371,5   | 0,3  | 0,0   | 0,0     | 3,2   | 15,2   | 199,0   | 133,3  | 4,5   | 0,1  | 3,4    | 130309B          | 130310B          |
| 6                     | Напиток морковный                                                     | 200 | 0,9   | 0,1   | 20,9   | 89,1    | 0,0  | 9,0   | 0,0     | 0,3   | 20,1   | 35,3    | 24,1   | 0,5   | 0,0  | 3,2    | 160235           | 160235           |
| 7                     | Зефир                                                                 | 20  | 0,2   | 0,0   | 16,0   | 65,2    | 0,0  | 0,0   | 0,0     | 0,0   | 5,0    | 2,4     | 1,2    | 0,3   | 0,0  | 0,0    |                  |                  |
| 8                     | Хлеб из муки пшеничной                                                | 20  | 1,5   | 0,6   | 10,3   | 52,4    | 0,0  | 0,0   | 0,0     | 0,3   | 4,7    | 16,8    | 2,6    | 0,2   | 0,0  | 0,0    | 200102           | 200102           |
| 9                     | Хлеб ржано-пшеничный                                                  | 20  | 1,1   | 0,2   | 9,9    | 46,4    | 0,0  | 0,0   | 0,0     | 0,2   | 50,0   | 50,0    | 5,0    | 0,6   | 0,0  | 2,0    | 200103           | 200103           |
|                       | Итого:                                                                |     | 40,6  | 31,3  | 147,1  | 1036,6  | 1,1  | 70,1  | 8241,7  | 11,1  | 448,0  | 949,6   | 246,7  | 18,8  | 3,4  | 34,4   |                  |                  |
| Полдник               |                                                                       |     |       |       |        |         |      |       |         |       |        |         |        |       |      |        |                  |                  |
| 1                     | Булочка с шоколадом<br>или Булочка "Любимая"                          | 50  | 5,7   | 4,0   | 27,1   | 167,0   | 0,1  | 0,1   | 6,9     | 0,6   | 29,5   | 52,7    | 8,1    | 0,5   | 0,1  | 3,1    | 190107<br>190108 | 190109           |
| 2                     | Чай с сахаром                                                         | 200 | 0,0   | 0,0   | 16,0   | 63,8    | 0,0  | 0,0   | 0,0     | 0,0   | 3,9    | 5,8     | 0,0    | 0,0   | 0,0  | 0,0    | 160105           | 160105           |
|                       | Итого:                                                                |     | 5,7   | 4,0   | 43,1   | 230,8   | 0,1  | 0,1   | 6,9     | 0,6   | 33,5   | 58,5    | 8,1    | 0,6   | 0,1  | 3,1    |                  |                  |
|                       | Итого за день                                                         |     | 67,4  | 66,8  | 273,1  | 1969,6  | 1,4  | 71,6  | 8327,7  | 12,8  | 792,1  | 1393,2  | 345,5  | 22,3  | 3,9  | 62,8   |                  |                  |
|                       | Итого за 6 дней                                                       |     | 71,39 | 70,64 | 271,36 | 1988,69 | 1,35 | 43,67 | 1484,07 | 15,17 | 783,95 | 1309,94 | 268,36 | 14,48 | 1,70 | 100,21 |                  |                  |
| День 13 (понедельник) |                                                                       |     |       |       |        |         |      |       |         |       |        |         |        |       |      |        |                  |                  |
| Завтрак               |                                                                       |     |       |       |        |         |      |       |         |       |        |         |        |       |      |        |                  |                  |
| 1                     | Каша манная молочная                                                  | 250 | 7,0   | 14,1  | 35,5   | 296,8   | 0,1  | 1,0   | 40,5    | 0,6   | 216,5  | 188,8   | 30,9   | 0,6   | 0,2  | 15,8   | 120205           | 120206           |
| 2                     | Кофейный напиток злаковый на молоке                                   | 200 | 3,8   | 3,4   | 25,5   | 150,8   | 2,4  | 0,6   | 15,0    | 0,0   | 141,5  | 114,8   | 30,0   | 1,7   | 0,1  | 17,0   | 160103           | 160103           |
| 3                     | Изделия колбасные вареные (сосиски) для<br>школьного питания отварные | 49  | 5,4   | 11,7  | 0,2    | 127,9   | 0,1  | 0,0   | 0,0     | 0,2   | 17,2   | 77,9    | 9,8    | 0,9   | 0,1  | 3,4    | 120501           | 120501           |
| 4                     | Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)                               | 180 | 0,7   | 0,5   | 18,5   | 84,6    | 0,0  | 9,0   | 0,0     | 0,7   | 34,2   | 28,8    | 21,6   | 4,1   | 0,1  | 1,8    | 210104           | 210104           |
| 5                     | Хлеб из муки пшеничной                                                | 20  | 1,5   | 0,6   | 10,3   | 52,4    | 0,0  | 0,0   | 0,0     | 0,3   | 4,7    | 16,8    | 2,6    | 0,2   | 0,0  | 0,0    | 200102           | 200102           |
|                       | Итого:                                                                |     | 18,4  | 30,3  | 90,0   | 712,5   | 2,7  | 10,6  | 55,5    | 1,9   | 414,1  | 427,2   | 94,9   | 7,6   | 0,5  | 38,0   |                  |                  |
| Обед                  |                                                                       |     |       |       |        |         |      |       |         |       |        |         |        |       |      |        |                  |                  |
| 1                     | Салат Осенний                                                         | 100 | 1,8   | 5,3   | 12,6   | 105,1   | 0,1  | 9,5   | 0,0     | 2,4   | 26,7   | 56,1    | 26,5   | 1,1   | 0,1  | 5,8    | 100516           | 100516           |
| 2                     | Суп из овощей                                                         | 250 | 3,0   | 3,8   | 9,8    | 84,8    | 0,1  | 20,3  | 0,0     | 5,7   | 89,8   | 67,1    | 28,6   | 1,1   | 0,1  | 5,7    | 110305B          | 110306B          |
| 3                     | Котлеты рубленые из мяса (говядина)                                   | 100 | 12,2  | 9,6   | 11,3   | 180,4   | 0,1  | 0,0   | 0,0     | 2,0   | 15,0   | 153,2   | 18,8   | 2,2   | 0,1  | 4,9    | 120523           | 120524           |
| 4                     | Изделия макаронные отварные                                           | 200 | 10,8  | 15,9  | 64,2   | 443,1   | 0,1  | 0,0   | 0,0     | 3,6   | 20,0   | 59,6    | 11,1   | 1,1   | 0,0  | 1,0    | 130401B          | 130402B          |
| 5                     | Напиток вишневый                                                      | 200 | 0,0   | 0,0   | 30,6   | 122,4   | 0,0  | 0,0   | 0,0     | 0,0   | 0,5    | 0,0     | 0,0    | 0,0   | 0,0  | 0,0    | 160231<br>160204 | 160231<br>160204 |
| 6                     | Печенье                                                               | 20  | 1,5   | 2,0   | 14,9   | 83,4    | 0,0  | 0,0   | 2,0     | 0,7   | 5,8    | 18,0    | 4,0    | 0,4   | 0,0  | 0,0    |                  |                  |
| 7                     | Хлеб из муки пшеничной                                                | 20  | 1,5   | 0,6   | 10,3   | 52,4    | 0,0  | 0,0   | 0,0     | 0,3   | 4,7    | 16,8    | 2,6    | 0,2   | 0,0  | 0,0    | 200102           | 200102           |
| 8                     | Хлеб ржано-пшеничный                                                  | 20  | 1,1   | 0,2   | 9,9    | 46,4    | 0,0  | 0,0   | 0,0     | 0,2   | 50,0   | 50,0    | 5,0    | 0,6   | 0,0  | 2,0    | 200103           | 200103           |
|                       | Итого:                                                                |     | 31,9  | 37,2  | 163,5  | 1118,0  | 0,4  | 29,8  | 2,0     | 14,9  | 212,4  | 420,8   | 96,6   | 6,8   | 0,3  | 19,3   |                  |                  |
| Полдник               |                                                                       |     |       |       |        |         |      |       |         |       |        |         |        |       |      |        |                  |                  |
| 1                     | Пирожок с рисом и яйцом                                               | 50  | 4,3   | 3,5   | 20,6   | 130,5   | 0,1  | 0,1   | 5,4     | 0,5   | 21,3   | 45,0    | 8,4    | 0,4   | 0,0  | 2,1    | 190207<br>190208 | 190209           |
| 2                     | Молоко                                                                | 200 | 6,0   | 6,4   | 9,4    | 120,0   | 0,0  | 1,2   | 30,0    | 0,0   | 242,0  | 182,0   | 28,0   | 0,2   | 0,3  | 18,0   | 230105           | 230105           |
|                       | Итого:                                                                |     | 10,3  | 9,9   | 30,0   | 250,5   | 0,1  | 1,3   | 35,4    | 0,5   | 263,3  | 227,0   | 36,4   | 0,6   | 0,3  | 20,1   |                  |                  |
|                       | Итого за день                                                         |     | 60,6  | 77,4  | 283,5  | 2080,9  | 3,2  | 41,6  | 92,9    | 17,3  | 889,8  | 1075,0  | 227,8  | 15,1  | 1,1  | 77,4   |                  |                  |
| День 14 (вторник)     |                                                                       |     |       |       |        |         |      |       |         |       |        |         |        |       |      |        |                  |                  |
| Завтрак               |                                                                       |     |       |       |        |         |      |       |         |       |        |         |        |       |      |        |                  |                  |
| 1                     | Каша рисовая молочная                                                 | 250 | 6,3   | 13,2  | 35,0   | 283,5   | 0,1  | 0,8   | 33,8    | 0,3   | 158,8  | 198,4   | 45,4   | 0,7   | 0,2  | 12,5   | 120203           | 120204           |
| 2                     | Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую                           | 55  | 7,0   | 6,3   | 0,4    | 86,4    | 0,0  | 0,0   | 0,1     | 0,3   | 40,4   | 107,7   | 7,2    | 1,5   | 0,2  | 11,0   | 120304           | 120304           |
| 3                     | Чай с лимоном                                                         | 200 | 0,0   | 0,0   | 16,1   | 65,2    | 0,0  | 1,6   | 0,0     | 0,0   | 5,5    | 6,6     | 0,5    | 0,1   | 0,0  | 0,0    | 160106           | 160106           |
| 4                     | Булочка с цукатами<br>или булочка с изюмом                            | 50  | 5,8   | 3,4   | 28,6   | 167,6   | 0,1  | 0,1   | 8,6     | 0,5   | 32,1   | 51,7    | 8,4    | 0,5   | 0,1  | 3,1    | 190104           | 190106           |
| 5                     | Хлеб из муки пшеничной                                                | 20  | 1,5   | 0,6   | 10,3   | 52,4    | 0,0  | 0,0   | 0,0     | 0,3   | 4,7    | 16,8    | 2,6    | 0,2   | 0,0  | 0,0    | 200102           | 200102           |
|                       | Итого:                                                                |     | 20,5  | 23,4  | 90,4   | 655,0   | 0,2  | 2,5   | 42,4    | 1,5   | 241,5  | 381,2   | 64,0   | 3,0   | 0,5  | 26,5   |                  |                  |
| Обед                  |                                                                       |     |       |       |        |         |      |       |         |       |        |         |        |       |      |        |                  |                  |
| 1                     | Салат Мозаика                                                         | 100 | 2,9   | 7,4   | 10,1   | 118,9   | 0,1  | 7,0   | 0,0     | 2,9   | 37,0   | 68,5    | 25,2   | 0,9   | 0,1  | 6,3    | 100515-1         | 100515-1         |
| 2                     | Суп картофельный с фрикадельками                                      | 250 | 7,6   | 3,9   | 19,5   | 143,7   | 0,1  | 11,5  | 0,0     | 1,3   | 25,8   | 129,7   | 33,6   | 1,9   | 0,1  | 7,8    | 110311           | 110312           |
| 3                     | Рыба (филе) припущенная                                               | 120 | 23,4  | 0,9   | 0,0    | 101,0   | 0,1  | 1,5   | 14,6    | 1,3   | 514,6  | 747,1   | 44,1   | 0,7   | 0,1  | 197,6  | 120405           | 120405           |
| 4                     | Пюре картофельное                                                     | 200 | 3,4   | 26,3  | 23,9   | 345,9   | 0,2  | 16,8  | 5,4     | 1,9   | 72,1   | 129,9   | 43,4   | 1,6   | 0,2  | 11,5   | 130101B          | 130102B          |
| 5                     | Сок фруктовый ДП (см. приложение №3)                                  | 200 | 2,0   | 0,2   | 20,2   | 92,0    | 0,0  | 4,0   | 0,0     | 0,2   | 14,0   | 14,0    | 8,0    | 2,8   | 0,0  | 0,0    | 160223           | 160241           |
| 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:                                            |     |      | 44,6 | 40,2  | 114,1  | 999,1 | 0,7  | 40,8  | 20,1 | 8,6    | 772,9  | 1222,7 | 169,6 | 9,7 | 0,6   | 227,3            |                  |  |
| Подник            |                                                   |     |      |      |       |        |       |      |       |      |        |        |        |       |     |       |                  |                  |  |
| 1                 | Пирожок с вишневым джемом<br>или Пирожок вишневый | 50  | 3,9  | 2,0  | 28,0  | 145,2  | 0,0   | 0,1  | 3,8   | 0,5  | 18,3   | 32,6   | 5,6    | 0,3   | 0,0 | 1,5   | 190213<br>190214 | 190215           |  |
| 2                 | Чай с повидлом                                    | 200 | 0,1  | 0,0  | 22,9  | 88,9   | 0,0   | 0,1  | 0,0   | 0,0  | 7,3    | 8,1    | 1,8    | 0,4   | 0,0 | 0,0   | 160107-1         | 160107-1         |  |
|                   | Итого:                                            |     | 4,0  | 2,0  | 50,9  | 234,1  | 0,0   | 0,2  | 3,8   | 0,5  | 25,6   | 40,7   | 7,4    | 0,7   | 0,0 | 1,5   |                  |                  |  |
|                   | Итого за день                                     |     | 69,1 | 65,6 | 255,4 | 1888,2 | 0,9   | 43,5 | 66,3  | 10,5 | 1040,0 | 1644,6 | 241,0  | 13,4  | 1,1 | 255,2 |                  |                  |  |
| День 15 (среда)   |                                                   |     |      |      |       |        |       |      |       |      |        |        |        |       |     |       |                  |                  |  |
| Завтрак           |                                                   |     |      |      |       |        |       |      |       |      |        |        |        |       |     |       |                  |                  |  |
| 1                 | Омлет, смешанный с ветчиной                       | 250 | 28,0 | 12,5 | 13,8  | 279,5  | 0,1   | 0,4  | 9,5   | 3,2  | 171,8  | 369,4  | 41,5   | 5,1   | 0,8 | 40,8  | 120303В          | 120324           |  |
| 2                 | Кофейный напиток из цикория с молоком             | 200 | 3,9  | 3,8  | 23,7  | 144,4  | 0,0   | 0,7  | 18,0  | 0,0  | 145,7  | 109,2  | 16,8   | 0,2   | 0,2 | 10,8  | 160104           | 160104           |  |
| 3                 | Кекс столичный                                    | 50  | 3,6  | 10,5 | 25,7  | 211,3  | 0,0   | 0,0  | 30,0  | 0,6  | 15,9   | 44,4   | 7,1    | 0,7   | 0,1 | 3,0   | 170601           | 170602           |  |
| 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:                                            |     | 38,5 | 28,0 | 83,6  | 740,0  | 0,2   | 1,1  | 57,6  | 4,4  | 342,8  | 556,6  | 70,6   | 6,5   | 1,0 | 54,5  |                  |                  |  |
| Обед              |                                                   |     |      |      |       |        |       |      |       |      |        |        |        |       |     |       |                  |                  |  |
| 1                 | Винегрет                                          | 100 | 1,6  | 10,2 | 9,1   | 134,9  | 0,1   | 8,3  | 0,0   | 4,5  | 38,2   | 47,3   | 20,7   | 0,9   | 0,0 | 4,8   | 100501           | 100501           |  |
| 2                 | Суп крестьянский с крупой                         | 250 | 3,0  | 2,8  | 10,3  | 77,8   | 0,1   | 15,6 | 0,0   | 2,4  | 90,7   | 69,5   | 21,3   | 0,8   | 0,0 | 3,1   | 110322В          | 110323В          |  |
| 3                 | Гуляш из мяса птицы                               | 100 | 12,4 | 4,0  | 3,4   | 99,2   | 0,0   | 2,1  | 38,0  | 0,1  | 11,8   | 87,8   | 11,4   | 0,9   | 0,1 | 3,3   | 120601           | 120602           |  |
| 4                 | Рис отварной                                      | 200 | 6,5  | 10,9 | 70,5  | 406,3  | 0,1   | 0,0  | 0,0   | 2,9  | 7,4    | 105,5  | 35,1   | 0,7   | 0,0 | 1,0   | 130301В          | 130302В          |  |
| 5                 | Напиток из плодов сухих (изюм)                    | 200 | 0,3  | 0,1  | 21,9  | 89,6   | 0,0   | 0,0  | 0,1   | 0,1  | 10,0   | 15,5   | 5,0    | 0,4   | 0,0 | 0,0   | 160242           | 160242           |  |
| 6                 | Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)           | 220 | 3,3  | 1,1  | 46,2  | 211,2  | 0,1   | 22,0 | 0,0   | 0,9  | 17,6   | 61,6   | 92,4   | 1,3   | 0,1 | 0,0   | 210103           | 210103           |  |
| 7                 | Хлеб из муки пшеничной                            | 20  | 1,5  | 0,6  | 10,3  | 52,4   | 0,0   | 0,0  | 0,0   | 0,3  | 4,7    | 16,8   | 2,6    | 0,2   | 0,0 | 0,0   | 200102           | 200102           |  |
| 8                 | Хлеб ржано-пшеничный                              | 20  | 1,1  | 0,2  | 9,9   | 46,4   | 0,0   | 0,0  | 0,0   | 0,2  | 50,0   | 50,0   | 5,0    | 0,6   | 0,0 | 2,0   | 200103           | 200103           |  |
|                   | Итого:                                            |     | 29,7 | 29,8 | 181,5 | 1117,7 | 0,4   | 48,0 | 38,1  | 11,4 | 230,4  | 454,0  | 193,5  | 5,9   | 0,3 | 14,1  |                  |                  |  |
| Подник            |                                                   |     |      |      |       |        |       |      |       |      |        |        |        |       |     |       |                  |                  |  |
| 1                 | Брушкетта                                         | 50  | 5,9  | 3,1  | 18,3  | 124,3  | 0,1   | 1,4  | 33,3  | 0,7  | 39,8   | 99,7   | 11,5   | 0,7   | 0,1 | 2,1   | 230464<br>190217 | 190216           |  |
| 2                 | Напиток клубничный                                | 200 | 0,0  | 0,0  | 30,6  | 122,4  | 0,0   | 20,2 | 0,0   | 0,1  | 2,9    | 2,4    | 1,7    | 0,3   | 0,0 | 0,0   | 160232           | 160232<br>160205 |  |
|                   | Итого:                                            |     | 5,9  | 3,1  | 48,9  | 246,7  | 0,1   | 21,5 | 33,3  | 0,7  | 42,7   | 102,1  | 13,2   | 1,0   | 0,1 | 2,1   |                  |                  |  |
|                   | Итого за день                                     |     | 74,0 | 60,9 | 314,0 | 2104,4 | 0,7   | 70,7 | 128,9 | 16,6 | 615,8  | 1112,8 | 277,4  | 13,4  | 1,5 | 70,7  |                  |                  |  |
| День 16 (четверг) |                                                   |     |      |      |       |        |       |      |       |      |        |        |        |       |     |       |                  |                  |  |
| Завтрак           |                                                   |     |      |      |       |        |       |      |       |      |        |        |        |       |     |       |                  |                  |  |
| 1                 | Каша манная молочная                              | 250 | 7,0  | 14,1 | 35,5  | 296,8  | 0,1   | 1,0  | 40,5  | 0,6  | 216,5  | 188,8  | 30,9   | 0,6   | 0,2 | 15,8  | 120205           | 120206           |  |
| 2                 | Какао-напиток на молоке                           | 200 | 9,4  | 8,5  | 10,8  | 160,5  | 0,0   | 0,5  | 13,5  | 0,0  | 114,5  | 108,1  | 29,6   | 1,0   | 0,1 | 8,1   | 160101           | 160102           |  |
| 3                 | Пирожок с капустой и яйцом                        | 50  | 4,3  | 2,5  | 21,5  | 124,9  | 0,1   | 4,6  | 3,8   | 0,9  | 49,3   | 46,7   | 8,7    | 0,6   | 0,1 | 2,8   | 190210           | 190212           |  |
| 4                 | Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)           | 180 | 0,7  | 0,5  | 18,5  | 84,6   | 0,0   | 9,0  | 0,0   | 0,7  | 34,2   | 28,8   | 21,6   | 4,1   | 0,1 | 1,8   | 210104           | 210104           |  |
| 5                 | Хлеб из муки пшеничной                            | 20  | 1,5  | 0,6  | 10,3  | 52,4   | 0,0   | 0,0  | 0,0   | 0,3  | 4,7    | 16,8   | 2,6    | 0,2   | 0,0 | 0,0   | 200102           | 200102           |  |
|                   | Итого:                                            |     | 22,9 | 26,2 | 96,6  | 719,1  | 0,2   | 15,1 | 57,8  | 2,6  | 419,2  | 389,2  | 93,3   | 6,6   | 0,5 | 28,5  |                  |                  |  |
| Обед              |                                                   |     |      |      |       |        |       |      |       |      |        |        |        |       |     |       |                  |                  |  |
| 1                 | Салат картофельный с растительным маслом          | 100 | 1,7  | 7,3  | 13,1  | 125,7  | 0,1   | 8,9  | 0,0   | 3,2  | 18,2   | 51,7   | 20,0   | 0,8   | 0,1 | 4,3   | 100541           | 100541           |  |
| 2                 | Суп-пюре куриный                                  | 250 | 8,0  | 8,6  | 19,8  | 188,7  | 0,1   | 1,3  | 34,8  | 0,4  | 42,7   | 86,3   | 13,3   | 0,8   | 0,1 | 4,5   | 110407-1         | 110408-1         |  |
| 3                 | Азу из говядины                                   | 100 | 14,2 | 1,2  | 5,6   | 90,0   | 0,1   | 3,8  | 0,0   | 2,6  | 18,4   | 142,1  | 20,8   | 2,1   | 0,1 | 5,5   | 120503           | 120504           |  |
| 4                 | Каша гречневая рассыпчатая                        | 200 | 10,1 | 12,7 | 54,3  | 371,5  | 0,3   | 0,0  | 0,0   | 3,2  | 15,2   | 199,0  | 133,3  | 4,5   | 0,1 | 3,4   | 130309В          | 130310В          |  |
| 5                 | Кисель абрикосовый                                | 200 | 0,0  | 0,0  | 36,4  | 144,3  | 0,0   | 0,6  | 0,0   | 0,2  | 8,8    | 9,7    | 2,2    | 0,1   | 0,0 | 0,0   | 160228           | 160228<br>160219 |  |
| 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:                                            |     | 38,1 | 31,1 | 159,7 | 1071,4 | 0,6   | 14,6 | 34,8  | 10,4 | 162,6  | 572,4  | 199,8  | 9,4   | 0,4 | 19,8  |                  |                  |  |
| Подник            |                                                   |     |      |      |       |        |       |      |       |      |        |        |        |       |     |       |                  |                  |  |
| 1                 | Молоко                                            | 200 | 6,0  | 6,4  | 9,4   | 120,0  | 0,0   | 1,2  | 30,0  | 0,0  | 242,0  | 182,0  | 28,0   | 0,2   | 0,3 | 18,0  | 230105           | 230105           |  |
| 2                 | Булочка<br>или Булочка "Городская"                | 50  | 3,0  | 3,8  | 29,0  | 161,9  | 0,1   | 0,1  | 9,4   | 0,5  | 24,6   | 46,2   | 7,0    | 0,5   | 0,1 | 2,7   | 190102           | 190103           |  |
|                   | Итого:                                            |     | 9,0  | 10,2 | 38,4  | 281,9  | 0,1   | 1,3  | 39,4  | 0,5  | 266,6  | 228,2  | 35,0   | 0,7   | 0,3 | 20,7  |                  |                  |  |
|                   | Итого за день                                     |     | 69,9 | 67,5 | 294,7 | 2072,4 | 0,9   | 31,0 | 131,9 | 13,6 | 848,4  | 1189,9 | 328,1  | 16,7  | 1,2 | 68,9  |                  |                  |  |
| День 17 (пятница) |                                                   |     |      |      |       |        |       |      |       |      |        |        |        |       |     |       |                  |                  |  |
| Завтрак           |                                                   |     |      |      |       |        |       |      |       |      |        |        |        |       |     |       |                  |                  |  |

|                       |                                                                      |     |       |       |        |         |      |       |         |       |        |         |        |       |      |        |                  |         |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------|-----|-------|-------|--------|---------|------|-------|---------|-------|--------|---------|--------|-------|------|--------|------------------|---------|
| 1                     | Каша овсяная молочная                                                | 250 | 9,4   | 14,4  | 21,5   | 252,4   | 0,2  | 0,9   | 37,0    | 0,8   | 202,0  | 281,0   | 78,5   | 1,8   | 0,2  | 16,2   | 120209           | 120210  |
| 2                     | Чай с сахаром                                                        | 200 | 0,0   | 0,0   | 16,0   | 63,8    | 0,0  | 0,0   | 0,0     | 0,0   | 3,9    | 5,8     | 0,0    | 0,0   | 0,0  | 0,0    | 160105           | 160105  |
| 3                     | 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                     | Пирожок с клубничным джемом или Пирожок клубничный                   | 50  | 3,5   | 1,2   | 27,5   | 134,8   | 0,0  | 12,7  | 4,0     | 0,5   | 22,3   | 37,3    | 7,1    | 0,5   | 0,0  | 1,7    | 190201<br>190202 | 190203  |
| 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:                                                               |     | 18,9  | 20,6  | 115,3  | 722,6   | 0,4  | 13,5  | 45,0    | 3,4   | 249,2  | 393,7   | 98,8   | 3,7   | 0,3  | 17,9   |                  |         |
| Обед                  |                                                                      |     |       |       |        |         |      |       |         |       |        |         |        |       |      |        |                  |         |
| 1                     | Салат из соленых огурцов с луком                                     | 100 | 0,9   | 7,1   | 2,8    | 80,2    | 0,0  | 5,6   | 0,0     | 3,2   | 23,1   | 28,8    | 13,2   | 0,6   | 0,0  | 2,8    | 100508           | 100508  |
| 2                     | Борщ с капустой и картофелем                                         | 250 | 2,3   | 2,5   | 10,0   | 75,0    | 0,1  | 14,9  | 0,0     | 1,3   | 63,7   | 48,8    | 23,4   | 1,1   | 0,1  | 5,2    | 110101B          | 110102B |
| 3                     | Печень тушеная (говяжья)                                             | 100 | 16,7  | 7,8   | 7,5    | 167,0   | 0,4  | 46,9  | 8239,6  | 1,3   | 287,8  | 498,0   | 25,8   | 9,8   | 3,1  | 18,7   | 120515           | 120516  |
| 4                     | Соус томатный                                                        | 20  | 0,3   | 0,5   | 1,3    | 11,2    | 0,0  | 2,4   | 2,1     | 0,1   | 1,8    | 5,0     | 3,0    | 0,1   | 0,0  | 0,1    | 140101           | 140102  |
| 5                     | Изделия макаронные отварные                                          | 200 | 10,8  | 15,9  | 64,2   | 443,1   | 0,1  | 0,0   | 0,0     | 3,6   | 20,0   | 59,6    | 11,1   | 1,1   | 0,0  | 1,0    | 130401B          | 130402B |
| 6                     | Напиток смородина                                                    | 200 | 0,1   | 0,0   | 33,5   | 132,0   | 0,0  | 9,6   | 0,0     | 0,1   | 5,8    | 3,8     | 3,4    | 0,2   | 0,0  | 0,0    | 160229<br>160207 |         |
| 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:                                                               |     | 35,2  | 35,2  | 149,7  | 1059,7  | 0,7  | 79,3  | 8241,7  | 10,4  | 461,6  | 727,6   | 90,0   | 14,1  | 3,2  | 29,9   |                  |         |
| Полдник               |                                                                      |     |       |       |        |         |      |       |         |       |        |         |        |       |      |        |                  |         |
| 1                     | Кекс с цукатами                                                      | 50  | 3,3   | 8,8   | 27,2   | 200,6   | 0,0  | 0,0   | 30,0    | 0,5   | 12,7   | 37,8    | 5,8    | 0,5   | 0,1  | 3,0    | 170607           | 170603  |
| 2                     | Молоко                                                               | 200 | 6,0   | 6,4   | 9,4    | 120,0   | 0,0  | 1,2   | 30,0    | 0,0   | 242,0  | 182,0   | 28,0   | 0,2   | 0,3  | 18,0   | 230105           | 230105  |
|                       | Итого:                                                               |     | 9,3   | 15,2  | 36,6   | 320,6   | 0,1  | 1,2   | 60,0    | 0,5   | 254,7  | 219,8   | 33,8   | 0,7   | 0,3  | 21,0   |                  |         |
|                       | Итого за день                                                        |     | 63,3  | 71,0  | 301,5  | 2102,9  | 1,1  | 94,1  | 8346,7  | 14,3  | 965,5  | 1341,0  | 222,6  | 18,5  | 3,9  | 68,8   |                  |         |
| День 18 (Суббота)     |                                                                      |     |       |       |        |         |      |       |         |       |        |         |        |       |      |        |                  |         |
| Завтрак               |                                                                      |     |       |       |        |         |      |       |         |       |        |         |        |       |      |        |                  |         |
| 1                     | Омлет с сыром запеченный                                             | 250 | 27,8  | 6,8   | 17,8   | 244,3   | 0,1  | 0,5   | 55,1    | 5,5   | 212,7  | 488,0   | 36,0   | 4,6   | 0,9  | 40,6   | 120302B          | 120323B |
| 2                     | Изделия колбасные вареные (сосиски) для школьного питания отварные   | 49  | 5,4   | 11,7  | 0,2    | 127,9   | 0,1  | 0,0   | 0,0     | 0,2   | 17,2   | 77,9    | 9,8    | 0,9   | 0,1  | 3,4    | 120501           | 120501  |
| 3                     | Кофейный напиток злаковый на молоке                                  | 200 | 3,8   | 3,4   | 25,5   | 150,8   | 2,4  | 0,6   | 15,0    | 0,0   | 141,5  | 114,8   | 30,0   | 1,7   | 0,1  | 17,0   | 160103           | 160103  |
| 4                     | Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)                              | 220 | 3,3   | 1,1   | 46,2   | 211,2   | 0,1  | 22,0  | 0,0     | 0,9   | 17,6   | 61,6    | 92,4   | 1,3   | 0,1  | 0,0    | 210103           | 210103  |
| 5                     | Хлеб из муки пшеничной                                               | 20  | 1,5   | 0,6   | 10,3   | 52,4    | 0,0  | 0,0   | 0,0     | 0,3   | 4,7    | 16,8    | 2,6    | 0,2   | 0,0  | 0,0    | 200102           | 200102  |
|                       | Итого:                                                               |     | 41,8  | 23,6  | 100,0  | 786,6   | 2,8  | 23,1  | 70,1    | 7,0   | 393,6  | 759,2   | 170,8  | 8,8   | 1,2  | 61,1   |                  |         |
| Обед                  |                                                                      |     |       |       |        |         |      |       |         |       |        |         |        |       |      |        |                  |         |
| 1                     | Винегрет                                                             | 100 | 1,6   | 10,2  | 9,1    | 134,9   | 0,1  | 8,3   | 0,0     | 4,5   | 38,2   | 47,3    | 20,7   | 0,9   | 0,0  | 4,8    | 100501           | 100501  |
| 2                     | Рассольник домашний                                                  | 250 | 3,0   | 2,8   | 11,5   | 78,3    | 0,1  | 15,8  | 0,0     | 1,3   | 59,2   | 64,9    | 27,8   | 1,0   | 0,1  | 5,6    | 110203B          | 110204B |
| 3                     | Тефтели рыбные                                                       | 120 | 13,9  | 6,2   | 17,8   | 182,9   | 0,1  | 2,1   | 13,5    | 1,2   | 320,7  | 468,4   | 31,7   | 0,8   | 0,1  | 115,6  | 120403           | 120404  |
| 4                     | Пюре картофельное                                                    | 200 | 3,4   | 26,3  | 23,9   | 345,9   | 0,2  | 16,8  | 5,4     | 1,9   | 72,1   | 129,9   | 43,4   | 1,6   | 0,2  | 11,5   | 130101B          | 130102B |
| 5                     | Булочка с цукатами или булочка с изюмом                              | 50  | 5,8   | 3,4   | 28,6   | 167,6   | 0,1  | 0,1   | 8,6     | 0,5   | 32,1   | 51,7    | 8,4    | 0,5   | 0,1  | 3,1    | 190104           | 190106  |
| 6                     | Сок фруктовый ДП (см. приложение №3)                                 | 200 | 2,0   | 0,2   | 20,2   | 92,0    | 0,0  | 4,0   | 0,0     | 0,2   | 14,0   | 14,0    | 8,0    | 2,8   | 0,0  | 0,0    | 160223           | 160241  |
| 7                     | Хлеб из муки пшеничной                                               | 20  | 1,5   | 0,6   | 10,3   | 52,4    | 0,0  | 0,0   | 0,0     | 0,3   | 4,7    | 16,8    | 2,6    | 0,2   | 0,0  | 0,0    | 200102           | 200102  |
| 8                     | Хлеб ржано-пшеничный                                                 | 20  | 1,1   | 0,2   | 9,9    | 46,4    | 0,0  | 0,0   | 0,0     | 0,2   | 50,0   | 50,0    | 5,0    | 0,6   | 0,0  | 2,0    | 200103           | 200103  |
|                       | Итого:                                                               |     | 32,3  | 49,8  | 131,3  | 1100,3  | 0,6  | 47,1  | 27,5    | 10,2  | 591,0  | 843,0   | 147,7  | 8,5   | 0,5  | 142,6  |                  |         |
| Полдник               |                                                                      |     |       |       |        |         |      |       |         |       |        |         |        |       |      |        |                  |         |
| 1                     | Чай с молоком с сахаром                                              | 200 | 1,2   | 1,3   | 17,9   | 87,8    | 0,0  | 0,2   | 6,0     | 0,0   | 52,3   | 42,2    | 5,6    | 0,1   | 0,1  | 3,6    | 160108           | 160108  |
| 2                     | Кекс с шоколадом                                                     | 50  | 3,5   | 11,0  | 24,0   | 208,8   | 0,0  | 0,0   | 30,0    | 0,6   | 17,2   | 70,9    | 25,6   | 1,6   | 0,1  | 3,2    | 170604           | 170605  |
|                       | Итого:                                                               |     | 4,7   | 12,3  | 41,9   | 296,6   | 0,1  | 0,2   | 36,0    | 0,6   | 69,6   | 113,0   | 31,2   | 1,7   | 0,1  | 6,8    |                  |         |
|                       | Итого за день                                                        |     | 78,8  | 85,7  | 273,1  | 2183,5  | 3,4  | 70,4  | 133,6   | 17,7  | 1054,2 | 1715,2  | 349,7  | 19,1  | 1,8  | 210,4  |                  |         |
|                       | Итого за 6 дней                                                      |     | 69,28 | 71,36 | 287,03 | 2072,04 | 1,70 | 58,54 | 1483,39 | 15,02 | 902,29 | 1346,41 | 274,44 | 16,01 | 1,76 | 125,24 |                  |         |
| День 19 (Понедельник) |                                                                      |     |       |       |        |         |      |       |         |       |        |         |        |       |      |        |                  |         |
| Завтрак               |                                                                      |     |       |       |        |         |      |       |         |       |        |         |        |       |      |        |                  |         |
| 1                     | Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные | 98  | 11,2  | 17,8  | 1,3    | 210,7   | 0,0  | 0,0   | 0,0     | 0,4   | 25,5   | 128,4   | 15,7   | 1,8   | 0,1  | 6,9    | 120502           | 120502  |
| 2                     | Капуста тушеная                                                      | 200 | 3,6   | 2,8   | 29,2   | 156,4   | 0,1  | 64,4  | 0,0     | 3,9   | 389,1  | 85,5    | 44,0   | 1,6   | 0,1  | 7,5    | 130201           | 130202  |
| 3                     | Чай с лимоном                                                        | 200 | 0,0   | 0,0   | 16,1   | 65,2    | 0,0  | 1,6   | 0,0     | 0,0   | 5,5    | 6,6     | 0,5    | 0,1   | 0,0  | 0,0    | 160106           | 160106  |
| 4                     | Хлеб из муки пшеничной                                               | 40  | 3,0   | 1,2   | 20,6   | 104,8   | 0,0  | 0,0   | 0,0     | 0,7   | 9,4    | 33,6    | 5,2    | 0,5   | 0,0  | 0,0    | 200102           | 200102  |
| 5                     | Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)                              | 180 | 0,7   | 0,5   | 18,5   | 84,6    | 0,0  | 9,0   | 0,0     | 0,7   | 34,2   | 28,8    | 21,6   | 4,1   | 0,1  | 1,8    | 210104           | 210104  |

|                   |                                                   |     |      |      |       |        |     |       |       |      |       |        |       |      |     |      |                  |                  |
|-------------------|---------------------------------------------------|-----|------|------|-------|--------|-----|-------|-------|------|-------|--------|-------|------|-----|------|------------------|------------------|
|                   | Итого:                                            |     | 18,5 | 22,3 | 85,7  | 621,7  | 0,2 | 75,0  | 0,0   | 5,7  | 463,7 | 283,0  | 86,9  | 8,0  | 0,3 | 16,1 |                  |                  |
| Обед              |                                                   |     |      |      |       |        |     |       |       |      |       |        |       |      |     |      |                  |                  |
| 1                 | Салат Мозаика                                     | 100 | 2,9  | 7,4  | 10,1  | 118,9  | 0,1 | 7,0   | 0,0   | 2,9  | 37,0  | 68,5   | 25,2  | 0,9  | 0,1 | 6,3  | 100515-1         | 100515-1         |
| 2                 | Суп-пюре овощной                                  | 240 | 3,6  | 6,0  | 14,4  | 126,0  | 0,1 | 10,0  | 10,8  | 0,2  | 77,6  | 60,0   | 19,6  | 0,6  | 0,1 | 5,2  | 110405           | 110406           |
| 3                 | Сухарики из хлеба пшеничного                      | 10  | 1,1  | 0,4  | 7,4   | 37,5   | 0,0 | 0,0   | 0,0   | 0,2  | 3,4   | 12,0   | 1,9   | 0,2  | 0,0 | 0,0  | 180601           | 180601           |
| 4                 | Котлеты рубленные из птицы                        | 100 | 13,4 | 9,8  | 16,3  | 207,0  | 0,1 | 1,1   | 42,0  | 1,7  | 18,8  | 120,7  | 14,2  | 1,3  | 0,1 | 3,6  | 120613           | 120614           |
| 5                 | Каша гречневая рассыпчатая                        | 200 | 10,1 | 12,7 | 54,3  | 371,5  | 0,3 | 0,0   | 0,0   | 3,2  | 15,2  | 199,0  | 133,3 | 4,5  | 0,1 | 3,4  | 130309B          | 130310B          |
| 6                 | Напиток витаминный                                | 200 | 0,5  | 0,2  | 29,1  | 125,0  | 0,0 | 52,0  | 0,0   | 0,3  | 11,8  | 11,7   | 4,7   | 0,5  | 0,0 | 0,0  | 160238           | 160238           |
| 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:                                            |     | 35,6 | 37,8 | 162,1 | 1137,0 | 0,6 | 70,1  | 52,9  | 9,5  | 223,1 | 555,4  | 209,1 | 9,1  | 0,5 | 20,5 |                  |                  |
| Полдник           |                                                   |     |      |      |       |        |     |       |       |      |       |        |       |      |     |      |                  |                  |
| 1                 | Пирожок с вишневым джемом<br>или Пирожок вишневый | 50  | 3,9  | 2,0  | 28,0  | 145,2  | 0,0 | 0,1   | 3,8   | 0,5  | 18,3  | 32,6   | 5,6   | 0,3  | 0,0 | 1,5  | 190213<br>190214 | 190215           |
| 2                 | Какао-напиток на молоке                           | 200 | 9,4  | 8,5  | 10,8  | 160,5  | 0,0 | 0,5   | 13,5  | 0,0  | 114,5 | 108,1  | 29,6  | 1,0  | 0,1 | 8,1  | 160101           | 160102           |
|                   | Итого:                                            |     | 13,3 | 10,5 | 38,8  | 305,6  | 0,1 | 0,6   | 17,3  | 0,5  | 132,8 | 140,7  | 35,2  | 1,4  | 0,2 | 9,6  |                  |                  |
|                   | Итого за день                                     |     | 67,4 | 70,6 | 286,6 | 2064,4 | 0,9 | 145,7 | 70,1  | 15,6 | 819,6 | 979,1  | 331,2 | 18,5 | 0,9 | 46,2 |                  |                  |
| День 20 (Вторник) |                                                   |     |      |      |       |        |     |       |       |      |       |        |       |      |     |      |                  |                  |
| Завтрак           |                                                   |     |      |      |       |        |     |       |       |      |       |        |       |      |     |      |                  |                  |
| 1                 | Омлет натуральный, запеченный                     | 250 | 24,9 | 15,6 | 17,8  | 311,2  | 0,1 | 0,5   | 11,4  | 3,3  | 196,2 | 428,8  | 33,1  | 4,8  | 0,9 | 44,3 | 120301B          | 120322B          |
| 2                 | Чай с повидлом                                    | 200 | 0,1  | 0,0  | 22,9  | 88,9   | 0,0 | 0,1   | 0,0   | 0,0  | 7,3   | 8,1    | 1,8   | 0,4  | 0,0 | 0,0  | 160107-1         | 160107-1         |
| 3                 | Хлеб из муки пшеничной                            | 20  | 1,5  | 0,6  | 10,3  | 52,4   | 0,0 | 0,0   | 0,0   | 0,3  | 4,7   | 16,8   | 2,6   | 0,2  | 0,0 | 0,0  | 200102           | 200102           |
| 4                 | Кекс с цукатами                                   | 50  | 3,3  | 8,8  | 27,2  | 200,6  | 0,0 | 0,0   | 30,0  | 0,5  | 12,7  | 37,8   | 5,8   | 0,5  | 0,1 | 3,0  | 170607           | 170603           |
|                   | Итого:                                            |     | 29,8 | 24,9 | 78,2  | 653,1  | 0,2 | 0,6   | 41,4  | 4,2  | 220,9 | 491,5  | 43,4  | 5,9  | 1,0 | 47,2 |                  |                  |
| Обед              |                                                   |     |      |      |       |        |     |       |       |      |       |        |       |      |     |      |                  |                  |
| 1                 | Салат картофельный с зеленым горошком             | 100 | 3,1  | 11,4 | 10,8  | 158,5  | 0,1 | 8,2   | 0,0   | 4,6  | 49,1  | 68,1   | 19,1  | 1,0  | 0,1 | 5,9  | 100531           | 100531           |
| 2                 | Суп картофельный с фасолью                        | 250 | 4,8  | 2,8  | 12,8  | 94,8   | 0,1 | 6,5   | 0,0   | 2,4  | 83,2  | 108,3  | 29,6  | 1,3  | 0,1 | 4,8  | 110309           | 110310           |
| 3                 | Шницель рубленный куриный                         | 100 | 11,9 | 9,0  | 11,5  | 174,6  | 0,1 | 1,7   | 65,3  | 1,4  | 40,3  | 186,9  | 19,6  | 1,7  | 0,2 | 10,4 | 120615           | 120616           |
| 4                 | Рагу из овощей                                    | 200 | 3,8  | 4,6  | 21,8  | 143,8  | 0,2 | 15,5  | 0,0   | 4,7  | 36,1  | 94,6   | 43,5  | 1,4  | 0,1 | 7,4  | 130203           | 130204           |
| 5                 | Напиток яблочный                                  | 200 | 0,1  | 0,1  | 21,4  | 86,4   | 0,0 | 1,4   | 0,0   | 0,0  | 2,8   | 1,5    | 1,3   | 0,4  | 0,0 | 0,3  | 160217<br>160230 | 160217<br>160230 |
| 6                 | Хлеб из муки пшеничной                            | 40  | 3,0  | 1,2  | 20,6  | 104,8  | 0,0 | 0,0   | 0,0   | 0,7  | 9,4   | 33,6   | 5,2   | 0,5  | 0,0 | 0,0  | 200102           | 200102           |
| 7                 | Хлеб ржано-пшеничный                              | 20  | 1,1  | 0,2  | 9,9   | 46,4   | 0,0 | 0,0   | 0,0   | 0,2  | 50,0  | 50,0   | 5,0   | 0,6  | 0,0 | 2,0  | 200103           | 200103           |
| 8                 | Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином      | 20  | 1,2  | 0,6  | 15,1  | 70,8   | 0,0 | 0,0   | 20,0  | 0,0  | 2,0   | 6,6    | 0,4   | 0,1  | 0,0 | 0,0  |                  |                  |
|                   | Итого:                                            |     | 28,9 | 29,8 | 123,8 | 880,0  | 0,5 | 33,3  | 85,3  | 13,9 | 272,9 | 549,6  | 123,7 | 7,1  | 0,5 | 30,8 |                  |                  |
| Полдник           |                                                   |     |      |      |       |        |     |       |       |      |       |        |       |      |     |      |                  |                  |
| 1                 | Булочка с шоколадом<br>или Булочка "Любимая"      | 50  | 5,7  | 4,0  | 27,1  | 167,0  | 0,1 | 0,1   | 6,9   | 0,6  | 29,5  | 52,7   | 8,1   | 0,5  | 0,1 | 3,1  | 190107<br>190108 | 190109           |
| 2                 | Молоко                                            | 200 | 6,0  | 6,4  | 9,4   | 120,0  | 0,0 | 1,2   | 30,0  | 0,0  | 242,0 | 182,0  | 28,0  | 0,2  | 0,3 | 18,0 | 230105           | 230105           |
|                   | Итого:                                            |     | 11,7 | 10,4 | 36,5  | 287,0  | 0,1 | 1,3   | 36,9  | 0,6  | 271,5 | 234,7  | 36,1  | 0,7  | 0,3 | 21,1 |                  |                  |
|                   | Итого за день                                     |     | 70,3 | 65,1 | 238,5 | 1820,0 | 0,9 | 35,2  | 163,6 | 18,7 | 765,3 | 1275,8 | 203,1 | 13,7 | 1,9 | 99,1 |                  |                  |
| День 21 (Среда)   |                                                   |     |      |      |       |        |     |       |       |      |       |        |       |      |     |      |                  |                  |
| Завтрак           |                                                   |     |      |      |       |        |     |       |       |      |       |        |       |      |     |      |                  |                  |
| 1                 | Каша овсяная молочная                             | 250 | 9,4  | 14,4 | 21,5  | 252,4  | 0,2 | 0,9   | 37,0  | 0,8  | 202,0 | 281,0  | 78,5  | 1,8  | 0,2 | 16,2 | 120209           | 120210           |
| 2                 | Чай с сахаром                                     | 200 | 0,0  | 0,0  | 16,0  | 63,8   | 0,0 | 0,0   | 0,0   | 0,0  | 3,9   | 5,8    | 0,0   | 0,0  | 0,0 | 0,0  | 160105           | 160105           |
| 3                 | Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую       | 55  | 7,0  | 6,3  | 0,4   | 86,4   | 0,0 | 0,0   | 0,1   | 0,3  | 40,4  | 107,7  | 7,2   | 1,5  | 0,2 | 11,0 | 120304           | 120304           |
| 4                 | Кекс столичный                                    | 50  | 3,6  | 10,5 | 25,7  | 211,3  | 0,0 | 0,0   | 30,0  | 0,6  | 15,9  | 44,4   | 7,1   | 0,7  | 0,1 | 3,0  | 170601           | 170602           |
| 5                 | Хлеб из муки пшеничной                            | 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:                                            |     | 22,9 | 32,3 | 84,1  | 718,7  | 0,4 | 0,9   | 67,1  | 2,3  | 271,6 | 472,4  | 98,0  | 4,5  | 0,6 | 30,2 |                  |                  |
| Обед              |                                                   |     |      |      |       |        |     |       |       |      |       |        |       |      |     |      |                  |                  |
| 1                 | Салат овощной с фасолью                           | 100 | 2,5  | 10,3 | 12,9  | 155,4  | 0,1 | 7,3   | 0,0   | 4,6  | 43,6  | 71,8   | 23,8  | 1,0  | 0,1 | 4,3  | 100501-1         | 100501-1         |
| 2                 | Борщ сибирский с говядиной                        | 250 | 6,0  | 3,8  | 7,5   | 75,0   | 0,1 | 13,8  | 0,0   | 2,0  | 104,6 | 123,1  | 34,1  | 2,1  | 0,1 | 7,5  | 110103B          | 110104B          |
| 3                 | Голубцы ленивые                                   | 280 | 22,4 | 28,0 | 20,4  | 423,4  | 0,1 | 61,8  | 5,6   | 4,9  | 436,4 | 235,7  | 61,5  | 3,5  | 0,2 | 11,7 | 120542           | 120543           |
| 4                 | Напиток клубничный                                | 200 | 0,0  | 0,0  | 30,6  | 122,4  | 0,0 | 20,2  | 0,0   | 0,1  | 2,9   | 2,4    | 1,7   | 0,3  | 0,0 | 0,0  | 160232           | 160232<br>160205 |

|                   |                                                                       |     |      |      |       |        |     |       |       |      |        |        |       |      |     |       |          |          |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----|------|------|-------|--------|-----|-------|-------|------|--------|--------|-------|------|-----|-------|----------|----------|
| 5                 | Хлеб из муки пшеничной                                                | 40  | 3,0  | 1,2  | 20,6  | 104,8  | 0,0 | 0,0   | 0,0   | 0,7  | 9,4    | 33,6   | 5,2   | 0,5  | 0,0 | 0,0   | 200102   | 200102   |
| 6                 | Хлеб ржано-пшеничный                                                  | 20  | 1,1  | 0,2  | 9,9   | 46,4   | 0,0 | 0,0   | 0,0   | 0,2  | 50,0   | 50,0   | 5,0   | 0,6  | 0,0 | 2,0   | 200103   | 200103   |
| 7                 | Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)                               | 220 | 3,3  | 1,1  | 46,2  | 211,2  | 0,1 | 22,0  | 0,0   | 0,9  | 17,6   | 61,6   | 92,4  | 1,3  | 0,1 | 0,0   | 210103   | 210103   |
|                   | Итого:                                                                |     | 38,3 | 44,6 | 148,1 | 1138,6 | 0,5 | 125,0 | 5,6   | 13,3 | 664,6  | 578,3  | 223,6 | 9,3  | 0,5 | 25,5  |          |          |
| Полдник           |                                                                       |     |      |      |       |        |     |       |       |      |        |        |       |      |     |       |          |          |
| 1                 | Зефир                                                                 | 40  | 0,3  | 0,0  | 32,0  | 130,4  | 0,0 | 0,0   | 0,0   | 0,0  | 10,0   | 4,8    | 2,4   | 0,6  | 0,0 | 0,0   |          |          |
| 2                 | Напиток молочный                                                      | 200 | 3,0  | 3,2  | 16,9  | 108,8  | 0,0 | 0,6   | 15,0  | 0,0  | 121,0  | 91,0   | 14,0  | 0,1  | 0,1 | 9,0   | 160236   | 160236   |
|                   | Итого:                                                                |     | 3,3  | 3,2  | 48,9  | 239,2  | 0,0 | 0,6   | 15,0  | 0,0  | 131,0  | 95,8   | 16,4  | 0,7  | 0,1 | 9,0   |          |          |
|                   | Итого за день                                                         |     | 64,5 | 80,2 | 281,1 | 2096,4 | 0,9 | 126,5 | 87,7  | 15,7 | 1067,1 | 1146,4 | 338,0 | 14,4 | 1,2 | 64,7  |          |          |
| День 22 (Четверг) |                                                                       |     |      |      |       |        |     |       |       |      |        |        |       |      |     |       |          |          |
| Завтрак           |                                                                       |     |      |      |       |        |     |       |       |      |        |        |       |      |     |       |          |          |
| 1                 | Омлет, смешанный с ветчиной                                           | 250 | 28,0 | 12,5 | 13,8  | 279,5  | 0,1 | 0,4   | 9,5   | 3,2  | 171,8  | 369,4  | 41,5  | 5,1  | 0,8 | 40,8  | 120303В  | 120324   |
| 2                 | Чай с лимоном                                                         | 200 | 0,0  | 0,0  | 16,1  | 65,2   | 0,0 | 1,6   | 0,0   | 0,0  | 5,5    | 6,6    | 0,5   | 0,1  | 0,0 | 0,0   | 160106   | 160106   |
| 3                 | Булочка<br>или Булочка "Городская"                                    | 50  | 3,0  | 3,8  | 29,0  | 161,9  | 0,1 | 0,1   | 9,4   | 0,5  | 24,6   | 46,2   | 7,0   | 0,5  | 0,1 | 2,7   | 190102   | 190103   |
| 4                 | Хлеб из муки пшеничной                                                | 40  | 3,0  | 1,2  | 20,6  | 104,8  | 0,0 | 0,0   | 0,0   | 0,7  | 9,4    | 33,6   | 5,2   | 0,5  | 0,0 | 0,0   | 200102   | 200102   |
|                   | Итого:                                                                |     | 34,0 | 17,5 | 79,4  | 611,4  | 0,2 | 2,1   | 18,9  | 4,4  | 211,4  | 455,9  | 54,2  | 6,2  | 0,9 | 43,4  |          |          |
| Обед              |                                                                       |     |      |      |       |        |     |       |       |      |        |        |       |      |     |       |          |          |
| 1                 | Салат из отварной свеклы с чесноком                                   | 100 | 2,6  | 7,2  | 8,7   | 104,7  | 0,0 | 9,4   | 0,0   | 3,2  | 38,7   | 42,1   | 21,0  | 1,3  | 0,0 | 6,7   | 100406   | 100406   |
| 2                 | Суп с рисом и говядиной                                               | 250 | 3,5  | 1,3  | 10,0  | 65,3   | 0,1 | 4,4   | 0,0   | 2,4  | 17,8   | 83,9   | 22,5  | 1,1  | 0,1 | 3,5   | 110301   | 110302   |
| 3                 | Биточки рубленые куриные                                              | 100 | 12,4 | 6,9  | 10,2  | 152,5  | 0,1 | 1,3   | 48,5  | 1,3  | 42,3   | 146,9  | 17,9  | 1,4  | 0,1 | 5,7   | 120611   | 120612   |
| 4                 | Изделия макаронные отварные                                           | 200 | 10,8 | 15,9 | 64,2  | 443,1  | 0,1 | 0,0   | 0,0   | 3,6  | 20,0   | 59,6   | 11,1  | 1,1  | 0,0 | 1,0   | 130401В  | 130402В  |
| 5                 | Напиток морковный                                                     | 200 | 0,9  | 0,1  | 20,9  | 89,1   | 0,0 | 9,0   | 0,0   | 0,3  | 20,1   | 35,3   | 24,1  | 0,5  | 0,0 | 3,2   | 160235   | 160235   |
| 6                 | Кекс с шоколадом                                                      | 50  | 3,5  | 11,0 | 24,0  | 208,8  | 0,0 | 0,0   | 30,0  | 0,6  | 17,2   | 70,9   | 25,6  | 1,6  | 0,1 | 3,2   | 170604   | 170605   |
| 7                 | Хлеб из муки пшеничной                                                | 20  | 1,5  | 0,6  | 10,3  | 52,4   | 0,0 | 0,0   | 0,0   | 0,3  | 4,7    | 16,8   | 2,6   | 0,2  | 0,0 | 0,0   | 200102   | 200102   |
| 8                 | Хлеб ржано-пшеничный                                                  | 20  | 1,1  | 0,2  | 9,9   | 46,4   | 0,0 | 0,0   | 0,0   | 0,2  | 50,0   | 50,0   | 5,0   | 0,6  | 0,0 | 2,0   | 200103   | 200103   |
|                   | Итого:                                                                |     | 36,3 | 43,1 | 158,2 | 1162,3 | 0,4 | 24,2  | 78,5  | 11,9 | 210,8  | 505,4  | 129,8 | 7,9  | 0,4 | 25,3  |          |          |
| Полдник           |                                                                       |     |      |      |       |        |     |       |       |      |        |        |       |      |     |       |          |          |
| 1                 | Печенье                                                               | 40  | 3,0  | 3,9  | 29,8  | 166,8  | 0,0 | 0,0   | 4,0   | 1,4  | 11,6   | 36,0   | 8,0   | 0,8  | 0,0 | 0,0   |          |          |
| 2                 | Молоко                                                                | 200 | 6,0  | 6,4  | 9,4   | 120,0  | 0,0 | 1,2   | 30,0  | 0,0  | 242,0  | 182,0  | 28,0  | 0,2  | 0,3 | 18,0  | 230105   | 230105   |
|                   | Итого:                                                                |     | 9,0  | 10,3 | 39,2  | 286,8  | 0,1 | 1,2   | 34,0  | 1,4  | 253,6  | 218,0  | 36,0  | 1,0  | 0,3 | 18,0  |          |          |
|                   | Итого за день                                                         |     | 79,2 | 70,9 | 276,8 | 2060,5 | 0,7 | 27,4  | 131,4 | 17,7 | 675,8  | 1179,2 | 220,0 | 15,1 | 1,5 | 86,7  |          |          |
| День 23 (Пятница) |                                                                       |     |      |      |       |        |     |       |       |      |        |        |       |      |     |       |          |          |
| Завтрак           |                                                                       |     |      |      |       |        |     |       |       |      |        |        |       |      |     |       |          |          |
| 1                 | Каша рисовая молочная                                                 | 250 | 6,3  | 13,2 | 35,0  | 283,5  | 0,1 | 0,8   | 33,8  | 0,3  | 158,8  | 198,4  | 45,4  | 0,7  | 0,2 | 12,5  | 120203   | 120204   |
| 2                 | Хлеб из муки пшеничной                                                | 40  | 3,0  | 1,2  | 20,6  | 104,8  | 0,0 | 0,0   | 0,0   | 0,7  | 9,4    | 33,6   | 5,2   | 0,5  | 0,0 | 0,0   | 200102   | 200102   |
| 3                 | Изделия колбасные вареные (сосиски) для<br>школьного питания отварные | 49  | 5,4  | 11,7 | 0,2   | 127,9  | 0,1 | 0,0   | 0,0   | 0,2  | 17,2   | 77,9   | 9,8   | 0,9  | 0,1 | 3,4   | 120501   | 120501   |
| 4                 | Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)                               | 140 | 0,6  | 0,6  | 13,7  | 65,8   | 0,0 | 14,0  | 0,0   | 0,3  | 22,4   | 15,4   | 12,6  | 3,1  | 0,0 | 2,8   | 210110   | 210110   |
| 5                 | Кофейный напиток из цикория с молоком                                 | 200 | 3,9  | 3,8  | 23,7  | 144,4  | 0,0 | 0,7   | 18,0  | 0,0  | 145,7  | 109,2  | 16,8  | 0,2  | 0,2 | 10,8  | 160104   | 160104   |
|                   | Итого:                                                                |     | 19,1 | 30,4 | 93,1  | 726,4  | 0,3 | 15,5  | 51,8  | 1,4  | 353,4  | 434,5  | 89,8  | 5,3  | 0,5 | 29,5  |          |          |
| Обед              |                                                                       |     |      |      |       |        |     |       |       |      |        |        |       |      |     |       |          |          |
| 1                 | Салат Мозаика                                                         | 100 | 2,9  | 7,4  | 10,1  | 118,9  | 0,1 | 7,0   | 0,0   | 2,9  | 37,0   | 68,5   | 25,2  | 0,9  | 0,1 | 6,3   | 100515-1 | 100515-1 |
| 2                 | Уха Ростовская                                                        | 250 | 9,3  | 3,5  | 8,8   | 103,5  | 0,1 | 15,3  | 3,1   | 2,8  | 129,8  | 217,1  | 33,5  | 1,2  | 0,1 | 46,8  | 110316   | 110317   |
| 3                 | Гуляш из мяса птицы                                                   | 100 | 12,4 | 4,0  | 3,4   | 99,2   | 0,0 | 2,1   | 38,0  | 0,1  | 11,8   | 87,8   | 11,4  | 0,9  | 0,1 | 3,3   | 120601   | 120602   |
| 4                 | Картофель отварной                                                    | 200 | 3,8  | 16,3 | 27,2  | 270,2  | 0,2 | 20,0  | 0,0   | 2,0  | 33,7   | 116,8  | 46,2  | 1,8  | 0,2 | 10,0  | 130103В  | 130104В  |
| 5                 | Напиток витаминный                                                    | 200 | 0,5  | 0,2  | 29,1  | 125,0  | 0,0 | 52,0  | 0,0   | 0,3  | 11,8   | 11,7   | 4,7   | 0,5  | 0,0 | 0,0   | 160238   | 160238   |
| 6                 | Хлеб из муки пшеничной                                                | 40  | 3,0  | 1,2  | 20,6  | 104,8  | 0,0 | 0,0   | 0,0   | 0,7  | 9,4    | 33,6   | 5,2   | 0,5  | 0,0 | 0,0   | 200102   | 200102   |
| 7                 | Хлеб ржано-пшеничный                                                  | 40  | 2,2  | 0,4  | 19,8  | 92,8   | 0,0 | 0,0   | 0,0   | 0,4  | 100,0  | 100,0  | 10,0  | 1,2  | 0,0 | 4,0   | 200103   | 200103   |
|                   | Итого:                                                                |     | 34,0 | 32,9 | 118,9 | 914,4  | 0,6 | 96,4  | 41,2  | 9,0  | 333,4  | 635,5  | 136,2 | 7,1  | 0,5 | 70,3  |          |          |
| Полдник           |                                                                       |     |      |      |       |        |     |       |       |      |        |        |       |      |     |       |          |          |
| 1                 | Кекс с цукатами                                                       | 50  | 3,3  | 8,8  | 27,2  | 200,6  | 0,0 | 0,0   | 30,0  | 0,5  | 12,7   | 37,8   | 5,8   | 0,5  | 0,1 | 3,0   | 170607   | 170603   |
| 2                 | Чай с повидлом                                                        | 200 | 0,1  | 0,0  | 22,9  | 88,9   | 0,0 | 0,1   | 0,0   | 0,0  | 7,3    | 8,1    | 1,8   | 0,4  | 0,0 | 0,0   | 160107-1 | 160107-1 |
|                   | Итого:                                                                |     | 3,4  | 8,8  | 50,1  | 289,5  | 0,0 | 0,2   | 30,0  | 0,5  | 20,0   | 45,9   | 7,6   | 0,9  | 0,1 | 3,0   |          |          |
|                   | Итого за день                                                         |     | 56,5 | 72,1 | 262,1 | 1930,3 | 0,9 | 112,1 | 122,9 | 11,0 | 706,9  | 1115,9 | 233,6 | 13,3 | 1,0 | 102,8 |          |          |
| День 24 (Суббота) |                                                                       |     |      |      |       |        |     |       |       |      |        |        |       |      |     |       |          |          |
| Завтрак           |                                                                       |     |      |      |       |        |     |       |       |      |        |        |       |      |     |       |          |          |

|                |                                                                      |     |              |              |               |                |             |              |               |              |               |                |               |              |             |              |                  |         |
|----------------|----------------------------------------------------------------------|-----|--------------|--------------|---------------|----------------|-------------|--------------|---------------|--------------|---------------|----------------|---------------|--------------|-------------|--------------|------------------|---------|
| 1              | Каша вязкая молочная "Дружба"                                        | 250 | 7,0          | 13,6         | 34,5          | 288,7          | 0,2         | 0,8          | 35,6          | 0,2          | 178,7         | 222,4          | 52,7          | 1,1          | 0,2         | 14,3         | 120211           | 120212  |
| 2              | Чай с сахаром                                                        | 200 | 0,0          | 0,0          | 16,0          | 63,8           | 0,0         | 0,0          | 0,0           | 0,0          | 3,9           | 5,8            | 0,0           | 0,0          | 0,0         | 0,0          | 160105           | 160105  |
| 3              | Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные | 49  | 5,6          | 8,9          | 0,6           | 105,4          | 0,0         | 0,0          | 0,0           | 0,2          | 12,7          | 64,2           | 7,8           | 0,9          | 0,0         | 3,4          | 120502           | 120502  |
| 4              | Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)                              | 220 | 3,3          | 1,1          | 46,2          | 211,2          | 0,1         | 22,0         | 0,0           | 0,9          | 17,6          | 61,6           | 92,4          | 1,3          | 0,1         | 0,0          | 210103           | 210103  |
| 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  |
|                | <b>Итого:</b>                                                        |     | <b>18,9</b>  | <b>24,8</b>  | <b>117,9</b>  | <b>773,9</b>   | <b>0,3</b>  | <b>22,8</b>  | <b>35,6</b>   | <b>2,0</b>   | <b>222,4</b>  | <b>387,5</b>   | <b>158,1</b>  | <b>3,8</b>   | <b>0,4</b>  | <b>17,7</b>  |                  |         |
| <b>Обед</b>    |                                                                      |     |              |              |               |                |             |              |               |              |               |                |               |              |             |              |                  |         |
| 1              | Салат из зеленого горошка                                            | 100 | 4,3          | 17,4         | 4,6           | 192,4          | 0,1         | 6,5          | 0,0           | 6,9          | 95,5          | 78,8           | 15,1          | 1,0          | 0,1         | 7,0          | 100543           | 100543  |
| 2              | Суп картофельный с фасолью                                           | 250 | 4,8          | 2,8          | 12,8          | 94,8           | 0,1         | 6,5          | 0,0           | 2,4          | 83,2          | 108,3          | 29,6          | 1,3          | 0,1         | 4,8          | 110309           | 110310  |
| 3              | Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом          | 280 | 26,6         | 45,1         | 56,9          | 616,4          | 0,4         | 0,0          | 0,0           | 7,5          | 43,2          | 176,1          | 29,4          | 2,1          | 0,2         | 0,0          | 120529B          | 120529B |
| 4              | Сок фруктовый ДП (см. приложение №3)                                 | 200 | 2,0          | 0,2          | 20,2          | 92,0           | 0,0         | 4,0          | 0,0           | 0,2          | 14,0          | 14,0           | 8,0           | 2,8          | 0,0         | 0,0          | 160223           | 160241  |
| 5              | Пирожок с яблочным джемом или Пирожок яблочный                       | 50  | 3,7          | 1,5          | 27,5          | 138,1          | 0,0         | 0,1          | 4,0           | 0,5          | 22,9          | 37,2           | 7,1           | 0,6          | 0,0         | 1,7          | 190204<br>190205 | 190206  |
| 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  |
|                | <b>Итого:</b>                                                        |     | <b>43,9</b>  | <b>67,8</b>  | <b>142,1</b>  | <b>1232,5</b>  | <b>0,7</b>  | <b>17,1</b>  | <b>4,0</b>    | <b>17,9</b>  | <b>313,4</b>  | <b>481,1</b>   | <b>96,9</b>   | <b>8,6</b>   | <b>0,4</b>  | <b>15,5</b>  |                  |         |
| <b>Полдник</b> |                                                                      |     |              |              |               |                |             |              |               |              |               |                |               |              |             |              |                  |         |
| 1              | Ватрушка с творогом                                                  | 50  | 5,4          | 5,9          | 24,0          | 170,7          | 0,1         | 0,1          | 9,0           | 1,1          | 50,5          | 126,1          | 9,4           | 0,5          | 0,1         | 2,1          | 190304<br>190305 | 190306  |
| 2              | Молоко                                                               | 200 | 6,0          | 6,4          | 9,4           | 120,0          | 0,0         | 1,2          | 30,0          | 0,0          | 242,0         | 182,0          | 28,0          | 0,2          | 0,3         | 18,0         | 230105           | 230105  |
|                | <b>Итого:</b>                                                        |     | <b>11,4</b>  | <b>12,3</b>  | <b>33,4</b>   | <b>290,7</b>   | <b>0,1</b>  | <b>1,3</b>   | <b>39,0</b>   | <b>1,1</b>   | <b>292,5</b>  | <b>308,1</b>   | <b>37,4</b>   | <b>0,7</b>   | <b>0,3</b>  | <b>20,1</b>  |                  |         |
|                | <b>Итого за день</b>                                                 |     | <b>74,2</b>  | <b>104,9</b> | <b>293,4</b>  | <b>2297,1</b>  | <b>1,1</b>  | <b>41,3</b>  | <b>78,7</b>   | <b>21,0</b>  | <b>828,3</b>  | <b>1176,7</b>  | <b>292,4</b>  | <b>13,1</b>  | <b>1,1</b>  | <b>53,3</b>  |                  |         |
|                | <b>Итого за 6 дней</b>                                               |     | <b>68,70</b> | <b>77,28</b> | <b>273,10</b> | <b>2044,79</b> | <b>0,89</b> | <b>81,35</b> | <b>109,07</b> | <b>16,63</b> | <b>810,49</b> | <b>1145,53</b> | <b>269,74</b> | <b>14,72</b> | <b>1,27</b> | <b>75,46</b> |                  |         |
|                | <b>Итого за 24 дня</b>                                               |     | <b>68,58</b> | <b>74,15</b> | <b>275,47</b> | <b>2032,19</b> | <b>1,41</b> | <b>68,78</b> | <b>791,19</b> | <b>15,38</b> | <b>819,90</b> | <b>1233,95</b> | <b>264,93</b> | <b>14,98</b> | <b>1,50</b> | <b>93,40</b> |                  |         |

Рацион для обучающихся 5-11 классов 2 комплекс

Меню 5-11 классы. Комплекс 2

| №<br>п/п            | Наименование                                                          | Выход | Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая<br>ценность | Витамины |       |        |                    | Минеральные вещества |        |        |        |        |        | № ТК<br>(Вариант 1) | № ТК<br>(Вариант 2) |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------|-------|------|----------|----------------------------|----------|-------|--------|--------------------|----------------------|--------|--------|--------|--------|--------|---------------------|---------------------|
|                     |                                                                       |       |       |      |          |                            | В 1, мг  | С, мг | А, мкг | Е мг, ток.<br>экв. | Са, мг               | Р, мг  | Mg, мг | Fe, мг | B2, мг | I, мкг |                     |                     |
|                     |                                                                       | г     | г     | г    | г        | ккал                       |          |       |        |                    |                      |        |        |        |        |        |                     |                     |
| День 1(понедельник) |                                                                       |       |       |      |          |                            |          |       |        |                    |                      |        |        |        |        |        |                     |                     |
| Завтрак             |                                                                       |       |       |      |          |                            |          |       |        |                    |                      |        |        |        |        |        |                     |                     |
| 1                   | Каша овсяная молочная                                                 | 250   | 9,4   | 14,4 | 21,5     | 252,4                      | 0,2      | 0,9   | 37,0   | 0,8                | 202,0                | 281,0  | 78,5   | 1,8    | 0,2    | 16,2   | 120209              | 120210              |
| 2                   | Кофейный напиток злаковый на молоке                                   | 200   | 3,8   | 3,4  | 25,5     | 150,8                      | 2,4      | 0,6   | 15,0   | 0,0                | 141,5                | 114,8  | 30,0   | 1,7    | 0,1    | 17,0   | 160103              | 160103              |
| 3                   | Хлеб из муки пшеничной                                                | 40    | 3,0   | 1,2  | 20,6     | 104,8                      | 0,0      | 0,0   | 0,0    | 0,7                | 9,4                  | 33,6   | 5,2    | 0,5    | 0,0    | 0,0    | 200102              | 200102              |
| 4                   | Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)                               | 180   | 1,6   | 0,4  | 14,6     | 77,4                       | 0,1      | 108,0 | 0,0    | 0,4                | 61,2                 | 41,4   | 23,4   | 0,5    | 0,1    | 3,6    | 210102              | 210102              |
| 5                   | Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином                          | 20    | 1,2   | 0,6  | 15,1     | 70,8                       | 0,0      | 0,0   | 20,0   | 0,0                | 2,0                  | 6,6    | 0,4    | 0,1    | 0,0    | 0,0    |                     |                     |
|                     | Итого:                                                                |       | 19,0  | 19,9 | 97,2     | 656,2                      | 2,8      | 109,5 | 72,0   | 1,8                | 416,1                | 477,4  | 137,5  | 4,7    | 0,5    | 36,8   |                     |                     |
| Обед                |                                                                       |       |       |      |          |                            |          |       |        |                    |                      |        |        |        |        |        |                     |                     |
| 1                   | Салат из моркови с зеленым горошком                                   | 100   | 2,0   | 10,1 | 6,5      | 125,5                      | 0,1      | 6,8   | 0,0    | 4,7                | 79,4                 | 56,2   | 29,8   | 0,7    | 0,1    | 4,8    | 100530              | 100530              |
| 2                   | Суп картофельный с горохом                                            | 250   | 9,0   | 2,3  | 24,2     | 153,6                      | 0,2      | 6,2   | 0,0    | 2,6                | 40,3                 | 114,4  | 38,6   | 2,1    | 0,1    | 4,1    | 110307-1            | 110308-1            |
| 3                   | Тефтели рыбные                                                        | 120   | 13,9  | 6,2  | 17,8     | 182,9                      | 0,1      | 2,1   | 13,5   | 1,2                | 320,7                | 468,4  | 31,7   | 0,8    | 0,1    | 115,6  | 120403              | 120404              |
| 4                   | Рис отварной                                                          | 200   | 6,5   | 10,9 | 70,5     | 406,3                      | 0,1      | 0,0   | 0,0    | 2,9                | 7,4                  | 105,5  | 35,1   | 0,7    | 0,0    | 1,0    | 130301B             | 130302B             |
| 5                   | Напиток из плодов сухих (изюм)                                        | 200   | 0,3   | 0,1  | 21,9     | 89,6                       | 0,0      | 0,0   | 0,1    | 0,1                | 10,0                 | 15,5   | 5,0    | 0,4    | 0,0    | 0,0    | 160242              | 160242              |
| 6                   | Хлеб из муки пшеничной                                                | 40    | 3,0   | 1,2  | 20,6     | 104,8                      | 0,0      | 0,0   | 0,0    | 0,7                | 9,4                  | 33,6   | 5,2    | 0,5    | 0,0    | 0,0    | 200102              | 200102              |
| 7                   | Хлеб ржано-пшеничный                                                  | 20    | 1,1   | 0,2  | 9,9      | 46,4                       | 0,0      | 0,0   | 0,0    | 0,2                | 50,0                 | 50,0   | 5,0    | 0,6    | 0,0    | 2,0    | 200103              | 200103              |
|                     | Итого:                                                                |       | 35,7  | 31,1 | 171,2    | 1109,0                     | 0,6      | 15,1  | 13,6   | 12,3               | 517,2                | 843,5  | 150,4  | 5,8    | 0,3    | 127,5  |                     |                     |
| Полдник             |                                                                       |       |       |      |          |                            |          |       |        |                    |                      |        |        |        |        |        |                     |                     |
| 1                   | Ватрушка с джемом                                                     | 50    | 3,6   | 2,5  | 29,8     | 155,3                      | 0,0      | 0,1   | 1,5    | 0,9                | 19,2                 | 34,4   | 5,5    | 0,4    | 0,0    | 1,7    | 190301<br>190302    | 190303              |
| 2                   | Молоко                                                                | 200   | 6,0   | 6,4  | 9,4      | 120,0                      | 0,0      | 1,2   | 30,0   | 0,0                | 242,0                | 182,0  | 28,0   | 0,2    | 0,3    | 18,0   | 230105              | 230105              |
|                     | Итого:                                                                |       | 9,6   | 8,9  | 39,2     | 275,3                      | 0,1      | 1,3   | 31,5   | 0,9                | 261,2                | 216,4  | 33,5   | 0,6    | 0,3    | 19,7   |                     |                     |
|                     | Итого за день                                                         |       | 64,3  | 59,8 | 307,6    | 2040,5                     | 3,4      | 125,9 | 117,0  | 15,0               | 1194,5               | 1537,4 | 321,4  | 11,1   | 1,0    | 184,0  |                     |                     |
| День 2(вторник)     |                                                                       |       |       |      |          |                            |          |       |        |                    |                      |        |        |        |        |        |                     |                     |
| Завтрак             |                                                                       |       |       |      |          |                            |          |       |        |                    |                      |        |        |        |        |        |                     |                     |
| 1                   | Омлет натуральный, запеченный                                         | 250   | 24,9  | 15,6 | 17,8     | 311,2                      | 0,1      | 0,5   | 11,4   | 3,3                | 196,2                | 428,8  | 33,1   | 4,8    | 0,9    | 44,3   | 120301B             | 120322B             |
| 2                   | Изделия колбасные вареные (сосиски) для<br>школьного питания отварные | 49    | 5,4   | 11,7 | 0,2      | 127,9                      | 0,1      | 0,0   | 0,0    | 0,2                | 17,2                 | 77,9   | 9,8    | 0,9    | 0,1    | 3,4    | 120501              | 120501              |
| 3                   | Чай с молоком с сахаром                                               | 200   | 1,2   | 1,3  | 17,9     | 87,8                       | 0,0      | 0,2   | 6,0    | 0,0                | 52,3                 | 42,2   | 5,6    | 0,1    | 0,1    | 3,6    | 160108              | 160108              |
| 4                   | Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)                               | 140   | 0,6   | 0,6  | 13,7     | 65,8                       | 0,0      | 14,0  | 0,0    | 0,3                | 22,4                 | 15,4   | 12,6   | 3,1    | 0,0    | 2,8    | 210110              | 210110              |
| 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                   | Зефир                                                                 | 20    | 0,2   | 0,0  | 16,0     | 65,2                       | 0,0      | 0,0   | 0,0    | 0,0                | 5,0                  | 2,4    | 1,2    | 0,3    | 0,0    | 0,0    |                     |                     |
|                     | Итого:                                                                |       | 35,2  | 30,3 | 86,2     | 762,7                      | 0,3      | 14,7  | 17,4   | 4,5                | 302,5                | 600,3  | 67,5   | 9,6    | 1,1    | 54,1   |                     |                     |
| Обед                |                                                                       |       |       |      |          |                            |          |       |        |                    |                      |        |        |        |        |        |                     |                     |
| 1                   | Салат овощной с фасолью                                               | 100   | 2,5   | 10,3 | 12,9     | 155,4                      | 0,1      | 7,3   | 0,0    | 4,6                | 43,6                 | 71,8   | 23,8   | 1,0    | 0,1    | 4,3    | 100501-1            | 100501-1            |
| 2                   | Суп из овощей                                                         | 250   | 3,0   | 3,8  | 9,8      | 84,8                       | 0,1      | 20,3  | 0,0    | 5,7                | 89,8                 | 67,1   | 28,6   | 1,1    | 0,1    | 5,7    | 110305B             | 110306B             |
| 4                   | Печень тушеная (говяжья)                                              | 100   | 16,7  | 7,8  | 7,5      | 167,0                      | 0,4      | 46,9  | 8239,6 | 1,3                | 287,8                | 498,0  | 25,8   | 9,8    | 3,1    | 18,7   | 120515              | 120516              |
| 5                   | Соус томатный                                                         | 20    | 0,3   | 0,5  | 1,3      | 11,2                       | 0,0      | 2,4   | 2,1    | 0,1                | 1,8                  | 5,0    | 3,0    | 0,1    | 0,0    | 0,1    | 140101              | 140102              |
| 6                   | Каша гречневая рассыпчатая                                            | 200   | 10,1  | 12,7 | 54,3     | 371,5                      | 0,3      | 0,0   | 0,0    | 3,2                | 15,2                 | 199,0  | 133,3  | 4,5    | 0,1    | 3,4    | 130309B             | 130310B             |
| 7                   | Напиток вишневый                                                      | 200   | 0,0   | 0,0  | 30,6     | 122,4                      | 0,0      | 0,0   | 0,0    | 0,0                | 0,5                  | 0,0    | 0,0    | 0,0    | 0,0    | 0,0    | 160231<br>160204    | 160231              |
| 8                   | Хлеб из муки пшеничной                                                | 40    | 3,0   | 1,2  | 20,6     | 104,8                      | 0,0      | 0,0   | 0,0    | 0,7                | 9,4                  | 33,6   | 5,2    | 0,5    | 0,0    | 0,0    | 200102              | 200102              |



|                  |                                                                         |     |      |      |       |        |     |      |        |      |        |        |       |      |     |       |                  |          |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----|------|------|-------|--------|-----|------|--------|------|--------|--------|-------|------|-----|-------|------------------|----------|
| 9                | Хлеб ржано-пшеничный                                                    | 20  | 1,1  | 0,2  | 9,9   | 46,4   | 0,0 | 0,0  | 0,0    | 0,2  | 50,0   | 50,0   | 5,0   | 0,6  | 0,0 | 2,0   | 200103           | 200103   |
|                  | Итого:                                                                  |     | 36,7 | 36,5 | 146,8 | 1063,4 | 1,0 | 76,7 | 8241,7 | 15,6 | 498,1  | 924,5  | 224,7 | 17,6 | 3,4 | 34,2  |                  |          |
| Полдник          |                                                                         |     |      |      |       |        |     |      |        |      |        |        |       |      |     |       |                  |          |
| 1                | Булочка<br>или Булочка "Городская"                                      | 50  | 3,0  | 3,8  | 29,0  | 161,9  | 0,1 | 0,1  | 9,4    | 0,5  | 24,6   | 46,2   | 7,0   | 0,5  | 0,1 | 2,7   | 190102           | 190103   |
| 2                | Молоко                                                                  | 200 | 6,0  | 6,4  | 9,4   | 120,0  | 0,0 | 1,2  | 30,0   | 0,0  | 242,0  | 182,0  | 28,0  | 0,2  | 0,3 | 18,0  | 230105           | 230105   |
|                  | Итого:                                                                  |     | 9,0  | 10,2 | 38,4  | 281,9  | 0,1 | 1,3  | 39,4   | 0,5  | 266,6  | 228,2  | 35,0  | 0,7  | 0,3 | 20,7  |                  |          |
|                  | Итого за день                                                           |     | 80,9 | 77,0 | 271,4 | 2108,0 | 1,4 | 92,7 | 8298,5 | 20,6 | 1067,2 | 1753,0 | 327,2 | 27,9 | 4,8 | 109,0 |                  |          |
| День 3 (среда)   |                                                                         |     |      |      |       |        |     |      |        |      |        |        |       |      |     |       |                  |          |
| Завтрак          |                                                                         |     |      |      |       |        |     |      |        |      |        |        |       |      |     |       |                  |          |
| 1                | Каша манная молочная                                                    | 250 | 7,0  | 14,1 | 35,5  | 296,8  | 0,1 | 1,0  | 40,5   | 0,6  | 216,5  | 188,8  | 30,9  | 0,6  | 0,2 | 15,8  | 120205           | 120206   |
| 2                | Чай с повидлом                                                          | 200 | 0,1  | 0,0  | 22,9  | 88,9   | 0,0 | 0,1  | 0,0    | 0,0  | 7,3    | 8,1    | 1,8   | 0,4  | 0,0 | 0,0   | 160107-1         | 160107-1 |
| 3                | Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую                             | 55  | 7,0  | 6,3  | 0,4   | 86,4   | 0,0 | 0,0  | 0,1    | 0,3  | 40,4   | 107,7  | 7,2   | 1,5  | 0,2 | 11,0  | 120304           | 120304   |
| 4                | Кекс с цукатами                                                         | 50  | 3,3  | 8,8  | 27,2  | 200,6  | 0,0 | 0,0  | 30,0   | 0,5  | 12,7   | 37,8   | 5,8   | 0,5  | 0,1 | 3,0   | 170607           | 170603   |
| 5                | Хлеб из муки пшеничной                                                  | 20  | 1,5  | 0,6  | 10,3  | 52,4   | 0,0 | 0,0  | 0,0    | 0,3  | 4,7    | 16,8   | 2,6   | 0,2  | 0,0 | 0,0   | 200102           | 200102   |
|                  | Итого:                                                                  |     | 18,8 | 29,8 | 96,2  | 725,0  | 0,2 | 1,2  | 70,6   | 1,8  | 281,6  | 359,2  | 48,3  | 3,2  | 0,6 | 29,7  |                  |          |
| Обед             |                                                                         |     |      |      |       |        |     |      |        |      |        |        |       |      |     |       |                  |          |
| 1                | Винегрет                                                                | 100 | 1,6  | 10,2 | 9,1   | 134,9  | 0,1 | 8,3  | 0,0    | 4,5  | 38,2   | 47,3   | 20,7  | 0,9  | 0,0 | 4,8   | 100501           | 100501   |
| 2                | Суп-пюре куриный                                                        | 250 | 8,0  | 8,6  | 19,8  | 188,7  | 0,1 | 1,3  | 34,8   | 0,4  | 42,7   | 86,3   | 13,3  | 0,8  | 0,1 | 4,5   | 110407-1         | 110408-1 |
| 3                | Рагу из мяса птицы                                                      | 280 | 12,9 | 4,8  | 35,8  | 237,7  | 0,3 | 19,0 | 803,6  | 3,0  | 59,0   | 255,0  | 62,3  | 3,2  | 0,3 | 13,6  | 120609           | 120610   |
| 4                | Напиток витаминный                                                      | 200 | 0,5  | 0,2  | 29,1  | 125,0  | 0,0 | 52,0 | 0,0    | 0,3  | 11,8   | 11,7   | 4,7   | 0,5  | 0,0 | 0,0   | 160238           | 160238   |
| 5                | Ватрушка с творогом                                                     | 50  | 5,4  | 5,9  | 24,0  | 170,7  | 0,1 | 0,1  | 9,0    | 1,1  | 50,5   | 126,1  | 9,4   | 0,5  | 0,1 | 2,1   | 190304<br>190305 | 190306   |
| 6                | Хлеб из муки пшеничной                                                  | 20  | 1,5  | 0,6  | 10,3  | 52,4   | 0,0 | 0,0  | 0,0    | 0,3  | 4,7    | 16,8   | 2,6   | 0,2  | 0,0 | 0,0   | 200102           | 200102   |
| 7                | Хлеб ржано-пшеничный                                                    | 20  | 1,1  | 0,2  | 9,9   | 46,4   | 0,0 | 0,0  | 0,0    | 0,2  | 50,0   | 50,0   | 5,0   | 0,6  | 0,0 | 2,0   | 200103           | 200103   |
|                  | Итого:                                                                  |     | 31,0 | 30,4 | 138,0 | 955,8  | 0,5 | 80,7 | 847,4  | 9,9  | 256,8  | 593,3  | 118,1 | 6,7  | 0,5 | 27,0  |                  |          |
| Полдник          |                                                                         |     |      |      |       |        |     |      |        |      |        |        |       |      |     |       |                  |          |
| 1                | Кофейный напиток из цикория с молоком                                   | 200 | 3,9  | 3,8  | 23,7  | 144,4  | 0,0 | 0,7  | 18,0   | 0,0  | 145,7  | 109,2  | 16,8  | 0,2  | 0,2 | 10,8  | 160104           | 160104   |
| 3                | Мармелад                                                                | 18  | 0,0  | 0,0  | 14,3  | 57,8   | 0,0 | 0,0  | 0,0    | 0,0  | 0,7    | 0,2    | 0,4   | 0,1  | 0,0 | 0,0   |                  |          |
| 4                | Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)                                 | 180 | 0,7  | 0,5  | 18,5  | 84,6   | 0,0 | 9,0  | 0,0    | 0,7  | 34,2   | 28,8   | 21,6  | 4,1  | 0,1 | 1,8   | 210104           | 210104   |
|                  | Итого:                                                                  |     | 4,6  | 4,4  | 56,5  | 286,8  | 0,1 | 9,7  | 18,0   | 0,7  | 180,6  | 138,2  | 38,8  | 4,4  | 0,2 | 12,6  |                  |          |
|                  | Итого за день                                                           |     | 54,5 | 64,5 | 290,8 | 1967,6 | 0,8 | 91,6 | 936,0  | 12,5 | 719,1  | 1090,6 | 205,1 | 14,3 | 1,3 | 69,3  |                  |          |
| День 4 (четверг) |                                                                         |     |      |      |       |        |     |      |        |      |        |        |       |      |     |       |                  |          |
| Завтрак          |                                                                         |     |      |      |       |        |     |      |        |      |        |        |       |      |     |       |                  |          |
| 1                | Каша пшенная молочная                                                   | 250 | 7,2  | 12,9 | 33,6  | 279,5  | 0,3 | 0,6  | 29,3   | 0,2  | 134,1  | 226,2  | 62,7  | 1,7  | 0,2 | 11,7  | 120201           | 120202   |
| 2                | Чай с лимоном                                                           | 200 | 0,0  | 0,0  | 16,1  | 65,2   | 0,0 | 1,6  | 0,0    | 0,0  | 5,5    | 6,6    | 0,5   | 0,1  | 0,0 | 0,0   | 160106           | 160106   |
| 3                | Хлеб из муки пшеничной                                                  | 40  | 3,0  | 1,2  | 20,6  | 104,8  | 0,0 | 0,0  | 0,0    | 0,7  | 9,4    | 33,6   | 5,2   | 0,5  | 0,0 | 0,0   | 200102           | 200102   |
| 4                | Изделия колбасные вареные (сардельки) для<br>школьного питания отварные | 49  | 5,6  | 8,9  | 0,6   | 105,4  | 0,0 | 0,0  | 0,0    | 0,2  | 12,7   | 64,2   | 7,8   | 0,9  | 0,0 | 3,4   | 120502           | 120502   |
| 5                | Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)                                 | 220 | 3,3  | 1,1  | 46,2  | 211,2  | 0,1 | 22,0 | 0,0    | 0,9  | 17,6   | 61,6   | 92,4  | 1,3  | 0,1 | 0,0   | 210103           | 210103   |
|                  | Итого:                                                                  |     | 19,1 | 24,1 | 117,1 | 766,0  | 0,4 | 24,2 | 29,3   | 2,0  | 179,4  | 392,3  | 168,6 | 4,5  | 0,3 | 15,1  |                  |          |
| Обед             |                                                                         |     |      |      |       |        |     |      |        |      |        |        |       |      |     |       |                  |          |
| 1                | Салат из отварной свеклы с чесноком                                     | 100 | 2,6  | 7,2  | 8,7   | 104,7  | 0,0 | 9,4  | 0,0    | 3,2  | 38,7   | 42,1   | 21,0  | 1,3  | 0,0 | 6,7   | 100406           | 100406   |
| 2                | Щи из свежей капусты                                                    | 250 | 2,8  | 1,3  | 7,3   | 51,3   | 0,1 | 19,5 | 0,0    | 1,3  | 104,9  | 41,6   | 20,3  | 0,7  | 0,1 | 3,5   | 110105B          | 110106B  |
| 3                | Котлеты рубленые из фарша рыбного                                       | 100 | 9,6  | 9,3  | 17,5  | 192,1  | 0,1 | 0,8  | 301,0  | 1,8  | 284,6  | 418,6  | 26,5  | 0,6  | 0,1 | 105,5 | 120401           | 120402   |
| 4                | Рис отварной                                                            | 200 | 6,5  | 10,9 | 70,5  | 406,3  | 0,1 | 0,0  | 0,0    | 2,9  | 7,4    | 105,5  | 35,1  | 0,7  | 0,0 | 1,0   | 130301B          | 130302B  |
| 5                | Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте                               | 200 | 0,6  | 0,1  | 38,2  | 154,7  | 0,0 | 1,2  | 0,0    | 0,1  | 12,6   | 11,9   | 2,4   | 0,9  | 0,0 | 0,0   | 160237           | 160237   |
| 6                | Хлеб из муки пшеничной                                                  | 40  | 3,0  | 1,2  | 20,6  | 104,8  | 0,0 | 0,0  | 0,0    | 0,7  | 9,4    | 33,6   | 5,2   | 0,5  | 0,0 | 0,0   | 200102           | 200102   |

|                  |                                                                       |     |             |             |              |               |            |              |              |             |              |               |              |             |            |              |         |         |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----|-------------|-------------|--------------|---------------|------------|--------------|--------------|-------------|--------------|---------------|--------------|-------------|------------|--------------|---------|---------|
| 7                | Хлеб ржано-пшеничный                                                  | 40  | 2,2         | 0,4         | 19,8         | 92,8          | 0,0        | 0,0          | 0,0          | 0,4         | 100,0        | 100,0         | 10,0         | 1,2         | 0,0        | 4,0          | 200103  | 200103  |
|                  | <b>Итого:</b>                                                         |     | <b>27,3</b> | <b>30,4</b> | <b>182,5</b> | <b>1106,6</b> | <b>0,3</b> | <b>31,0</b>  | <b>301,0</b> | <b>10,3</b> | <b>557,7</b> | <b>753,2</b>  | <b>120,5</b> | <b>6,0</b>  | <b>0,2</b> | <b>120,7</b> |         |         |
| Полдник          |                                                                       |     |             |             |              |               |            |              |              |             |              |               |              |             |            |              |         |         |
| 1                | Кофейный напиток злаковый на молоке                                   | 200 | 3,8         | 3,4         | 25,5         | 150,8         | 2,4        | 0,6          | 15,0         | 0,0         | 141,5        | 114,8         | 30,0         | 1,7         | 0,1        | 17,0         | 160103  | 160103  |
| 2                | Булочка с цукатами<br>или булочка с изюмом                            | 50  | 5,8         | 3,4         | 28,6         | 167,6         | 0,1        | 0,1          | 8,6          | 0,5         | 32,1         | 51,7          | 8,4          | 0,5         | 0,1        | 3,1          | 190104  | 190106  |
|                  | <b>Итого:</b>                                                         |     | <b>9,5</b>  | <b>6,8</b>  | <b>54,1</b>  | <b>318,4</b>  | <b>2,5</b> | <b>0,7</b>   | <b>23,6</b>  | <b>0,5</b>  | <b>173,6</b> | <b>166,6</b>  | <b>38,4</b>  | <b>2,3</b>  | <b>0,2</b> | <b>20,1</b>  |         |         |
|                  | <b>Итого за день</b>                                                  |     | <b>55,9</b> | <b>61,2</b> | <b>353,7</b> | <b>2191,0</b> | <b>3,2</b> | <b>55,9</b>  | <b>353,9</b> | <b>12,8</b> | <b>910,6</b> | <b>1312,0</b> | <b>327,5</b> | <b>12,8</b> | <b>0,7</b> | <b>155,8</b> |         |         |
| День 5 (пятница) |                                                                       |     |             |             |              |               |            |              |              |             |              |               |              |             |            |              |         |         |
| Завтрак          |                                                                       |     |             |             |              |               |            |              |              |             |              |               |              |             |            |              |         |         |
| 1                | Омлет натуральный, запеченный                                         | 250 | 24,9        | 15,6        | 17,8         | 311,2         | 0,1        | 0,5          | 11,4         | 3,3         | 196,2        | 428,8         | 33,1         | 4,8         | 0,9        | 44,3         | 120301B | 120322B |
| 3                | Кекс с шоколадом                                                      | 50  | 3,5         | 11,0        | 24,0         | 208,8         | 0,0        | 0,0          | 30,0         | 0,6         | 17,2         | 70,9          | 25,6         | 1,6         | 0,1        | 3,2          | 170604  | 170605  |
| 4                | Чай с молоком с сахаром                                               | 200 | 1,2         | 1,3         | 17,9         | 87,8          | 0,0        | 0,2          | 6,0          | 0,0         | 52,3         | 42,2          | 5,6          | 0,1         | 0,1        | 3,6          | 160108  | 160108  |
| 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  |
|                  | <b>Итого:</b>                                                         |     | <b>32,6</b> | <b>29,0</b> | <b>80,2</b>  | <b>712,6</b>  | <b>0,2</b> | <b>0,7</b>   | <b>47,4</b>  | <b>4,6</b>  | <b>275,1</b> | <b>575,5</b>  | <b>69,6</b>  | <b>7,0</b>  | <b>1,1</b> | <b>51,0</b>  |         |         |
| Обед             |                                                                       |     |             |             |              |               |            |              |              |             |              |               |              |             |            |              |         |         |
| 1                | Салат картофельный с растительным маслом                              | 100 | 1,7         | 7,3         | 13,1         | 125,7         | 0,1        | 8,9          | 0,0          | 3,2         | 18,2         | 51,7          | 20,0         | 0,8         | 0,1        | 4,3          | 100541  | 100541  |
| 2                | Борщ с капустой и картофелем                                          | 250 | 2,3         | 2,5         | 10,0         | 75,0          | 0,1        | 14,9         | 0,0          | 1,3         | 63,7         | 48,8          | 23,4         | 1,1         | 0,1        | 5,2          | 110101B | 110102B |
| 3                | Шницель рубленый куриный                                              | 100 | 11,9        | 9,0         | 11,5         | 174,6         | 0,1        | 1,7          | 65,3         | 1,4         | 40,3         | 186,9         | 19,6         | 1,7         | 0,2        | 10,4         | 120615  | 120616  |
| 4                | Соус томатный                                                         | 30  | 0,5         | 0,8         | 1,9          | 16,8          | 0,0        | 3,6          | 3,2          | 0,1         | 2,8          | 7,5           | 4,5          | 0,2         | 0,0        | 0,2          | 140101  | 140102  |
| 5                | Каша гречневая рассыпчатая                                            | 200 | 10,1        | 12,7        | 54,3         | 371,5         | 0,3        | 0,0          | 0,0          | 3,2         | 15,2         | 199,0         | 133,3        | 4,5         | 0,1        | 3,4          | 130309B | 130310B |
| 6                | Напиток морковный                                                     | 200 | 0,9         | 0,1         | 20,9         | 89,1          | 0,0        | 9,0          | 0,0          | 0,3         | 20,1         | 35,3          | 24,1         | 0,5         | 0,0        | 3,2          | 160235  | 160235  |
| 7                | Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)                               | 180 | 1,6         | 0,4         | 14,6         | 77,4          | 0,1        | 108,0        | 0,0          | 0,4         | 61,2         | 41,4          | 23,4         | 0,5         | 0,1        | 3,6          | 210102  | 210102  |
| 8                | Хлеб из муки пшеничной                                                | 20  | 1,5         | 0,6         | 10,3         | 52,4          | 0,0        | 0,0          | 0,0          | 0,3         | 4,7          | 16,8          | 2,6          | 0,2         | 0,0        | 0,0          | 200102  | 200102  |
| 9                | Хлеб ржано-пшеничный                                                  | 20  | 1,1         | 0,2         | 9,9          | 46,4          | 0,0        | 0,0          | 0,0          | 0,2         | 50,0         | 50,0          | 5,0          | 0,6         | 0,0        | 2,0          | 200103  | 200103  |
|                  | <b>Итого:</b>                                                         |     | <b>31,5</b> | <b>33,5</b> | <b>146,5</b> | <b>1028,9</b> | <b>0,7</b> | <b>146,0</b> | <b>68,4</b>  | <b>10,3</b> | <b>276,1</b> | <b>637,3</b>  | <b>256,0</b> | <b>10,2</b> | <b>0,6</b> | <b>32,3</b>  |         |         |
| Полдник          |                                                                       |     |             |             |              |               |            |              |              |             |              |               |              |             |            |              |         |         |
| 1                | Какао-напиток на молоке                                               | 200 | 9,4         | 8,5         | 10,8         | 160,5         | 0,0        | 0,5          | 13,5         | 0,0         | 114,5        | 108,1         | 29,6         | 1,0         | 0,1        | 8,1          | 160101  | 160102  |
| 2                | Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином                          | 20  | 1,2         | 0,6         | 15,1         | 70,8          | 0,0        | 0,0          | 20,0         | 0,0         | 2,0          | 6,6           | 0,4          | 0,1         | 0,0        | 0,0          |         |         |
|                  | <b>Итого:</b>                                                         |     | <b>10,6</b> | <b>9,1</b>  | <b>26,0</b>  | <b>231,3</b>  | <b>0,0</b> | <b>0,5</b>   | <b>33,5</b>  | <b>0,0</b>  | <b>116,5</b> | <b>114,7</b>  | <b>30,0</b>  | <b>1,1</b>  | <b>0,2</b> | <b>8,1</b>   |         |         |
|                  | <b>Итого за день</b>                                                  |     | <b>74,7</b> | <b>71,6</b> | <b>252,7</b> | <b>1972,7</b> | <b>1,0</b> | <b>147,3</b> | <b>149,4</b> | <b>14,8</b> | <b>667,8</b> | <b>1327,4</b> | <b>355,6</b> | <b>18,4</b> | <b>1,8</b> | <b>91,4</b>  |         |         |
| День 6 (суббота) |                                                                       |     |             |             |              |               |            |              |              |             |              |               |              |             |            |              |         |         |
| Завтрак          |                                                                       |     |             |             |              |               |            |              |              |             |              |               |              |             |            |              |         |         |
| 1                | Каша овсяная молочная                                                 | 250 | 9,4         | 14,4        | 21,5         | 252,4         | 0,2        | 0,9          | 37,0         | 0,8         | 202,0        | 281,0         | 78,5         | 1,8         | 0,2        | 16,2         | 120209  | 120210  |
| 2                | Чай с сахаром                                                         | 200 | 0,0         | 0,0         | 16,0         | 63,8          | 0,0        | 0,0          | 0,0          | 0,0         | 3,9          | 5,8           | 0,0          | 0,0         | 0,0        | 0,0          | 160105  | 160105  |
| 3                | Кекс столичный                                                        | 50  | 3,6         | 10,5        | 25,7         | 211,3         | 0,0        | 0,0          | 30,0         | 0,6         | 15,9         | 44,4          | 7,1          | 0,7         | 0,1        | 3,0          | 170601  | 170602  |
| 4                | Изделия колбасные вареные (сосиски) для<br>школьного питания отварные | 49  | 5,4         | 11,7        | 0,2          | 127,9         | 0,1        | 0,0          | 0,0          | 0,2         | 17,2         | 77,9          | 9,8          | 0,9         | 0,1        | 3,4          | 120501  | 120501  |
| 4                | 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  |
|                  | <b>Итого:</b>                                                         |     | <b>21,3</b> | <b>37,7</b> | <b>83,9</b>  | <b>760,2</b>  | <b>0,4</b> | <b>0,9</b>   | <b>67,0</b>  | <b>2,2</b>  | <b>248,3</b> | <b>442,6</b>  | <b>100,6</b> | <b>3,9</b>  | <b>0,4</b> | <b>22,6</b>  |         |         |
| Обед             |                                                                       |     |             |             |              |               |            |              |              |             |              |               |              |             |            |              |         |         |
| 1                | Салат из соленых огурцов с луком                                      | 100 | 0,9         | 7,1         | 2,8          | 80,2          | 0,0        | 5,6          | 0,0          | 3,2         | 23,1         | 28,8          | 13,2         | 0,6         | 0,0        | 2,8          | 100508  | 100508  |
| 2                | Суп картофельный с фрикадельками                                      | 250 | 7,6         | 3,9         | 19,5         | 143,7         | 0,1        | 11,5         | 0,0          | 1,3         | 25,8         | 129,7         | 33,6         | 1,9         | 0,1        | 7,8          | 110311  | 110312  |
| 3                | Пельмени детские из п/ф промышленного<br>производства с маслом        | 280 | 26,6        | 45,1        | 56,9         | 616,4         | 0,4        | 0,0          | 0,0          | 7,5         | 43,2         | 176,1         | 29,4         | 2,1         | 0,2        | 0,0          | 120529B | 120529B |
| 4                | Сок фруктовый ДП (см. приложение №3)                                  | 200 | 2,0         | 0,2         | 20,2         | 92,0          | 0,0        | 4,0          | 0,0          | 0,2         | 14,0         | 14,0          | 8,0          | 2,8         | 0,0        | 0,0          | 160223  | 160241  |
| 5                | Хлеб из муки пшеничной                                                | 20  | 1,5         | 0,6         | 10,3         | 52,4          | 0,0        | 0,0          | 0,0          | 0,3         | 4,7          | 16,8          | 2,6          | 0,2         | 0,0        | 0,0          | 200102  | 200102  |

|                             |                                                                         |     |              |              |               |                |             |              |                |              |               |                |               |              |             |               |                  |          |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----|--------------|--------------|---------------|----------------|-------------|--------------|----------------|--------------|---------------|----------------|---------------|--------------|-------------|---------------|------------------|----------|
| 6                           | Хлеб ржано-пшеничный                                                    | 20  | 1,1          | 0,2          | 9,9           | 46,4           | 0,0         | 0,0          | 0,0            | 0,2          | 50,0          | 50,0           | 5,0           | 0,6          | 0,0         | 2,0           | 200103           | 200103   |
| 7                           | Зефир                                                                   | 20  | 0,2          | 0,0          | 16,0          | 65,2           | 0,0         | 0,0          | 0,0            | 0,0          | 5,0           | 2,4            | 1,2           | 0,3          | 0,0         | 0,0           |                  |          |
|                             | <b>Итого:</b>                                                           |     | <b>39,8</b>  | <b>57,2</b>  | <b>135,6</b>  | <b>1096,3</b>  | <b>0,6</b>  | <b>21,1</b>  | <b>0,0</b>     | <b>12,7</b>  | <b>165,8</b>  | <b>417,7</b>   | <b>93,0</b>   | <b>8,5</b>   | <b>0,4</b>  | <b>12,6</b>   |                  |          |
| <b>Полдник</b>              |                                                                         |     |              |              |               |                |             |              |                |              |               |                |               |              |             |               |                  |          |
| 1                           | Напиток из плодов сухих (изюм)                                          | 200 | 0,3          | 0,1          | 21,9          | 89,6           | 0,0         | 0,0          | 0,1            | 0,1          | 10,0          | 15,5           | 5,0           | 0,4          | 0,0         | 0,0           | 160242           | 160242   |
| 2                           | Ватрушка с творогом                                                     | 50  | 5,4          | 5,9          | 24,0          | 170,7          | 0,1         | 0,1          | 9,0            | 1,1          | 50,5          | 126,1          | 9,4           | 0,5          | 0,1         | 2,1           | 190304<br>190305 | 190306   |
|                             | <b>Итого:</b>                                                           |     | <b>5,7</b>   | <b>6,0</b>   | <b>45,9</b>   | <b>260,3</b>   | <b>0,1</b>  | <b>0,1</b>   | <b>9,1</b>     | <b>1,2</b>   | <b>60,5</b>   | <b>141,6</b>   | <b>14,5</b>   | <b>0,9</b>   | <b>0,1</b>  | <b>2,1</b>    |                  |          |
|                             | <b>Итого за день</b>                                                    |     | <b>66,8</b>  | <b>100,8</b> | <b>265,3</b>  | <b>2116,8</b>  | <b>1,1</b>  | <b>22,1</b>  | <b>76,1</b>    | <b>16,1</b>  | <b>474,6</b>  | <b>1002,0</b>  | <b>208,1</b>  | <b>13,4</b>  | <b>0,9</b>  | <b>37,3</b>   |                  |          |
|                             | <b>Итого за 6 дней</b>                                                  |     | <b>66,17</b> | <b>72,50</b> | <b>290,24</b> | <b>2066,10</b> | <b>1,82</b> | <b>89,24</b> | <b>1655,15</b> | <b>15,31</b> | <b>838,95</b> | <b>1337,05</b> | <b>290,83</b> | <b>16,31</b> | <b>1,76</b> | <b>107,81</b> |                  |          |
| <b>День 7 (понедельник)</b> |                                                                         |     |              |              |               |                |             |              |                |              |               |                |               |              |             |               |                  |          |
| <b>Завтрак</b>              |                                                                         |     |              |              |               |                |             |              |                |              |               |                |               |              |             |               |                  |          |
| 1                           | Каша манная молочная                                                    | 250 | 7,0          | 14,1         | 35,5          | 296,8          | 0,1         | 1,0          | 40,5           | 0,6          | 216,5         | 188,8          | 30,9          | 0,6          | 0,2         | 15,8          | 120205           | 120206   |
| 2                           | Чай с повидлом                                                          | 200 | 0,1          | 0,0          | 22,9          | 88,9           | 0,0         | 0,1          | 0,0            | 0,0          | 7,3           | 8,1            | 1,8           | 0,4          | 0,0         | 0,0           | 160107-1         | 160107-1 |
| 3                           | Булочка с шоколадом<br>или Булочка "Любимая"                            | 50  | 5,7          | 4,0          | 27,1          | 167,0          | 0,1         | 0,1          | 6,9            | 0,6          | 29,5          | 52,7           | 8,1           | 0,5          | 0,1         | 3,1           | 190107<br>190108 | 190109   |
| 4                           | Изделия колбасные вареные (сардельки) для<br>школьного питания отварные | 49  | 5,6          | 8,9          | 0,6           | 105,4          | 0,0         | 0,0          | 0,0            | 0,2          | 12,7          | 64,2           | 7,8           | 0,9          | 0,0         | 3,4           | 120502           | 120502   |
| 5                           | Хлеб из муки пшеничной                                                  | 20  | 1,5          | 0,6          | 10,3          | 52,4           | 0,0         | 0,0          | 0,0            | 0,3          | 4,7           | 16,8           | 2,6           | 0,2          | 0,0         | 0,0           | 200102           | 200102   |
|                             | <b>Итого:</b>                                                           |     | <b>19,8</b>  | <b>27,6</b>  | <b>96,4</b>   | <b>710,5</b>   | <b>0,2</b>  | <b>1,2</b>   | <b>47,4</b>    | <b>1,8</b>   | <b>270,8</b>  | <b>330,7</b>   | <b>51,2</b>   | <b>2,6</b>   | <b>0,4</b>  | <b>22,2</b>   |                  |          |
| <b>Обед</b>                 |                                                                         |     |              |              |               |                |             |              |                |              |               |                |               |              |             |               |                  |          |
| 1                           | Винегрет                                                                | 100 | 1,6          | 10,2         | 9,1           | 134,9          | 0,1         | 8,3          | 0,0            | 4,5          | 38,2          | 47,3           | 20,7          | 0,9          | 0,0         | 4,8           | 100501           | 100501   |
| 2                           | Суп-пюре картофельный                                                   | 240 | 4,1          | 4,3          | 12,7          | 106,1          | 0,1         | 10,1         | 19,8           | 0,2          | 63,1          | 96,3           | 28,9          | 1,0          | 0,1         | 8,6           | 110401           | 110402   |
| 3                           | Сухарики из хлеба пшеничного                                            | 10  | 1,1          | 0,4          | 7,4           | 37,5           | 0,0         | 0,0          | 0,0            | 0,2          | 3,4           | 12,0           | 1,9           | 0,2          | 0,0         | 0,0           | 180601           | 180601   |
| 4                           | Тефтели рубленные из говядины                                           | 120 | 14,9         | 8,6          | 19,8          | 216,5          | 0,1         | 4,0          | 15,7           | 3,3          | 48,7          | 181,7          | 25,2          | 2,4          | 0,1         | 8,0           | 120519           | 120520   |
| 5                           | Рагу из овощей                                                          | 200 | 3,8          | 4,6          | 21,8          | 143,8          | 0,2         | 15,5         | 0,0            | 4,7          | 36,1          | 94,6           | 43,5          | 1,4          | 0,1         | 7,4           | 130203           | 130204   |
| 6                           | Напиток клубничный                                                      | 200 | 0,0          | 0,0          | 30,6          | 122,4          | 0,0         | 20,2         | 0,0            | 0,1          | 2,9           | 2,4            | 1,7           | 0,3          | 0,0         | 0,0           | 160232<br>160205 | 160232   |
| 7                           | Хлеб из муки пшеничной                                                  | 40  | 3,0          | 1,2          | 20,6          | 104,8          | 0,0         | 0,0          | 0,0            | 0,7          | 9,4           | 33,6           | 5,2           | 0,5          | 0,0         | 0,0           | 200102           | 200102   |
| 8                           | Хлеб ржано-пшеничный                                                    | 20  | 1,1          | 0,2          | 9,9           | 46,4           | 0,0         | 0,0          | 0,0            | 0,2          | 50,0          | 50,0           | 5,0           | 0,6          | 0,0         | 2,0           | 200103           | 200103   |
|                             | <b>Итого:</b>                                                           |     | <b>29,5</b>  | <b>29,5</b>  | <b>131,8</b>  | <b>912,3</b>   | <b>0,5</b>  | <b>58,0</b>  | <b>35,5</b>    | <b>13,9</b>  | <b>251,8</b>  | <b>518,0</b>   | <b>132,1</b>  | <b>7,3</b>   | <b>0,5</b>  | <b>30,8</b>   |                  |          |
| <b>Полдник</b>              |                                                                         |     |              |              |               |                |             |              |                |              |               |                |               |              |             |               |                  |          |
| 1                           | Напиток молочный                                                        | 200 | 3,0          | 3,2          | 16,9          | 108,8          | 0,0         | 0,6          | 15,0           | 0,0          | 121,0         | 91,0           | 14,0          | 0,1          | 0,1         | 9,0           | 160236           | 160236   |
| 2                           | Кекс с цукатами                                                         | 50  | 3,3          | 8,8          | 27,2          | 200,6          | 0,0         | 0,0          | 30,0           | 0,5          | 12,7          | 37,8           | 5,8           | 0,5          | 0,1         | 3,0           | 170607           | 170603   |
|                             | <b>Итого:</b>                                                           |     | <b>6,3</b>   | <b>12,0</b>  | <b>44,1</b>   | <b>309,4</b>   | <b>0,1</b>  | <b>0,6</b>   | <b>45,0</b>    | <b>0,5</b>   | <b>133,7</b>  | <b>128,8</b>   | <b>19,8</b>   | <b>0,6</b>   | <b>0,2</b>  | <b>12,0</b>   |                  |          |
|                             | <b>Итого за день</b>                                                    |     | <b>55,6</b>  | <b>69,1</b>  | <b>272,3</b>  | <b>1932,1</b>  | <b>0,8</b>  | <b>59,9</b>  | <b>127,9</b>   | <b>16,2</b>  | <b>656,2</b>  | <b>977,4</b>   | <b>203,1</b>  | <b>10,5</b>  | <b>1,0</b>  | <b>65,0</b>   |                  |          |
| <b>День 8 (вторник)</b>     |                                                                         |     |              |              |               |                |             |              |                |              |               |                |               |              |             |               |                  |          |
| <b>Завтрак</b>              |                                                                         |     |              |              |               |                |             |              |                |              |               |                |               |              |             |               |                  |          |
| 1                           | Омлет натуральный, запеченный                                           | 250 | 24,9         | 15,6         | 17,8          | 311,2          | 0,1         | 0,5          | 11,4           | 3,3          | 196,2         | 428,8          | 33,1          | 4,8          | 0,9         | 44,3          | 120301B          | 120322B  |
| 2                           | Кофейный напиток злаковый на молоке                                     | 200 | 3,8          | 3,4          | 25,5          | 150,8          | 2,4         | 0,6          | 15,0           | 0,0          | 141,5         | 114,8          | 30,0          | 1,7          | 0,1         | 17,0          | 160103           | 160103   |
| 3                           | Печенье                                                                 | 20  | 1,5          | 2,0          | 14,9          | 83,4           | 0,0         | 0,0          | 2,0            | 0,7          | 5,8           | 18,0           | 4,0           | 0,4          | 0,0         | 0,0           |                  |          |
| 4                           | Хлеб из муки пшеничной                                                  | 40  | 3,0          | 1,2          | 20,6          | 104,8          | 0,0         | 0,0          | 0,0            | 0,7          | 9,4           | 33,6           | 5,2           | 0,5          | 0,0         | 0,0           | 200102           | 200102   |
|                             | <b>Итого:</b>                                                           |     | <b>33,2</b>  | <b>22,1</b>  | <b>78,7</b>   | <b>650,2</b>   | <b>2,6</b>  | <b>1,1</b>   | <b>28,4</b>    | <b>4,7</b>   | <b>352,9</b>  | <b>595,3</b>   | <b>72,3</b>   | <b>7,4</b>   | <b>1,1</b>  | <b>61,3</b>   |                  |          |
| <b>Обед</b>                 |                                                                         |     |              |              |               |                |             |              |                |              |               |                |               |              |             |               |                  |          |
| 1                           | Салат картофельный с зеленым горошком                                   | 100 | 3,1          | 11,4         | 10,8          | 158,5          | 0,1         | 8,2          | 0,0            | 4,6          | 49,1          | 68,1           | 19,1          | 1,0          | 0,1         | 5,9           | 100531           | 100531   |
| 2                           | Солянка                                                                 | 250 | 4,0          | 4,5          | 2,5           | 66,5           | 0,1         | 3,4          | 0,0            | 1,3          | 15,5          | 73,1           | 12,5          | 1,0          | 0,1         | 3,3           | 110205B          | 110206B  |
| 3                           | Говядина отварная                                                       | 100 | 21,1         | 2,3          | 1,8           | 112,3          | 0,1         | 0,0          | 0,0            | 0,6          | 15,8          | 291,8          | 34,2          | 4,2          | 0,2         | 10,9          | 120509           | 120510   |
| 4                           | Соус томатный                                                           | 30  | 0,5          | 0,8          | 1,9           | 16,8           | 0,0         | 3,6          | 3,2            | 0,1          | 2,8           | 7,5            | 4,5           | 0,2          | 0,0         | 0,2           | 140101           | 140102   |
| 5                           | Изделия макаронные отварные                                             | 200 | 10,8         | 15,9         | 64,2          | 443,1          | 0,1         | 0,0          | 0,0            | 3,6          | 20,0          | 59,6           | 11,1          | 1,1          | 0,0         | 1,0           | 130401B          | 130402B  |

|                          |                                                   |     |             |             |              |               |            |             |             |             |              |               |              |             |            |             |                  |          |
|--------------------------|---------------------------------------------------|-----|-------------|-------------|--------------|---------------|------------|-------------|-------------|-------------|--------------|---------------|--------------|-------------|------------|-------------|------------------|----------|
| 6                        | Напиток смородина                                 | 200 | 0,1         | 0,0         | 33,5         | 132,0         | 0,0        | 9,6         | 0,0         | 0,1         | 5,8          | 3,8           | 3,4          | 0,2         | 0,0        | 0,0         | 160229<br>160207 | 160229   |
| 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   |
|                          | <b>Итого:</b>                                     |     | <b>43,8</b> | <b>36,3</b> | <b>145,2</b> | <b>1080,3</b> | <b>0,4</b> | <b>24,8</b> | <b>3,2</b>  | <b>11,2</b> | <b>168,3</b> | <b>587,5</b>  | <b>95,0</b>  | <b>8,8</b>  | <b>0,5</b> | <b>23,3</b> |                  |          |
| <b>Полдник</b>           |                                                   |     |             |             |              |               |            |             |             |             |              |               |              |             |            |             |                  |          |
| 1                        | Брушкетта                                         | 50  | 5,9         | 3,1         | 18,3         | 124,3         | 0,1        | 1,4         | 33,3        | 0,7         | 39,8         | 99,7          | 11,5         | 0,7         | 0,1        | 2,1         | 230464<br>190217 | 190216   |
| 2                        | Чай с молоком с сахаром                           | 200 | 1,2         | 1,3         | 17,9         | 87,8          | 0,0        | 0,2         | 6,0         | 0,0         | 52,3         | 42,2          | 5,6          | 0,1         | 0,1        | 3,6         | 160108           | 160108   |
|                          | <b>Итого:</b>                                     |     | <b>7,1</b>  | <b>4,4</b>  | <b>36,1</b>  | <b>212,1</b>  | <b>0,1</b> | <b>1,6</b>  | <b>39,3</b> | <b>0,7</b>  | <b>92,2</b>  | <b>141,9</b>  | <b>17,1</b>  | <b>0,8</b>  | <b>0,1</b> | <b>5,7</b>  |                  |          |
|                          | <b>Итого за день</b>                              |     | <b>84,0</b> | <b>62,8</b> | <b>260,0</b> | <b>1942,6</b> | <b>3,1</b> | <b>27,4</b> | <b>70,9</b> | <b>16,6</b> | <b>613,3</b> | <b>1324,6</b> | <b>184,4</b> | <b>17,0</b> | <b>1,6</b> | <b>90,2</b> |                  |          |
| <b>День 9 (среда)</b>    |                                                   |     |             |             |              |               |            |             |             |             |              |               |              |             |            |             |                  |          |
| <b>Завтрак</b>           |                                                   |     |             |             |              |               |            |             |             |             |              |               |              |             |            |             |                  |          |
| 1                        | Каша овсяная молочная                             | 250 | 9,4         | 14,4        | 21,5         | 252,4         | 0,2        | 0,9         | 37,0        | 0,8         | 202,0        | 281,0         | 78,5         | 1,8         | 0,2        | 16,2        | 120209           | 120210   |
| 2                        | Чай с сахаром                                     | 200 | 0,0         | 0,0         | 16,0         | 63,8          | 0,0        | 0,0         | 0,0         | 0,0         | 3,9          | 5,8           | 0,0          | 0,0         | 0,0        | 0,0         | 160105           | 160105   |
| 3                        | Хлеб из муки пшеничной                            | 40  | 3,0         | 1,2         | 20,6         | 104,8         | 0,0        | 0,0         | 0,0         | 0,7         | 9,4          | 33,6          | 5,2          | 0,5         | 0,0        | 0,0         | 200102           | 200102   |
| 4                        | Булочка с цукатами<br>или булочка с изюмом        | 50  | 5,8         | 3,4         | 28,6         | 167,6         | 0,1        | 0,1         | 8,6         | 0,5         | 32,1         | 51,7          | 8,4          | 0,5         | 0,1        | 3,1         | 190104           | 190106   |
|                          | <b>Итого:</b>                                     |     | <b>18,1</b> | <b>18,9</b> | <b>86,6</b>  | <b>588,6</b>  | <b>0,3</b> | <b>1,0</b>  | <b>45,6</b> | <b>2,0</b>  | <b>247,4</b> | <b>372,0</b>  | <b>92,1</b>  | <b>2,9</b>  | <b>0,3</b> | <b>19,3</b> |                  |          |
| <b>Обед</b>              |                                                   |     |             |             |              |               |            |             |             |             |              |               |              |             |            |             |                  |          |
| 1                        | Салат Мозаика                                     | 100 | 2,9         | 7,4         | 10,1         | 118,9         | 0,1        | 7,0         | 0,0         | 2,9         | 37,0         | 68,5          | 25,2         | 0,9         | 0,1        | 6,3         | 100515-1         | 100515-1 |
| 2                        | Рассольник домашний                               | 250 | 3,0         | 2,8         | 11,5         | 78,3          | 0,1        | 15,8        | 0,0         | 1,3         | 59,2         | 64,9          | 27,8         | 1,0         | 0,1        | 5,6         | 110203B          | 110204B  |
| 3                        | Голубцы ленивые                                   | 280 | 22,4        | 28,0        | 20,4         | 423,4         | 0,1        | 61,8        | 5,6         | 4,9         | 436,4        | 235,7         | 61,5         | 3,5         | 0,2        | 11,7        | 120542           | 120543   |
| 4                        | Зефир                                             | 20  | 0,2         | 0,0         | 16,0         | 65,2          | 0,0        | 0,0         | 0,0         | 0,0         | 5,0          | 2,4           | 1,2          | 0,3         | 0,0        | 0,0         |                  |          |
| 5                        | Напиток вишневый                                  | 200 | 0,0         | 0,0         | 30,6         | 122,4         | 0,0        | 0,0         | 0,0         | 0,0         | 0,5          | 0,0           | 0,0          | 0,0         | 0,0        | 0,0         | 160231<br>160204 | 160231   |
| 6                        | Хлеб из муки пшеничной                            | 40  | 3,0         | 1,2         | 20,6         | 104,8         | 0,0        | 0,0         | 0,0         | 0,7         | 9,4          | 33,6          | 5,2          | 0,5         | 0,0        | 0,0         | 200102           | 200102   |
| 7                        | Хлеб ржано-пшеничный                              | 20  | 1,1         | 0,2         | 9,9          | 46,4          | 0,0        | 0,0         | 0,0         | 0,2         | 50,0         | 50,0          | 5,0          | 0,6         | 0,0        | 2,0         | 200103           | 200103   |
|                          | <b>Итого:</b>                                     |     | <b>32,6</b> | <b>39,5</b> | <b>119,2</b> | <b>959,3</b>  | <b>0,4</b> | <b>84,5</b> | <b>5,6</b>  | <b>9,9</b>  | <b>597,5</b> | <b>455,1</b>  | <b>125,9</b> | <b>6,9</b>  | <b>0,4</b> | <b>25,5</b> |                  |          |
| <b>Полдник</b>           |                                                   |     |             |             |              |               |            |             |             |             |              |               |              |             |            |             |                  |          |
| 1                        | Пирожок с яблочным джемом<br>или Пирожок яблочный | 50  | 3,7         | 1,5         | 27,5         | 138,1         | 0,0        | 0,1         | 4,0         | 0,5         | 22,9         | 37,2          | 7,1          | 0,6         | 0,0        | 1,7         | 190204<br>190205 | 190206   |
| 2                        | Какао-напиток на молоке                           | 200 | 9,4         | 8,5         | 10,8         | 160,5         | 0,0        | 0,5         | 13,5        | 0,0         | 114,5        | 108,1         | 29,6         | 1,0         | 0,1        | 8,1         | 160101           | 160102   |
|                          | <b>Итого:</b>                                     |     | <b>13,1</b> | <b>10,0</b> | <b>38,3</b>  | <b>298,6</b>  | <b>0,1</b> | <b>0,7</b>  | <b>17,5</b> | <b>0,5</b>  | <b>137,4</b> | <b>145,3</b>  | <b>36,7</b>  | <b>1,6</b>  | <b>0,2</b> | <b>9,8</b>  |                  |          |
|                          | <b>Итого за день</b>                              |     | <b>63,7</b> | <b>68,4</b> | <b>244,1</b> | <b>1846,4</b> | <b>0,8</b> | <b>86,2</b> | <b>68,7</b> | <b>12,4</b> | <b>982,2</b> | <b>972,4</b>  | <b>254,7</b> | <b>11,4</b> | <b>0,9</b> | <b>54,6</b> |                  |          |
| <b>День 10 (четверг)</b> |                                                   |     |             |             |              |               |            |             |             |             |              |               |              |             |            |             |                  |          |
| <b>Завтрак</b>           |                                                   |     |             |             |              |               |            |             |             |             |              |               |              |             |            |             |                  |          |
| 1                        | Омлет с сыром запеченный                          | 250 | 27,8        | 6,8         | 17,8         | 244,3         | 0,1        | 0,5         | 55,1        | 5,5         | 212,7        | 488,0         | 36,0         | 4,6         | 0,9        | 40,6        | 120302B          | 120323B  |
| 2                        | Чай с повидлом                                    | 200 | 0,1         | 0,0         | 22,9         | 88,9          | 0,0        | 0,1         | 0,0         | 0,0         | 7,3          | 8,1           | 1,8          | 0,4         | 0,0        | 0,0         | 160107-1         | 160107-1 |
| 3                        | Хлеб из муки пшеничной                            | 40  | 3,0         | 1,2         | 20,6         | 104,8         | 0,0        | 0,0         | 0,0         | 0,7         | 9,4          | 33,6          | 5,2          | 0,5         | 0,0        | 0,0         | 200102           | 200102   |
| 4                        | Кекс столичный                                    | 50  | 3,6         | 10,5        | 25,7         | 211,3         | 0,0        | 0,0         | 30,0        | 0,6         | 15,9         | 44,4          | 7,1          | 0,7         | 0,1        | 3,0         | 170601           | 170602   |
|                          | <b>Итого:</b>                                     |     | <b>34,5</b> | <b>18,4</b> | <b>86,9</b>  | <b>649,3</b>  | <b>0,2</b> | <b>0,6</b>  | <b>85,1</b> | <b>6,8</b>  | <b>245,2</b> | <b>574,1</b>  | <b>50,2</b>  | <b>6,2</b>  | <b>1,0</b> | <b>43,6</b> |                  |          |
| <b>Обед</b>              |                                                   |     |             |             |              |               |            |             |             |             |              |               |              |             |            |             |                  |          |
| 1                        | Салат овощной с фасолью                           | 100 | 2,5         | 10,3        | 12,9         | 155,4         | 0,1        | 7,3         | 0,0         | 4,6         | 43,6         | 71,8          | 23,8         | 1,0         | 0,1        | 4,3         | 100501-1         | 100501-1 |
| 2                        | Борщ сибирский с говядиной                        | 250 | 6,0         | 3,8         | 7,5          | 75,0          | 0,1        | 13,8        | 0,0         | 2,0         | 104,6        | 123,1         | 34,1         | 2,1         | 0,1        | 7,5         | 110103B          | 110104B  |
| 3                        | Биточки рубленые куриные                          | 100 | 12,4        | 6,9         | 10,2         | 152,5         | 0,1        | 1,3         | 48,5        | 1,3         | 42,3         | 146,9         | 17,9         | 1,4         | 0,1        | 5,7         | 120611           | 120612   |
| 4                        | Рагу из овощей                                    | 200 | 3,8         | 4,6         | 21,8         | 143,8         | 0,2        | 15,5        | 0,0         | 4,7         | 36,1         | 94,6          | 43,5         | 1,4         | 0,1        | 7,4         | 130203           | 130204   |
| 5                        | Кисель фруктовый (ягодный) в ассортименте         | 200 | 0,6         | 0,1         | 38,2         | 154,7         | 0,0        | 1,2         | 0,0         | 0,1         | 12,6         | 11,9          | 2,4          | 0,9         | 0,0        | 0,0         | 160237           | 160237   |
| 6                        | Хлеб из муки пшеничной                            | 40  | 3,0         | 1,2         | 20,6         | 104,8         | 0,0        | 0,0         | 0,0         | 0,7         | 9,4          | 33,6          | 5,2          | 0,5         | 0,0        | 0,0         | 200102           | 200102   |

|                   |                                             |     |      |      |       |        |     |      |       |      |        |        |       |      |     |       |                  |         |
|-------------------|---------------------------------------------|-----|------|------|-------|--------|-----|------|-------|------|--------|--------|-------|------|-----|-------|------------------|---------|
| 7                 | Хлеб ржано-пшеничный                        | 40  | 2,2  | 0,4  | 19,8  | 92,8   | 0,0 | 0,0  | 0,0   | 0,4  | 100,0  | 100,0  | 10,0  | 1,2  | 0,0 | 4,0   | 200103           | 200103  |
|                   | Итого:                                      |     | 30,5 | 27,3 | 131,0 | 879,0  | 0,5 | 39,0 | 48,5  | 13,7 | 348,7  | 581,9  | 136,8 | 8,5  | 0,4 | 29,0  |                  |         |
| Полдник           |                                             |     |      |      |       |        |     |      |       |      |        |        |       |      |     |       |                  |         |
| 1                 | Ватрушка с творогом                         | 50  | 5,4  | 5,9  | 24,0  | 170,7  | 0,1 | 0,1  | 9,0   | 1,1  | 50,5   | 126,1  | 9,4   | 0,5  | 0,1 | 2,1   | 190304<br>190305 | 190306  |
| 2                 | Молоко                                      | 200 | 6,0  | 6,4  | 9,4   | 120,0  | 0,0 | 1,2  | 30,0  | 0,0  | 242,0  | 182,0  | 28,0  | 0,2  | 0,3 | 18,0  | 230105           | 230105  |
|                   | Итого:                                      |     | 11,4 | 12,3 | 33,4  | 290,7  | 0,1 | 1,3  | 39,0  | 1,1  | 292,5  | 308,1  | 37,4  | 0,7  | 0,3 | 20,1  |                  |         |
|                   | Итого за день                               |     | 76,4 | 58,0 | 251,3 | 1819,0 | 0,9 | 41,0 | 172,6 | 21,6 | 886,4  | 1464,2 | 224,4 | 15,4 | 1,8 | 92,6  |                  |         |
| День 11 (пятница) |                                             |     |      |      |       |        |     |      |       |      |        |        |       |      |     |       |                  |         |
| Завтрак           |                                             |     |      |      |       |        |     |      |       |      |        |        |       |      |     |       |                  |         |
| 1                 | Каша пшенная молочная                       | 250 | 7,2  | 12,9 | 33,6  | 279,5  | 0,3 | 0,6  | 29,3  | 0,2  | 134,1  | 226,2  | 62,7  | 1,7  | 0,2 | 11,7  | 120201           | 120202  |
| 2                 | Чай с лимоном                               | 200 | 0,0  | 0,0  | 16,1  | 65,2   | 0,0 | 1,6  | 0,0   | 0,0  | 5,5    | 6,6    | 0,5   | 0,1  | 0,0 | 0,0   | 160106           | 160106  |
| 3                 | Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую | 55  | 7,0  | 6,3  | 0,4   | 86,4   | 0,0 | 0,0  | 0,1   | 0,3  | 40,4   | 107,7  | 7,2   | 1,5  | 0,2 | 11,0  | 120304           | 120304  |
| 4                 | Фрукты и ягоды свежие (см.приложение №1)    | 220 | 3,3  | 1,1  | 46,2  | 211,2  | 0,1 | 22,0 | 0,0   | 0,9  | 17,6   | 61,6   | 92,4  | 1,3  | 0,1 | 0,0   | 210103           | 210103  |
| 5                 | Хлеб из муки пшеничной                      | 20  | 1,5  | 0,6  | 10,3  | 52,4   | 0,0 | 0,0  | 0,0   | 0,3  | 4,7    | 16,8   | 2,6   | 0,2  | 0,0 | 0,0   | 200102           | 200102  |
|                   | Итого:                                      |     | 19,0 | 20,9 | 106,6 | 694,6  | 0,4 | 24,2 | 29,3  | 1,8  | 202,3  | 418,9  | 165,4 | 4,8  | 0,5 | 22,7  |                  |         |
| Обед              |                                             |     |      |      |       |        |     |      |       |      |        |        |       |      |     |       |                  |         |
| 1                 | Салат из моркови с зеленым горошком         | 100 | 2,0  | 10,1 | 6,5   | 125,5  | 0,1 | 6,8  | 0,0   | 4,7  | 79,4   | 56,2   | 29,8  | 0,7  | 0,1 | 4,8   | 100530           | 100530  |
| 2                 | Суп картофельный с фасолью                  | 250 | 4,8  | 2,8  | 12,8  | 94,8   | 0,1 | 6,5  | 0,0   | 2,4  | 83,2   | 108,3  | 29,6  | 1,3  | 0,1 | 4,8   | 110309           | 110310  |
| 3                 | Тефтели рыбные                              | 120 | 13,9 | 6,2  | 17,8  | 182,9  | 0,1 | 2,1  | 13,5  | 1,2  | 320,7  | 468,4  | 31,7  | 0,8  | 0,1 | 115,6 | 120403           | 120404  |
| 4                 | Изделия макаронные отварные                 | 200 | 10,8 | 15,9 | 64,2  | 443,1  | 0,1 | 0,0  | 0,0   | 3,6  | 20,0   | 59,6   | 11,1  | 1,1  | 0,0 | 1,0   | 130401B          | 130402B |
| 5                 | Напиток из плодов сухих (изюм)              | 200 | 0,3  | 0,1  | 21,9  | 89,6   | 0,0 | 0,0  | 0,1   | 0,1  | 10,0   | 15,5   | 5,0   | 0,4  | 0,0 | 0,0   | 160242           | 160242  |
| 6                 | Ирис                                        | 10  | 0,3  | 0,8  | 8,2   | 40,8   | 0,0 | 0,0  | 3,6   | 0,0  | 14,0   | 10,5   | 1,8   | 0,1  | 0,0 | 0,0   |                  |         |
| 7                 | Хлеб из муки пшеничной                      | 20  | 1,5  | 0,6  | 10,3  | 52,4   | 0,0 | 0,0  | 0,0   | 0,3  | 4,7    | 16,8   | 2,6   | 0,2  | 0,0 | 0,0   | 200102           | 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:                                      |     | 34,7 | 36,6 | 151,4 | 1075,4 | 0,5 | 15,4 | 17,2  | 12,5 | 581,9  | 785,2  | 116,7 | 5,3  | 0,3 | 128,2 |                  |         |
| Полдник           |                                             |     |      |      |       |        |     |      |       |      |        |        |       |      |     |       |                  |         |
| 1                 | Молоко                                      | 200 | 6,0  | 6,4  | 9,4   | 120,0  | 0,0 | 1,2  | 30,0  | 0,0  | 242,0  | 182,0  | 28,0  | 0,2  | 0,3 | 18,0  | 230105           | 230105  |
| 2                 | Булочка<br>или Булочка "Городская"          | 50  | 3,0  | 3,8  | 29,0  | 161,9  | 0,1 | 0,1  | 9,4   | 0,5  | 24,6   | 46,2   | 7,0   | 0,5  | 0,1 | 2,7   | 190102           | 190103  |
|                   | Итого:                                      |     | 9,0  | 10,2 | 38,4  | 281,9  | 0,1 | 1,3  | 39,4  | 0,5  | 266,6  | 228,2  | 35,0  | 0,7  | 0,3 | 20,7  |                  |         |
|                   | Итого за день                               |     | 62,7 | 67,8 | 296,3 | 2051,9 | 1,0 | 40,8 | 85,8  | 14,9 | 1050,8 | 1432,3 | 317,1 | 10,9 | 1,1 | 171,6 |                  |         |
| День 12 (суббота) |                                             |     |      |      |       |        |     |      |       |      |        |        |       |      |     |       |                  |         |
| Завтрак           |                                             |     |      |      |       |        |     |      |       |      |        |        |       |      |     |       |                  |         |
| 1                 | Каша вязкая молочная "Дружба"               | 250 | 7,0  | 13,6 | 34,5  | 288,7  | 0,2 | 0,8  | 35,6  | 0,2  | 178,7  | 222,4  | 52,7  | 1,1  | 0,2 | 14,3  | 120211           | 120212  |
| 2                 | Кекс с цукатами                             | 50  | 3,3  | 8,8  | 27,2  | 200,6  | 0,0 | 0,0  | 30,0  | 0,5  | 12,7   | 37,8   | 5,8   | 0,5  | 0,1 | 3,0   | 170607           | 170603  |
| 3                 | Какао-напиток на молоке                     | 200 | 9,4  | 8,5  | 10,8  | 160,5  | 0,0 | 0,5  | 13,5  | 0,0  | 114,5  | 108,1  | 29,6  | 1,0  | 0,1 | 8,1   | 160101           | 160102  |
| 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:                                      |     | 21,1 | 31,5 | 82,8  | 702,1  | 0,2 | 1,4  | 79,1  | 1,1  | 310,6  | 385,0  | 90,7  | 2,9  | 0,4 | 25,4  |                  |         |
| Обед              |                                             |     |      |      |       |        |     |      |       |      |        |        |       |      |     |       |                  |         |
| 1                 | Салат из зеленого горошка                   | 100 | 4,3  | 17,4 | 4,6   | 192,4  | 0,1 | 6,5  | 0,0   | 6,9  | 95,5   | 78,8   | 15,1  | 1,0  | 0,1 | 7,0   | 100543           | 100543  |
| 2                 | Щи из свежей капусты                        | 250 | 2,8  | 1,3  | 7,3   | 51,3   | 0,1 | 19,5 | 0,0   | 1,3  | 104,9  | 41,6   | 20,3  | 0,7  | 0,1 | 3,5   | 110105B          | 110106B |
| 3                 | Шницель рубленый из говядины                | 100 | 12,0 | 10,4 | 6,0   | 165,6  | 0,1 | 0,0  | 0,0   | 2,1  | 14,9   | 171,8  | 21,0  | 2,5  | 0,1 | 5,6   | 120525           | 120526  |
| 4                 | Картофель отварной                          | 200 | 3,8  | 16,3 | 27,2  | 270,2  | 0,2 | 20,0 | 0,0   | 2,0  | 33,7   | 116,8  | 46,2  | 1,8  | 0,2 | 10,0  | 130103B          | 130104B |
| 5                 | Напиток морковный                           | 200 | 0,9  | 0,1  | 20,9  | 89,1   | 0,0 | 9,0  | 0,0   | 0,3  | 20,1   | 35,3   | 24,1  | 0,5  | 0,0 | 3,2   | 160235           | 160235  |
| 6                 | Зефир                                       | 20  | 0,2  | 0,0  | 16,0  | 65,2   | 0,0 | 0,0  | 0,0   | 0,0  | 5,0    | 2,4    | 1,2   | 0,3  | 0,0 | 0,0   |                  |         |
| 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:                                                                |     | 29,1  | 47,0  | 122,3  | 1031,4  | 0,6  | 55,0  | 0,0    | 13,4  | 383,5  | 580,3   | 143,1  | 8,5   | 0,5  | 33,3  |                  |          |
| Полдник               |                                                                       |     |       |       |        |         |      |       |        |       |        |         |        |       |      |       |                  |          |
| 1                     | Булочка с шоколадом<br>или Булочка "Любимая"                          | 50  | 5,7   | 4,0   | 27,1   | 167,0   | 0,1  | 0,1   | 6,9    | 0,6   | 29,5   | 52,7    | 8,1    | 0,5   | 0,1  | 3,1   | 190107<br>190108 | 190109   |
| 2                     | Чай с сахаром                                                         | 200 | 0,0   | 0,0   | 16,0   | 63,8    | 0,0  | 0,0   | 0,0    | 0,0   | 3,9    | 5,8     | 0,0    | 0,0   | 0,0  | 0,0   | 160105           | 160105   |
|                       | Итого:                                                                |     | 5,7   | 4,0   | 43,1   | 230,8   | 0,1  | 0,1   | 6,9    | 0,6   | 33,5   | 58,5    | 8,1    | 0,6   | 0,1  | 3,1   |                  |          |
|                       | Итого за день                                                         |     | 55,9  | 82,5  | 248,2  | 1964,4  | 0,9  | 56,5  | 86,1   | 15,1  | 727,6  | 1023,8  | 241,8  | 12,0  | 1,0  | 61,7  |                  |          |
|                       | Итого за 6 дней                                                       |     | 66,40 | 68,08 | 262,05 | 1926,09 | 1,24 | 51,98 | 102,00 | 16,13 | 819,43 | 1199,12 | 237,59 | 12,87 | 1,23 | 89,28 |                  |          |
| День 13 (понедельник) |                                                                       |     |       |       |        |         |      |       |        |       |        |         |        |       |      |       |                  |          |
| Завтрак               |                                                                       |     |       |       |        |         |      |       |        |       |        |         |        |       |      |       |                  |          |
| 1                     | Каша манная молочная                                                  | 250 | 7,0   | 14,1  | 35,5   | 296,8   | 0,1  | 1,0   | 40,5   | 0,6   | 216,5  | 188,8   | 30,9   | 0,6   | 0,2  | 15,8  | 120205           | 120206   |
| 2                     | Кофейный напиток злаковый на молоке                                   | 200 | 3,8   | 3,4   | 25,5   | 150,8   | 2,4  | 0,6   | 15,0   | 0,0   | 141,5  | 114,8   | 30,0   | 1,7   | 0,1  | 17,0  | 160103           | 160103   |
| 3                     | Хлеб из муки пшеничной                                                | 20  | 1,5   | 0,6   | 10,3   | 52,4    | 0,0  | 0,0   | 0,0    | 0,3   | 4,7    | 16,8    | 2,6    | 0,2   | 0,0  | 0,0   | 200102           | 200102   |
| 4                     | Изделия колбасные вареные (сосиски) для<br>школьного питания отварные | 49  | 5,4   | 11,7  | 0,2    | 127,9   | 0,1  | 0,0   | 0,0    | 0,2   | 17,2   | 77,9    | 9,8    | 0,9   | 0,1  | 3,4   | 120501           | 120501   |
| 5                     | Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)                               | 180 | 0,7   | 0,5   | 18,5   | 84,6    | 0,0  | 9,0   | 0,0    | 0,7   | 34,2   | 28,8    | 21,6   | 4,1   | 0,1  | 1,8   | 210104           | 210104   |
|                       | Итого:                                                                |     | 18,4  | 30,3  | 90,0   | 712,5   | 2,7  | 10,6  | 55,5   | 1,9   | 414,1  | 427,2   | 94,9   | 7,6   | 0,5  | 38,0  |                  |          |
| Обед                  |                                                                       |     |       |       |        |         |      |       |        |       |        |         |        |       |      |       |                  |          |
| 1                     | Салат овощной с фасолью                                               | 100 | 2,5   | 10,3  | 12,9   | 155,4   | 0,1  | 7,3   | 0,0    | 4,6   | 43,6   | 71,8    | 23,8   | 1,0   | 0,1  | 4,3   | 100501-1         | 100501-1 |
| 2                     | Рассольник Ленинградский                                              | 250 | 2,0   | 4,0   | 13,5   | 98,0    | 0,1  | 9,3   | 0,0    | 1,3   | 22,0   | 71,9    | 25,9   | 1,0   | 0,1  | 4,9   | 110201B          | 110202B  |
| 3                     | Эрсы мясные с фаршем из яйца и ветчины                                | 160 | 22,9  | 8,5   | 21,0   | 251,7   | 0,1  | 0,0   | 0,0    | 3,9   | 32,5   | 247,1   | 29,4   | 3,6   | 0,2  | 14,1  | 120527           | 120528   |
| 4                     | Капуста тушеная                                                       | 200 | 3,6   | 2,8   | 29,2   | 156,4   | 0,1  | 64,4  | 0,0    | 3,9   | 389,1  | 85,5    | 44,0   | 1,6   | 0,1  | 7,5   | 130201           | 130202   |
| 5                     | Напиток вишневый                                                      | 200 | 0,0   | 0,0   | 30,6   | 122,4   | 0,0  | 0,0   | 0,0    | 0,0   | 0,5    | 0,0     | 0,0    | 0,0   | 0,0  | 0,0   | 160231<br>160204 | 160231   |
| 6                     | Печенье                                                               | 20  | 1,5   | 2,0   | 14,9   | 83,4    | 0,0  | 0,0   | 2,0    | 0,7   | 5,8    | 18,0    | 4,0    | 0,4   | 0,0  | 0,0   |                  |          |
| 7                     | Хлеб из муки пшеничной                                                | 20  | 1,5   | 0,6   | 10,3   | 52,4    | 0,0  | 0,0   | 0,0    | 0,3   | 4,7    | 16,8    | 2,6    | 0,2   | 0,0  | 0,0   | 200102           | 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:                                                                |     | 35,1  | 28,4  | 142,2  | 966,1   | 0,5  | 80,9  | 2,0    | 14,8  | 548,2  | 561,2   | 134,6  | 8,5   | 0,5  | 32,7  |                  |          |
| Полдник               |                                                                       |     |       |       |        |         |      |       |        |       |        |         |        |       |      |       |                  |          |
| 1                     | Пирожок с рисом и яйцом                                               | 50  | 4,3   | 3,5   | 20,6   | 130,5   | 0,1  | 0,1   | 5,4    | 0,5   | 21,3   | 45,0    | 8,4    | 0,4   | 0,0  | 2,1   | 190207<br>190208 | 190209   |
| 2                     | Молоко                                                                | 200 | 6,0   | 6,4   | 9,4    | 120,0   | 0,0  | 1,2   | 30,0   | 0,0   | 242,0  | 182,0   | 28,0   | 0,2   | 0,3  | 18,0  | 230105           | 230105   |
|                       | Итого:                                                                |     | 10,3  | 9,9   | 30,0   | 250,5   | 0,1  | 1,3   | 35,4   | 0,5   | 263,3  | 227,0   | 36,4   | 0,6   | 0,3  | 20,1  |                  |          |
|                       | Итого за день                                                         |     | 63,7  | 68,6  | 262,2  | 1929,0  | 3,2  | 92,8  | 92,9   | 17,2  | 1225,6 | 1215,4  | 265,8  | 16,7  | 1,3  | 90,8  |                  |          |
| День 14 (вторник)     |                                                                       |     |       |       |        |         |      |       |        |       |        |         |        |       |      |       |                  |          |
| Завтрак               |                                                                       |     |       |       |        |         |      |       |        |       |        |         |        |       |      |       |                  |          |
| 1                     | Каша рисовая молочная                                                 | 250 | 6,3   | 13,2  | 35,0   | 283,5   | 0,1  | 0,8   | 33,8   | 0,3   | 158,8  | 198,4   | 45,4   | 0,7   | 0,2  | 12,5  | 120203           | 120204   |
| 2                     | Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую                           | 55  | 7,0   | 6,3   | 0,4    | 86,4    | 0,0  | 0,0   | 0,1    | 0,3   | 40,4   | 107,7   | 7,2    | 1,5   | 0,2  | 11,0  | 120304           | 120304   |
| 3                     | Булочка с цукатами<br>или булочка с изюмом                            | 50  | 5,8   | 3,4   | 28,6   | 167,6   | 0,1  | 0,1   | 8,6    | 0,5   | 32,1   | 51,7    | 8,4    | 0,5   | 0,1  | 3,1   | 190104           | 190106   |
| 4                     | Чай с лимоном                                                         | 200 | 0,0   | 0,0   | 16,1   | 65,2    | 0,0  | 1,6   | 0,0    | 0,0   | 5,5    | 6,6     | 0,5    | 0,1   | 0,0  | 0,0   | 160106           | 160106   |
| 5                     | 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:                                                                |     | 20,5  | 23,4  | 90,4   | 655,0   | 0,2  | 2,5   | 42,4   | 1,5   | 241,5  | 381,2   | 64,0   | 3,0   | 0,5  | 26,5  |                  |          |
| Обед                  |                                                                       |     |       |       |        |         |      |       |        |       |        |         |        |       |      |       |                  |          |
| 1                     | Салат из соленых огурцов с луком                                      | 100 | 0,9   | 7,1   | 2,8    | 80,2    | 0,0  | 5,6   | 0,0    | 3,2   | 23,1   | 28,8    | 13,2   | 0,6   | 0,0  | 2,8   | 100508           | 100508   |
| 2                     | Суп куриный                                                           | 250 | 9,3   | 4,3   | 9,8    | 114,3   | 0,1  | 6,5   | 11,8   | 1,3   | 25,0   | 73,6    | 21,8   | 1,0   | 0,1  | 4,2   | 110303           | 110304   |
| 3                     | Пельмени детские из п/ф промышленного<br>производства с маслом        | 280 | 26,6  | 45,1  | 56,9   | 616,4   | 0,4  | 0,0   | 0,0    | 7,5   | 43,2   | 176,1   | 29,4   | 2,1   | 0,2  | 0,0   | 120529B          | 120529B  |

|                          |                                                |     |             |             |              |               |            |             |             |             |              |               |              |             |            |             |                  |          |
|--------------------------|------------------------------------------------|-----|-------------|-------------|--------------|---------------|------------|-------------|-------------|-------------|--------------|---------------|--------------|-------------|------------|-------------|------------------|----------|
| 4                        | Сок фруктовый ДП (см. приложение №3)           | 200 | 2,0         | 0,2         | 20,2         | 92,0          | 0,0        | 4,0         | 0,0         | 0,2         | 14,0         | 14,0          | 8,0          | 2,8         | 0,0        | 0,0         | 160223           | 160241   |
| 5                        | Хлеб из муки пшеничной                         | 40  | 3,0         | 1,2         | 20,6         | 104,8         | 0,0        | 0,0         | 0,0         | 0,7         | 9,4          | 33,6          | 5,2          | 0,5         | 0,0        | 0,0         | 200102           | 200102   |
| 6                        | Хлеб ржано-пшеничный                           | 20  | 1,1         | 0,2         | 9,9          | 46,4          | 0,0        | 0,0         | 0,0         | 0,2         | 50,0         | 50,0          | 5,0          | 0,6         | 0,0        | 2,0         | 200103           | 200103   |
|                          | <b>Итого:</b>                                  |     | <b>42,8</b> | <b>58,1</b> | <b>120,1</b> | <b>1054,1</b> | <b>0,6</b> | <b>16,1</b> | <b>11,8</b> | <b>13,1</b> | <b>164,7</b> | <b>376,0</b>  | <b>82,6</b>  | <b>7,5</b>  | <b>0,3</b> | <b>9,0</b>  |                  |          |
| <b>Полдник</b>           |                                                |     |             |             |              |               |            |             |             |             |              |               |              |             |            |             |                  |          |
| 1                        | Пирожок с вишневым джемом или Пирожок вишневый | 50  | 3,9         | 2,0         | 28,0         | 145,2         | 0,0        | 0,1         | 3,8         | 0,5         | 18,3         | 32,6          | 5,6          | 0,3         | 0,0        | 1,5         | 190213<br>190214 | 190215   |
| 2                        | Чай с повидлом                                 | 200 | 0,1         | 0,0         | 22,9         | 88,9          | 0,0        | 0,1         | 0,0         | 0,0         | 7,3          | 8,1           | 1,8          | 0,4         | 0,0        | 0,0         | 160107-1         | 160107-1 |
|                          | <b>Итого:</b>                                  |     | <b>4,0</b>  | <b>2,0</b>  | <b>50,9</b>  | <b>234,1</b>  | <b>0,0</b> | <b>0,2</b>  | <b>3,8</b>  | <b>0,5</b>  | <b>25,6</b>  | <b>40,7</b>   | <b>7,4</b>   | <b>0,7</b>  | <b>0,0</b> | <b>1,5</b>  |                  |          |
|                          | <b>Итого за день</b>                           |     | <b>67,4</b> | <b>83,4</b> | <b>261,3</b> | <b>1943,2</b> | <b>0,8</b> | <b>18,8</b> | <b>58,0</b> | <b>15,0</b> | <b>431,8</b> | <b>798,0</b>  | <b>154,1</b> | <b>11,3</b> | <b>0,8</b> | <b>37,0</b> |                  |          |
| <b>День 15 (среда)</b>   |                                                |     |             |             |              |               |            |             |             |             |              |               |              |             |            |             |                  |          |
| <b>Завтрак</b>           |                                                |     |             |             |              |               |            |             |             |             |              |               |              |             |            |             |                  |          |
| 1                        | Омлет, смешанный с ветчиной                    | 250 | 28,0        | 12,5        | 13,8         | 279,5         | 0,1        | 0,4         | 9,5         | 3,2         | 171,8        | 369,4         | 41,5         | 5,1         | 0,8        | 40,8        | 120303В          | 120324   |
| 2                        | Кофейный напиток из цикория с молоком          | 200 | 3,9         | 3,8         | 23,7         | 144,4         | 0,0        | 0,7         | 18,0        | 0,0         | 145,7        | 109,2         | 16,8         | 0,2         | 0,2        | 10,8        | 160104           | 160104   |
| 3                        | Хлеб из муки пшеничной                         | 40  | 3,0         | 1,2         | 20,6         | 104,8         | 0,0        | 0,0         | 0,0         | 0,7         | 9,4          | 33,6          | 5,2          | 0,5         | 0,0        | 0,0         | 200102           | 200102   |
| 4                        | Кекс столичный                                 | 50  | 3,55        | 10,50       | 25,65        | 211,30        | 0,04       | 0,00        | 30,05       | 0,57        | 15,87        | 44,38         | 7,12         | 0,72        | 0,07       | 2,97        | 170601           | 170602   |
|                          | <b>Итого:</b>                                  |     | <b>38,5</b> | <b>28,0</b> | <b>83,6</b>  | <b>740,0</b>  | <b>0,2</b> | <b>1,1</b>  | <b>57,6</b> | <b>4,4</b>  | <b>342,8</b> | <b>556,6</b>  | <b>70,6</b>  | <b>6,5</b>  | <b>1,0</b> | <b>54,5</b> |                  |          |
| <b>Обед</b>              |                                                |     |             |             |              |               |            |             |             |             |              |               |              |             |            |             |                  |          |
| 1                        | Салат из моркови с зеленым горошком            | 100 | 2,0         | 10,1        | 6,5          | 125,5         | 0,1        | 6,8         | 0,0         | 4,7         | 79,4         | 56,2          | 29,8         | 0,7         | 0,1        | 4,8         | 100530           | 100530   |
| 2                        | Суп с лапшой                                   | 250 | 6,0         | 2,8         | 15,5         | 110,8         | 0,0        | 1,5         | 3,4         | 3,7         | 15,2         | 33,6          | 8,9          | 0,6         | 0,0        | 1,1         | 110320           | 110321   |
| 3                        | Котлеты рубленые из мяса (говядина)            | 100 | 12,2        | 9,6         | 11,3         | 180,4         | 0,1        | 0,0         | 0,0         | 2,0         | 15,0         | 153,2         | 18,8         | 2,2         | 0,1        | 4,9         | 120523           | 120524   |
| 4                        | Рагу из овощей                                 | 200 | 3,8         | 4,6         | 21,8         | 143,8         | 0,2        | 15,5        | 0,0         | 4,7         | 36,1         | 94,6          | 43,5         | 1,4         | 0,1        | 7,4         | 130203           | 130204   |
| 5                        | Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)        | 220 | 3,3         | 1,1         | 46,2         | 211,2         | 0,1        | 22,0        | 0,0         | 0,9         | 17,6         | 61,6          | 92,4         | 1,3         | 0,1        | 0,0         | 210103           | 210103   |
| 6                        | Напиток из плодов сухих (изюм)                 | 200 | 0,3         | 0,1         | 21,9         | 89,6          | 0,0        | 0,0         | 0,1         | 0,1         | 10,0         | 15,5          | 5,0          | 0,4         | 0,0        | 0,0         | 160242           | 160242   |
| 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   |
|                          | <b>Итого:</b>                                  |     | <b>31,7</b> | <b>29,6</b> | <b>153,6</b> | <b>1012,4</b> | <b>0,5</b> | <b>45,8</b> | <b>3,5</b>  | <b>16,9</b> | <b>232,6</b> | <b>498,3</b>  | <b>208,7</b> | <b>7,8</b>  | <b>0,5</b> | <b>20,2</b> |                  |          |
| <b>Полдник</b>           |                                                |     |             |             |              |               |            |             |             |             |              |               |              |             |            |             |                  |          |
| 1                        | Брушкетта                                      | 50  | 5,9         | 3,1         | 18,3         | 124,3         | 0,1        | 1,4         | 33,3        | 0,7         | 39,8         | 99,7          | 11,5         | 0,7         | 0,1        | 2,1         | 230464<br>190217 | 190216   |
| 2                        | Напиток клубничный                             | 200 | 0,0         | 0,0         | 30,6         | 122,4         | 0,0        | 20,2        | 0,0         | 0,1         | 2,9          | 2,4           | 1,7          | 0,3         | 0,0        | 0,0         | 160232<br>160205 | 160232   |
|                          | <b>Итого:</b>                                  |     | <b>5,9</b>  | <b>3,1</b>  | <b>48,9</b>  | <b>246,7</b>  | <b>0,1</b> | <b>21,5</b> | <b>33,3</b> | <b>0,7</b>  | <b>42,7</b>  | <b>102,1</b>  | <b>13,2</b>  | <b>1,0</b>  | <b>0,1</b> | <b>2,1</b>  |                  |          |
|                          | <b>Итого за день</b>                           |     | <b>76,0</b> | <b>60,7</b> | <b>286,1</b> | <b>1999,2</b> | <b>0,8</b> | <b>68,4</b> | <b>94,3</b> | <b>22,1</b> | <b>618,1</b> | <b>1157,0</b> | <b>292,5</b> | <b>15,2</b> | <b>1,6</b> | <b>76,8</b> |                  |          |
| <b>День 16 (четверг)</b> |                                                |     |             |             |              |               |            |             |             |             |              |               |              |             |            |             |                  |          |
| <b>Завтрак</b>           |                                                |     |             |             |              |               |            |             |             |             |              |               |              |             |            |             |                  |          |
| 1                        | Каша манная молочная                           | 250 | 7,0         | 14,1        | 35,5         | 296,8         | 0,1        | 1,0         | 40,5        | 0,6         | 216,5        | 188,8         | 30,9         | 0,6         | 0,2        | 15,8        | 120205           | 120206   |
| 2                        | Какао-напиток на молоке                        | 200 | 9,4         | 8,5         | 10,8         | 160,5         | 0,0        | 0,5         | 13,5        | 0,0         | 114,5        | 108,1         | 29,6         | 1,0         | 0,1        | 8,1         | 160101           | 160102   |
| 3                        | Пирожок с капустой и яйцом                     | 50  | 4,3         | 2,5         | 21,5         | 124,9         | 0,1        | 4,6         | 3,8         | 0,9         | 49,3         | 46,7          | 8,7          | 0,6         | 0,1        | 2,8         | 190210<br>190211 | 190212   |
| 4                        | Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)        | 180 | 0,7         | 0,5         | 18,5         | 84,6          | 0,0        | 9,0         | 0,0         | 0,7         | 34,2         | 28,8          | 21,6         | 4,1         | 0,1        | 1,8         | 210104           | 210104   |
| 5                        | Хлеб из муки пшеничной                         | 20  | 1,5         | 0,6         | 10,3         | 52,4          | 0,0        | 0,0         | 0,0         | 0,3         | 4,7          | 16,8          | 2,6          | 0,2         | 0,0        | 0,0         | 200102           | 200102   |
|                          | <b>Итого:</b>                                  |     | <b>22,9</b> | <b>26,2</b> | <b>96,6</b>  | <b>719,1</b>  | <b>0,2</b> | <b>15,1</b> | <b>57,8</b> | <b>2,6</b>  | <b>419,2</b> | <b>389,2</b>  | <b>93,3</b>  | <b>6,6</b>  | <b>0,5</b> | <b>28,5</b> |                  |          |
| <b>Обед</b>              |                                                |     |             |             |              |               |            |             |             |             |              |               |              |             |            |             |                  |          |
| 1                        | Салат из отварной свеклы с чесноком            | 100 | 2,6         | 7,2         | 8,7          | 104,7         | 0,0        | 9,4         | 0,0         | 3,2         | 38,7         | 42,1          | 21,0         | 1,3         | 0,0        | 6,7         | 100406           | 100406   |
| 2                        | Уха Ростовская                                 | 250 | 9,3         | 3,5         | 8,8          | 103,5         | 0,1        | 15,3        | 3,1         | 2,8         | 129,8        | 217,1         | 33,5         | 1,2         | 0,1        | 46,8        | 110316           | 110317   |
| 3                        | Говядина тушеная с черносливом                 | 100 | 13,6        | 4,8         | 7,7          | 128,4         | 0,0        | 2,6         | 0,0         | 2,3         | 20,2         | 124,7         | 27,6         | 2,0         | 0,1        | 4,3         | 120513           | 120514   |
| 4                        | Картофель отварной                             | 200 | 3,8         | 16,3        | 27,2         | 270,2         | 0,2        | 20,0        | 0,0         | 2,0         | 33,7         | 116,8         | 46,2         | 1,8         | 0,2        | 10,0        | 130103В          | 130104В  |
| 5                        | Кисель абрикосовый                             | 200 | 0,0         | 0,0         | 36,4         | 144,3         | 0,0        | 0,6         | 0,0         | 0,2         | 8,8          | 9,7           | 2,2          | 0,1         | 0,0        | 0,0         | 160228<br>160219 | 160228   |

|                          |                                                                       |     |             |             |              |               |            |             |              |             |              |               |              |             |            |              |                  |          |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----|-------------|-------------|--------------|---------------|------------|-------------|--------------|-------------|--------------|---------------|--------------|-------------|------------|--------------|------------------|----------|
| 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   |
|                          | <b>Итого:</b>                                                         |     | <b>33,4</b> | <b>33,2</b> | <b>119,2</b> | <b>902,4</b>  | <b>0,5</b> | <b>48,0</b> | <b>3,1</b>   | <b>11,2</b> | <b>290,6</b> | <b>594,0</b>  | <b>140,7</b> | <b>7,6</b>  | <b>0,4</b> | <b>69,7</b>  |                  |          |
| <b>Полдник</b>           |                                                                       |     |             |             |              |               |            |             |              |             |              |               |              |             |            |              |                  |          |
| 1                        | Молоко                                                                | 200 | 6,0         | 6,4         | 9,4          | 120,0         | 0,0        | 1,2         | 30,0         | 0,0         | 242,0        | 182,0         | 28,0         | 0,2         | 0,3        | 18,0         | 230105           | 230105   |
| 2                        | Булочка<br>или Булочка "Городская"                                    | 50  | 3,0         | 3,8         | 29,0         | 161,9         | 0,1        | 0,1         | 9,4          | 0,5         | 24,6         | 46,2          | 7,0          | 0,5         | 0,1        | 2,7          | 190102           | 190103   |
|                          | <b>Итого:</b>                                                         |     | <b>9,0</b>  | <b>10,2</b> | <b>38,4</b>  | <b>281,9</b>  | <b>0,1</b> | <b>1,3</b>  | <b>39,4</b>  | <b>0,5</b>  | <b>266,6</b> | <b>228,2</b>  | <b>35,0</b>  | <b>0,7</b>  | <b>0,3</b> | <b>20,7</b>  |                  |          |
|                          | <b>Итого за день</b>                                                  |     | <b>65,2</b> | <b>69,5</b> | <b>254,1</b> | <b>1903,4</b> | <b>0,8</b> | <b>64,4</b> | <b>100,3</b> | <b>14,4</b> | <b>976,5</b> | <b>1211,5</b> | <b>269,0</b> | <b>14,9</b> | <b>1,2</b> | <b>118,9</b> |                  |          |
| <b>День 17 (пятница)</b> |                                                                       |     |             |             |              |               |            |             |              |             |              |               |              |             |            |              |                  |          |
| <b>Завтрак</b>           |                                                                       |     |             |             |              |               |            |             |              |             |              |               |              |             |            |              |                  |          |
| 1                        | Каша овсяная молочная                                                 | 250 | 9,4         | 14,4        | 21,5         | 252,4         | 0,2        | 0,9         | 37,0         | 0,8         | 202,0        | 281,0         | 78,5         | 1,8         | 0,2        | 16,2         | 120209           | 120210   |
| 2                        | Чай с сахаром                                                         | 200 | 0,0         | 0,0         | 16,0         | 63,8          | 0,0        | 0,0         | 0,0          | 0,0         | 3,9          | 5,8           | 0,0          | 0,0         | 0,0        | 0,0          | 160105           | 160105   |
| 3                        | Хлеб из муки пшеничной                                                | 40  | 3,0         | 1,2         | 20,6         | 104,8         | 0,0        | 0,0         | 0,0          | 0,7         | 9,4          | 33,6          | 5,2          | 0,5         | 0,0        | 0,0          | 200102           | 200102   |
| 4                        | 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                        | Пирожок с клубничным джемом<br>или Пирожок клубничный                 | 50  | 3,5         | 1,2         | 27,5         | 134,8         | 0,0        | 12,7        | 4,0          | 0,5         | 22,3         | 37,3          | 7,1          | 0,5         | 0,0        | 1,7          | 190201<br>190202 | 190203   |
|                          | <b>Итого:</b>                                                         |     | <b>18,9</b> | <b>20,6</b> | <b>115,3</b> | <b>722,6</b>  | <b>0,4</b> | <b>13,5</b> | <b>45,0</b>  | <b>3,4</b>  | <b>249,2</b> | <b>393,7</b>  | <b>98,8</b>  | <b>3,7</b>  | <b>0,3</b> | <b>17,9</b>  |                  |          |
| <b>Обед</b>              |                                                                       |     |             |             |              |               |            |             |              |             |              |               |              |             |            |              |                  |          |
| 1                        | Салат картофельный с зеленым горошком                                 | 100 | 3,1         | 11,4        | 10,8         | 158,5         | 0,1        | 8,2         | 0,0          | 4,6         | 49,1         | 68,1          | 19,1         | 1,0         | 0,1        | 5,9          | 100531           | 100531   |
| 2                        | Суп картофельный с горохом                                            | 250 | 9,0         | 2,3         | 24,2         | 153,6         | 0,2        | 6,2         | 0,0          | 2,6         | 40,3         | 114,4         | 38,6         | 2,1         | 0,1        | 4,1          | 110307-1         | 110308-1 |
| 3                        | Пельмени детские из п/ф промышленного<br>производства с маслом        | 280 | 26,6        | 45,1        | 56,9         | 616,4         | 0,4        | 0,0         | 0,0          | 7,5         | 43,2         | 176,1         | 29,4         | 2,1         | 0,2        | 0,0          | 120529B          | 120529B  |
| 4                        | Напиток смородина                                                     | 200 | 0,1         | 0,0         | 33,5         | 132,0         | 0,0        | 9,6         | 0,0          | 0,1         | 5,8          | 3,8           | 3,4          | 0,2         | 0,0        | 0,0          | 160229<br>160207 | 160229   |
| 5                        | Хлеб из муки пшеничной                                                | 20  | 1,5         | 0,6         | 10,3         | 52,4          | 0,0        | 0,0         | 0,0          | 0,3         | 4,7          | 16,8          | 2,6          | 0,2         | 0,0        | 0,0          | 200102           | 200102   |
| 6                        | Хлеб ржано-пшеничный                                                  | 20  | 1,1         | 0,2         | 9,9          | 46,4          | 0,0        | 0,0         | 0,0          | 0,2         | 50,0         | 50,0          | 5,0          | 0,6         | 0,0        | 2,0          | 200103           | 200103   |
|                          | <b>Итого:</b>                                                         |     | <b>41,4</b> | <b>59,7</b> | <b>145,5</b> | <b>1159,3</b> | <b>0,8</b> | <b>24,0</b> | <b>0,0</b>   | <b>15,3</b> | <b>193,1</b> | <b>429,2</b>  | <b>98,0</b>  | <b>6,1</b>  | <b>0,4</b> | <b>12,1</b>  |                  |          |
| <b>Полдник</b>           |                                                                       |     |             |             |              |               |            |             |              |             |              |               |              |             |            |              |                  |          |
| 1                        | Кекс с цукатами                                                       | 50  | 3,3         | 8,8         | 27,2         | 200,6         | 0,0        | 0,0         | 30,0         | 0,5         | 12,7         | 37,8          | 5,8          | 0,5         | 0,1        | 3,0          | 170607           | 170603   |
| 2                        | Молоко                                                                | 200 | 6,0         | 6,4         | 9,4          | 120,0         | 0,0        | 1,2         | 30,0         | 0,0         | 242,0        | 182,0         | 28,0         | 0,2         | 0,3        | 18,0         | 230105           | 230105   |
|                          | <b>Итого:</b>                                                         |     | <b>9,3</b>  | <b>15,2</b> | <b>36,6</b>  | <b>320,6</b>  | <b>0,1</b> | <b>1,2</b>  | <b>60,0</b>  | <b>0,5</b>  | <b>254,7</b> | <b>219,8</b>  | <b>33,8</b>  | <b>0,7</b>  | <b>0,3</b> | <b>21,0</b>  |                  |          |
|                          | <b>Итого за день</b>                                                  |     | <b>69,5</b> | <b>95,5</b> | <b>297,4</b> | <b>2202,5</b> | <b>1,2</b> | <b>38,8</b> | <b>105,0</b> | <b>19,2</b> | <b>697,1</b> | <b>1042,6</b> | <b>230,6</b> | <b>10,5</b> | <b>1,0</b> | <b>51,0</b>  |                  |          |
| <b>День 18 (Суббота)</b> |                                                                       |     |             |             |              |               |            |             |              |             |              |               |              |             |            |              |                  |          |
| <b>Завтрак</b>           |                                                                       |     |             |             |              |               |            |             |              |             |              |               |              |             |            |              |                  |          |
| 1                        | Омлет с сыром запеченный                                              | 250 | 27,8        | 6,8         | 17,8         | 244,3         | 0,1        | 0,5         | 55,1         | 5,5         | 212,7        | 488,0         | 36,0         | 4,6         | 0,9        | 40,6         | 120302B          | 120323B  |
| 2                        | Изделия колбасные вареные (сосиски) для<br>школьного питания отварные | 49  | 5,4         | 11,7        | 0,2          | 127,9         | 0,1        | 0,0         | 0,0          | 0,2         | 17,2         | 77,9          | 9,8          | 0,9         | 0,1        | 3,4          | 120501           | 120501   |
| 3                        | Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)                               | 220 | 3,3         | 1,1         | 46,2         | 211,2         | 0,1        | 22,0        | 0,0          | 0,9         | 17,6         | 61,6          | 92,4         | 1,3         | 0,1        | 0,0          | 210103           | 210103   |
| 4                        | Кофейный напиток злаковый на молоке                                   | 200 | 3,8         | 3,4         | 25,5         | 150,8         | 2,4        | 0,6         | 15,0         | 0,0         | 141,5        | 114,8         | 30,0         | 1,7         | 0,1        | 17,0         | 160103           | 160103   |
| 5                        | Хлеб из муки пшеничной                                                | 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   |
|                          | <b>Итого:</b>                                                         |     | <b>41,8</b> | <b>23,6</b> | <b>100,0</b> | <b>786,6</b>  | <b>2,8</b> | <b>23,1</b> | <b>70,1</b>  | <b>7,0</b>  | <b>393,6</b> | <b>759,2</b>  | <b>170,8</b> | <b>8,8</b>  | <b>1,2</b> | <b>61,1</b>  |                  |          |
| <b>Обед</b>              |                                                                       |     |             |             |              |               |            |             |              |             |              |               |              |             |            |              |                  |          |
| 1                        | Салат овощной с фасолью                                               | 100 | 2,5         | 10,3        | 12,9         | 155,4         | 0,1        | 7,3         | 0,0          | 4,6         | 43,6         | 71,8          | 23,8         | 1,0         | 0,1        | 4,3          | 100501-1         | 100501-1 |
| 2                        | Бульон куриный                                                        | 230 | 2,1         | 5,1         | 3,0          | 65,8          | 0,1        | 4,6         | 0,0          | 0,0         | 6,9          | 26,7          | 10,6         | 0,4         | 0,0        | 2,3          | 110501           | 110502   |
| 3                        | Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую                           | 20  | 2,5         | 2,3         | 0,1          | 31,4          | 0,0        | 0,0         | 0,0          | 0,1         | 14,7         | 39,2          | 2,6          | 0,5         | 0,1        | 4,0          | 120304           | 120304   |
| 4                        | Рагу из мяса птицы                                                    | 280 | 12,9        | 4,8         | 35,8         | 237,7         | 0,3        | 19,0        | 803,6        | 3,0         | 59,0         | 255,0         | 62,3         | 3,2         | 0,3        | 13,6         | 120609           | 120610   |



|                              |                                                                         |     |              |              |               |                |             |              |               |              |               |                |               |              |             |              |                  |          |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----|--------------|--------------|---------------|----------------|-------------|--------------|---------------|--------------|---------------|----------------|---------------|--------------|-------------|--------------|------------------|----------|
| 5                            | Булочка с цукатами<br>или булочка с изюмом                              | 50  | 5,8          | 3,4          | 28,6          | 167,6          | 0,1         | 0,1          | 8,6           | 0,5          | 32,1          | 51,7           | 8,4           | 0,5          | 0,1         | 3,1          | 190104           | 190106   |
| 6                            | Сок фруктовый ДП (см. приложение №3)                                    | 200 | 2,0          | 0,2          | 20,2          | 92,0           | 0,0         | 4,0          | 0,0           | 0,2          | 14,0          | 14,0           | 8,0           | 2,8          | 0,0         | 0,0          | 160223           | 160241   |
| 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   |
|                              | <b>Итого:</b>                                                           |     | <b>32,9</b>  | <b>27,6</b>  | <b>141,0</b>  | <b>947,5</b>   | <b>0,6</b>  | <b>34,9</b>  | <b>812,3</b>  | <b>9,5</b>   | <b>279,7</b>  | <b>592,0</b>   | <b>130,8</b>  | <b>10,1</b>  | <b>0,6</b>  | <b>31,3</b>  |                  |          |
| <b>Полдник</b>               |                                                                         |     |              |              |               |                |             |              |               |              |               |                |               |              |             |              |                  |          |
| 1                            | Чай с молоком с сахаром                                                 | 200 | 1,2          | 1,3          | 17,9          | 87,8           | 0,0         | 0,2          | 6,0           | 0,0          | 52,3          | 42,2           | 5,6           | 0,1          | 0,1         | 3,6          | 160108           | 160108   |
| 2                            | Кекс с шоколадом                                                        | 50  | 3,5          | 11,0         | 24,0          | 208,8          | 0,0         | 0,0          | 30,0          | 0,6          | 17,2          | 70,9           | 25,6          | 1,6          | 0,1         | 3,2          | 170604           | 170605   |
|                              | <b>Итого:</b>                                                           |     | <b>4,7</b>   | <b>12,3</b>  | <b>41,9</b>   | <b>296,6</b>   | <b>0,1</b>  | <b>0,2</b>   | <b>36,0</b>   | <b>0,6</b>   | <b>69,6</b>   | <b>113,0</b>   | <b>31,2</b>   | <b>1,7</b>   | <b>0,1</b>  | <b>6,8</b>   |                  |          |
|                              | <b>Итого за день</b>                                                    |     | <b>79,4</b>  | <b>63,5</b>  | <b>282,8</b>  | <b>2030,7</b>  | <b>3,4</b>  | <b>58,3</b>  | <b>918,3</b>  | <b>17,0</b>  | <b>742,9</b>  | <b>1464,2</b>  | <b>332,8</b>  | <b>20,7</b>  | <b>1,9</b>  | <b>99,1</b>  |                  |          |
|                              | <b>Итого за 6 дней</b>                                                  |     | <b>70,19</b> | <b>73,53</b> | <b>273,99</b> | <b>2001,31</b> | <b>1,72</b> | <b>56,90</b> | <b>228,14</b> | <b>17,47</b> | <b>781,97</b> | <b>1148,11</b> | <b>257,47</b> | <b>14,89</b> | <b>1,30</b> | <b>78,92</b> |                  |          |
| <b>День 19 (Понедельник)</b> |                                                                         |     |              |              |               |                |             |              |               |              |               |                |               |              |             |              |                  |          |
| <b>Завтрак</b>               |                                                                         |     |              |              |               |                |             |              |               |              |               |                |               |              |             |              |                  |          |
| 1                            | Изделия колбасные вареные (сардельки) для<br>школьного питания отварные | 98  | 11,2         | 17,8         | 1,3           | 210,7          | 0,0         | 0,0          | 0,0           | 0,4          | 25,5          | 128,4          | 15,7          | 1,8          | 0,1         | 6,9          | 120502           | 120502   |
| 2                            | Капуста тушеная                                                         | 200 | 3,6          | 2,8          | 29,2          | 156,4          | 0,1         | 64,4         | 0,0           | 3,9          | 389,1         | 85,5           | 44,0          | 1,6          | 0,1         | 7,5          | 130201           | 130202   |
| 3                            | Чай с лимоном                                                           | 200 | 0,0          | 0,0          | 16,1          | 65,2           | 0,0         | 1,6          | 0,0           | 0,0          | 5,5           | 6,6            | 0,5           | 0,1          | 0,0         | 0,0          | 160106           | 160106   |
| 4                            | Хлеб из муки пшеничной                                                  | 40  | 3,0          | 1,2          | 20,6          | 104,8          | 0,0         | 0,0          | 0,0           | 0,7          | 9,4           | 33,6           | 5,2           | 0,5          | 0,0         | 0,0          | 200102           | 200102   |
| 5                            | Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)                                 | 180 | 0,7          | 0,5          | 18,5          | 84,6           | 0,0         | 9,0          | 0,0           | 0,7          | 34,2          | 28,8           | 21,6          | 4,1          | 0,1         | 1,8          | 210104           | 210104   |
|                              | <b>Итого:</b>                                                           |     | <b>18,5</b>  | <b>22,3</b>  | <b>85,7</b>   | <b>621,7</b>   | <b>0,2</b>  | <b>75,0</b>  | <b>0,0</b>    | <b>5,7</b>   | <b>463,7</b>  | <b>283,0</b>   | <b>86,9</b>   | <b>8,0</b>   | <b>0,3</b>  | <b>16,1</b>  |                  |          |
| <b>Обед</b>                  |                                                                         |     |              |              |               |                |             |              |               |              |               |                |               |              |             |              |                  |          |
| 1                            | Салат из свеклы и зеленого горошка                                      | 100 | 1,6          | 10,1         | 8,1           | 129,6          | 0,0         | 9,5          | 0,0           | 4,5          | 48,0          | 43,1           | 20,9          | 1,3          | 0,0         | 6,5          | 100402           | 100402   |
| 2                            | Суп картофельный с рыбой                                                | 250 | 4,8          | 3,3          | 13,5          | 102,3          | 0,1         | 9,4          | 8,0           | 1,8          | 119,7         | 150,6          | 47,3          | 1,2          | 0,1         | 4,9          | 110314           | 110315   |
| 3                            | Говядина отварная                                                       | 100 | 21,1         | 2,3          | 1,8           | 112,3          | 0,1         | 0,0          | 0,0           | 0,6          | 15,8          | 291,8          | 34,2          | 4,2          | 0,2         | 10,9         | 120509           | 120510   |
| 4                            | Соус томатный                                                           | 30  | 0,5          | 0,8          | 1,9           | 16,8           | 0,0         | 3,6          | 3,2           | 0,1          | 2,8           | 7,5            | 4,5           | 0,2          | 0,0         | 0,2          | 140101           | 140102   |
| 4                            | Изделия макаронные отварные                                             | 200 | 10,8         | 15,9         | 64,2          | 443,1          | 0,1         | 0,0          | 0,0           | 3,6          | 20,0          | 59,6           | 11,1          | 1,1          | 0,0         | 1,0          | 130401B          | 130402B  |
| 5                            | Напиток витаминный                                                      | 200 | 0,5          | 0,2          | 29,1          | 125,0          | 0,0         | 52,0         | 0,0           | 0,3          | 11,8          | 11,7           | 4,7           | 0,5          | 0,0         | 0,0          | 160238           | 160238   |
| 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   |
|                              | <b>Итого:</b>                                                           |     | <b>43,3</b>  | <b>33,9</b>  | <b>149,1</b>  | <b>1080,2</b>  | <b>0,4</b>  | <b>74,4</b>  | <b>11,2</b>   | <b>11,9</b>  | <b>277,5</b>  | <b>647,9</b>   | <b>132,9</b>  | <b>9,7</b>   | <b>0,5</b>  | <b>25,4</b>  |                  |          |
| <b>Полдник</b>               |                                                                         |     |              |              |               |                |             |              |               |              |               |                |               |              |             |              |                  |          |
| 1                            | Пирожок с вишневым джемом<br>или Пирожок вишневый                       | 50  | 3,9          | 2,0          | 28,0          | 145,2          | 0,0         | 0,1          | 3,8           | 0,5          | 18,3          | 32,6           | 5,6           | 0,3          | 0,0         | 1,5          | 190213<br>190214 | 190215   |
| 2                            | Какао-напиток на молоке                                                 | 200 | 9,4          | 8,5          | 10,8          | 160,5          | 0,0         | 0,5          | 13,5          | 0,0          | 114,5         | 108,1          | 29,6          | 1,0          | 0,1         | 8,1          | 160101           | 160102   |
|                              | <b>Итого:</b>                                                           |     | <b>13,3</b>  | <b>10,5</b>  | <b>38,8</b>   | <b>305,6</b>   | <b>0,1</b>  | <b>0,6</b>   | <b>17,3</b>   | <b>0,5</b>   | <b>132,8</b>  | <b>140,7</b>   | <b>35,2</b>   | <b>1,4</b>   | <b>0,2</b>  | <b>9,6</b>   |                  |          |
|                              | <b>Итого за день</b>                                                    |     | <b>75,2</b>  | <b>66,7</b>  | <b>273,6</b>  | <b>2007,5</b>  | <b>0,7</b>  | <b>150,0</b> | <b>28,4</b>   | <b>18,0</b>  | <b>874,0</b>  | <b>1071,5</b>  | <b>255,0</b>  | <b>19,1</b>  | <b>0,9</b>  | <b>51,1</b>  |                  |          |
| <b>День 20 (Вторник)</b>     |                                                                         |     |              |              |               |                |             |              |               |              |               |                |               |              |             |              |                  |          |
| <b>Завтрак</b>               |                                                                         |     |              |              |               |                |             |              |               |              |               |                |               |              |             |              |                  |          |
| 1                            | Омлет натуральный, запеченный                                           | 250 | 24,9         | 15,6         | 17,8          | 311,2          | 0,1         | 0,5          | 11,4          | 3,3          | 196,2         | 428,8          | 33,1          | 4,8          | 0,9         | 44,3         | 120301B          | 120322B  |
| 2                            | Чай с повидлом                                                          | 200 | 0,1          | 0,0          | 22,9          | 88,9           | 0,0         | 0,1          | 0,0           | 0,0          | 7,3           | 8,1            | 1,8           | 0,4          | 0,0         | 0,0          | 160107-1         | 160107-1 |
| 3                            | Хлеб из муки пшеничной                                                  | 20  | 1,5          | 0,6          | 10,3          | 52,4           | 0,0         | 0,0          | 0,0           | 0,3          | 4,7           | 16,8           | 2,6           | 0,2          | 0,0         | 0,0          | 200102           | 200102   |
| 4                            | Кекс с цукатами                                                         | 50  | 3,3          | 8,8          | 27,2          | 200,6          | 0,0         | 0,0          | 30,0          | 0,5          | 12,7          | 37,8           | 5,8           | 0,5          | 0,1         | 3,0          | 170607           | 170603   |
|                              | <b>Итого:</b>                                                           |     | <b>29,8</b>  | <b>24,9</b>  | <b>78,2</b>   | <b>653,1</b>   | <b>0,2</b>  | <b>0,6</b>   | <b>41,4</b>   | <b>4,2</b>   | <b>220,9</b>  | <b>491,5</b>   | <b>43,4</b>   | <b>5,9</b>   | <b>1,0</b>  | <b>47,2</b>  |                  |          |
| <b>Обед</b>                  |                                                                         |     |              |              |               |                |             |              |               |              |               |                |               |              |             |              |                  |          |
| 1                            | Салат картофельный с растительным маслом                                | 100 | 1,7          | 7,3          | 13,1          | 125,7          | 0,1         | 8,9          | 0,0           | 3,2          | 18,2          | 51,7           | 20,0          | 0,8          | 0,1         | 4,3          | 100541           | 100541   |
| 2                            | Солянка                                                                 | 250 | 4,0          | 4,5          | 2,5           | 66,5           | 0,1         | 3,4          | 0,0           | 1,3          | 15,5          | 73,1           | 12,5          | 1,0          | 0,1         | 3,3          | 110205B          | 110206B  |
| 3                            | Бефстроганов                                                            | 100 | 12,8         | 4,1          | 6,9           | 115,7          | 0,0         | 0,3          | 6,0           | 0,4          | 10,0          | 128,8          | 16,9          | 1,9          | 0,1         | 5,0          | 120505B          | 120506B  |

|                   |                                                                |     |      |      |       |        |     |      |       |      |       |        |       |      |     |      |                  |          |
|-------------------|----------------------------------------------------------------|-----|------|------|-------|--------|-----|------|-------|------|-------|--------|-------|------|-----|------|------------------|----------|
| 4                 | Пюре картофельное                                              | 200 | 3,4  | 26,3 | 23,9  | 345,9  | 0,2 | 16,8 | 5,4   | 1,9  | 72,1  | 129,9  | 43,4  | 1,6  | 0,2 | 11,5 | 130101B          | 130102B  |
| 5                 | Напиток яблочный                                               | 200 | 0,1  | 0,1  | 21,4  | 86,4   | 0,0 | 1,4  | 0,0   | 0,0  | 2,8   | 1,5    | 1,3   | 0,4  | 0,0 | 0,3  | 160217<br>160230 | 160217   |
| 6                 | Хлеб из муки пшеничной                                         | 40  | 3,0  | 1,2  | 20,6  | 104,8  | 0,0 | 0,0  | 0,0   | 0,7  | 9,4   | 33,6   | 5,2   | 0,5  | 0,0 | 0,0  | 200102           | 200102   |
| 7                 | Хлеб ржано-пшеничный                                           | 40  | 2,2  | 0,4  | 19,8  | 92,8   | 0,0 | 0,0  | 0,0   | 0,4  | 100,0 | 100,0  | 10,0  | 1,2  | 0,0 | 4,0  | 200103           | 200103   |
| 8                 | Гематоген обогащенный очищенным гемоглобином                   | 20  | 1,2  | 0,6  | 15,1  | 70,8   | 0,0 | 0,0  | 20,0  | 0,0  | 2,0   | 6,6    | 0,4   | 0,1  | 0,0 | 0,0  |                  |          |
|                   | Итого:                                                         |     | 28,4 | 44,5 | 123,3 | 1008,6 | 0,5 | 30,8 | 31,4  | 7,8  | 230,1 | 525,2  | 109,8 | 7,5  | 0,5 | 28,4 |                  |          |
| Полдник           |                                                                |     |      |      |       |        |     |      |       |      |       |        |       |      |     |      |                  |          |
| 1                 | Булочка с шоколадом<br>или Булочка "Любимая"                   | 50  | 5,7  | 4,0  | 27,1  | 167,0  | 0,1 | 0,1  | 6,9   | 0,6  | 29,5  | 52,7   | 8,1   | 0,5  | 0,1 | 3,1  | 190107<br>190108 | 190109   |
| 2                 | Молоко                                                         | 200 | 6,0  | 6,4  | 9,4   | 120,0  | 0,0 | 1,2  | 30,0  | 0,0  | 242,0 | 182,0  | 28,0  | 0,2  | 0,3 | 18,0 | 230105           | 230105   |
|                   | Итого:                                                         |     | 11,7 | 10,4 | 36,5  | 287,0  | 0,1 | 1,3  | 36,9  | 0,6  | 271,5 | 234,7  | 36,1  | 0,7  | 0,3 | 21,1 |                  |          |
|                   | Итого за день                                                  |     | 69,9 | 79,8 | 238,0 | 1948,7 | 0,8 | 32,7 | 109,8 | 12,6 | 722,5 | 1251,4 | 189,2 | 14,1 | 1,8 | 96,7 |                  |          |
| День 21 (Среда)   |                                                                |     |      |      |       |        |     |      |       |      |       |        |       |      |     |      |                  |          |
| Завтрак           |                                                                |     |      |      |       |        |     |      |       |      |       |        |       |      |     |      |                  |          |
| 1                 | Каша овсяная молочная                                          | 250 | 9,4  | 14,4 | 21,5  | 252,4  | 0,2 | 0,9  | 37,0  | 0,8  | 202,0 | 281,0  | 78,5  | 1,8  | 0,2 | 16,2 | 120209           | 120210   |
| 2                 | Чай с сахаром                                                  | 200 | 0,0  | 0,0  | 16,0  | 63,8   | 0,0 | 0,0  | 0,0   | 0,0  | 3,9   | 5,8    | 0,0   | 0,0  | 0,0 | 0,0  | 160105           | 160105   |
| 3                 | Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую                    | 55  | 7,0  | 6,3  | 0,4   | 86,4   | 0,0 | 0,0  | 0,1   | 0,3  | 40,4  | 107,7  | 7,2   | 1,5  | 0,2 | 11,0 | 120304           | 120304   |
| 4                 | Кекс столичный                                                 | 50  | 3,6  | 10,5 | 25,7  | 211,3  | 0,0 | 0,0  | 30,0  | 0,6  | 15,9  | 44,4   | 7,1   | 0,7  | 0,1 | 3,0  | 170601           | 170602   |
| 5                 | Хлеб из муки пшеничной                                         | 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:                                                         |     | 22,9 | 32,3 | 84,1  | 718,7  | 0,4 | 0,9  | 67,1  | 2,3  | 271,6 | 472,4  | 98,0  | 4,5  | 0,6 | 30,2 |                  |          |
| Обед              |                                                                |     |      |      |       |        |     |      |       |      |       |        |       |      |     |      |                  |          |
| 1                 | Салат Осенний                                                  | 100 | 1,8  | 5,3  | 12,6  | 105,1  | 0,1 | 9,5  | 0,0   | 2,4  | 26,7  | 56,1   | 26,5  | 1,1  | 0,1 | 5,8  | 100516           | 100516   |
| 2                 | Суп картофельный с горохом                                     | 240 | 7,9  | 1,9  | 16,8  | 116,2  | 0,2 | 6,2  | 0,0   | 2,4  | 37,0  | 102,4  | 36,7  | 1,9  | 0,1 | 4,1  | 110307-1         | 110308-1 |
| 3                 | Сухарики из хлеба пшеничного                                   | 10  | 1,1  | 0,4  | 7,4   | 37,5   | 0,0 | 0,0  | 0,0   | 0,2  | 3,4   | 12,0   | 1,9   | 0,2  | 0,0 | 0,0  | 180601           | 180601   |
| 4                 | Пельмени детские из п/ф промышленного<br>производства с маслом | 280 | 26,6 | 45,1 | 56,9  | 616,4  | 0,4 | 0,0  | 0,0   | 7,5  | 43,2  | 176,1  | 29,4  | 2,1  | 0,2 | 0,0  | 120529B          | 120529B  |
| 5                 | Напиток клубничный                                             | 200 | 0,0  | 0,0  | 30,6  | 122,4  | 0,0 | 20,2 | 0,0   | 0,1  | 2,9   | 2,4    | 1,7   | 0,3  | 0,0 | 0,0  | 160232<br>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   |
| 8                 | Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)                        | 220 | 3,3  | 1,1  | 46,2  | 211,2  | 0,1 | 22,0 | 0,0   | 0,9  | 17,6  | 61,6   | 92,4  | 1,3  | 0,1 | 0,0  | 210103           | 210103   |
|                   | Итого:                                                         |     | 43,3 | 54,6 | 190,6 | 1307,5 | 0,8 | 57,9 | 0,0   | 13,9 | 185,4 | 477,4  | 196,1 | 7,6  | 0,5 | 11,9 |                  |          |
| Полдник           |                                                                |     |      |      |       |        |     |      |       |      |       |        |       |      |     |      |                  |          |
| 1                 | Зефир                                                          | 40  | 0,3  | 0,0  | 32,0  | 130,4  | 0,0 | 0,0  | 0,0   | 0,0  | 10,0  | 4,8    | 2,4   | 0,6  | 0,0 | 0,0  |                  |          |
| 2                 | Напиток молочный                                               | 200 | 3,0  | 3,2  | 16,9  | 108,8  | 0,0 | 0,6  | 15,0  | 0,0  | 121,0 | 91,0   | 14,0  | 0,1  | 0,1 | 9,0  | 160236           | 160236   |
|                   | Итого:                                                         |     | 3,3  | 3,2  | 48,9  | 239,2  | 0,0 | 0,6  | 15,0  | 0,0  | 131,0 | 95,8   | 16,4  | 0,7  | 0,1 | 9,0  |                  |          |
|                   | Итого за день                                                  |     | 69,5 | 90,2 | 323,6 | 2265,4 | 1,2 | 59,4 | 82,1  | 16,3 | 588,0 | 1045,5 | 310,5 | 12,8 | 1,2 | 51,0 |                  |          |
| День 22 (Четверг) |                                                                |     |      |      |       |        |     |      |       |      |       |        |       |      |     |      |                  |          |
| Завтрак           |                                                                |     |      |      |       |        |     |      |       |      |       |        |       |      |     |      |                  |          |
| 1                 | Омлет, смешанный с ветчиной                                    | 250 | 28,0 | 12,5 | 13,8  | 279,5  | 0,1 | 0,4  | 9,5   | 3,2  | 171,8 | 369,4  | 41,5  | 5,1  | 0,8 | 40,8 | 120303B          | 120324   |
| 2                 | Чай с лимоном                                                  | 200 | 0,0  | 0,0  | 16,1  | 65,2   | 0,0 | 1,6  | 0,0   | 0,0  | 5,5   | 6,6    | 0,5   | 0,1  | 0,0 | 0,0  | 160106           | 160106   |
| 3                 | Булочка<br>или Булочка "Городская"                             | 50  | 3,0  | 3,8  | 29,0  | 161,9  | 0,1 | 0,1  | 9,4   | 0,5  | 24,6  | 46,2   | 7,0   | 0,5  | 0,1 | 2,7  | 190102           | 190103   |
| 4                 | Хлеб из муки пшеничной                                         | 40  | 3,0  | 1,2  | 20,6  | 104,8  | 0,0 | 0,0  | 0,0   | 0,7  | 9,4   | 33,6   | 5,2   | 0,5  | 0,0 | 0,0  | 200102           | 200102   |
|                   | Итого:                                                         |     | 34,0 | 17,5 | 79,4  | 611,4  | 0,2 | 2,1  | 18,9  | 4,4  | 211,4 | 455,9  | 54,2  | 6,2  | 0,9 | 43,4 |                  |          |
| Обед              |                                                                |     |      |      |       |        |     |      |       |      |       |        |       |      |     |      |                  |          |

|                          |                                                                      |     |             |             |              |               |            |             |              |             |              |               |              |             |            |             |          |          |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----|-------------|-------------|--------------|---------------|------------|-------------|--------------|-------------|--------------|---------------|--------------|-------------|------------|-------------|----------|----------|
| 1                        | Салат из моркови с зеленым горошком                                  | 100 | 2,0         | 10,1        | 6,5          | 125,5         | 0,1        | 6,8         | 0,0          | 4,7         | 79,4         | 56,2          | 29,8         | 0,7         | 0,1        | 4,8         | 100530   | 100530   |
| 2                        | Суп куриный                                                          | 250 | 9,3         | 4,3         | 9,8          | 114,3         | 0,1        | 6,5         | 11,8         | 1,3         | 25,0         | 73,6          | 21,8         | 1,0         | 0,1        | 4,2         | 110303   | 110304   |
| 3                        | Рагу из мяса птицы                                                   | 280 | 12,9        | 4,8         | 35,8         | 237,7         | 0,3        | 19,0        | 803,6        | 3,0         | 59,0         | 255,0         | 62,3         | 3,2         | 0,3        | 13,6        | 120609   | 120610   |
| 4                        | Напиток морковный                                                    | 200 | 0,9         | 0,1         | 20,9         | 89,1          | 0,0        | 9,0         | 0,0          | 0,3         | 20,1         | 35,3          | 24,1         | 0,5         | 0,0        | 3,2         | 160235   | 160235   |
| 5                        | Кекс с шоколадом                                                     | 50  | 3,5         | 11,0        | 24,0         | 208,8         | 0,0        | 0,0         | 30,0         | 0,6         | 17,2         | 70,9          | 25,6         | 1,6         | 0,1        | 3,2         | 170604   | 170605   |
| 6                        | Хлеб из муки пшеничной                                               | 40  | 3,0         | 1,2         | 20,6         | 104,8         | 0,0        | 0,0         | 0,0          | 0,7         | 9,4          | 33,6          | 5,2          | 0,5         | 0,0        | 0,0         | 200102   | 200102   |
| 7                        | Хлеб ржано-пшеничный                                                 | 40  | 2,2         | 0,4         | 19,8         | 92,8          | 0,0        | 0,0         | 0,0          | 0,4         | 100,0        | 100,0         | 10,0         | 1,2         | 0,0        | 4,0         | 200103   | 200103   |
|                          | <b>Итого:</b>                                                        |     | <b>33,7</b> | <b>31,8</b> | <b>137,3</b> | <b>973,0</b>  | <b>0,6</b> | <b>41,3</b> | <b>845,4</b> | <b>10,9</b> | <b>310,0</b> | <b>624,5</b>  | <b>178,8</b> | <b>8,7</b>  | <b>0,5</b> | <b>33,0</b> |          |          |
| <b>Полдник</b>           |                                                                      |     |             |             |              |               |            |             |              |             |              |               |              |             |            |             |          |          |
| 1                        | Печенье                                                              | 40  | 3,0         | 3,9         | 29,8         | 166,8         | 0,0        | 0,0         | 4,0          | 1,4         | 11,6         | 36,0          | 8,0          | 0,8         | 0,0        | 0,0         |          |          |
| 2                        | Молоко                                                               | 200 | 6,0         | 6,4         | 9,4          | 120,0         | 0,0        | 1,2         | 30,0         | 0,0         | 242,0        | 182,0         | 28,0         | 0,2         | 0,3        | 18,0        | 230105   | 230105   |
|                          | <b>Итого:</b>                                                        |     | <b>9,0</b>  | <b>10,3</b> | <b>39,2</b>  | <b>286,8</b>  | <b>0,1</b> | <b>1,2</b>  | <b>34,0</b>  | <b>1,4</b>  | <b>253,6</b> | <b>218,0</b>  | <b>36,0</b>  | <b>1,0</b>  | <b>0,3</b> | <b>18,0</b> |          |          |
|                          | <b>Итого за день</b>                                                 |     | <b>76,6</b> | <b>59,6</b> | <b>255,9</b> | <b>1871,2</b> | <b>0,9</b> | <b>44,6</b> | <b>898,3</b> | <b>16,7</b> | <b>775,0</b> | <b>1298,4</b> | <b>269,0</b> | <b>15,9</b> | <b>1,7</b> | <b>94,4</b> |          |          |
| <b>День 23 (Пятница)</b> |                                                                      |     |             |             |              |               |            |             |              |             |              |               |              |             |            |             |          |          |
| <b>Завтрак</b>           |                                                                      |     |             |             |              |               |            |             |              |             |              |               |              |             |            |             |          |          |
| 1                        | Каша рисовая молочная                                                | 250 | 6,3         | 13,2        | 35,0         | 283,5         | 0,1        | 0,8         | 33,8         | 0,3         | 158,8        | 198,4         | 45,4         | 0,7         | 0,2        | 12,5        | 120203   | 120204   |
| 2                        | Кофейный напиток из цикория с молоком                                | 200 | 3,9         | 3,8         | 23,7         | 144,4         | 0,0        | 0,7         | 18,0         | 0,0         | 145,7        | 109,2         | 16,8         | 0,2         | 0,2        | 10,8        | 160104   | 160104   |
| 3                        | Изделия колбасные вареные (сосиски) для школьного питания отварные   | 49  | 5,4         | 11,7        | 0,2          | 127,9         | 0,1        | 0,0         | 0,0          | 0,2         | 17,2         | 77,9          | 9,8          | 0,9         | 0,1        | 3,4         | 120501   | 120501   |
| 4                        | Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)                              | 140 | 0,6         | 0,6         | 13,7         | 65,8          | 0,0        | 14,0        | 0,0          | 0,3         | 22,4         | 15,4          | 12,6         | 3,1         | 0,0        | 2,8         | 210110   | 210110   |
| 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   |
|                          | <b>Итого:</b>                                                        |     | <b>19,1</b> | <b>30,4</b> | <b>93,1</b>  | <b>726,4</b>  | <b>0,3</b> | <b>15,5</b> | <b>51,8</b>  | <b>1,4</b>  | <b>353,4</b> | <b>434,5</b>  | <b>89,8</b>  | <b>5,3</b>  | <b>0,5</b> | <b>29,5</b> |          |          |
| <b>Обед</b>              |                                                                      |     |             |             |              |               |            |             |              |             |              |               |              |             |            |             |          |          |
| 1                        | Винегрет                                                             | 100 | 1,6         | 10,2        | 9,1          | 134,9         | 0,1        | 8,3         | 0,0          | 4,5         | 38,2         | 47,3          | 20,7         | 0,9         | 0,0        | 4,8         | 100501   | 100501   |
| 2                        | Суп-пюре картофельный                                                | 240 | 4,1         | 4,3         | 12,7         | 106,1         | 0,1        | 10,1        | 19,8         | 0,2         | 63,1         | 96,3          | 28,9         | 1,0         | 0,1        | 8,6         | 110401   | 110402   |
| 3                        | Сухарики из хлеба пшеничного                                         | 10  | 1,1         | 0,4         | 7,4          | 37,5          | 0,0        | 0,0         | 0,0          | 0,2         | 3,4          | 12,0          | 1,9          | 0,2         | 0,0        | 0,0         | 180601   | 180601   |
| 4                        | Азу из говядины                                                      | 100 | 14,2        | 1,2         | 5,6          | 90,0          | 0,1        | 3,8         | 0,0          | 2,6         | 18,4         | 142,1         | 20,8         | 2,1         | 0,1        | 5,5         | 120503   | 120504   |
| 5                        | Каша гречневая рассыпчатая                                           | 200 | 10,1        | 12,7        | 54,3         | 371,5         | 0,3        | 0,0         | 0,0          | 3,2         | 15,2         | 199,0         | 133,3        | 4,5         | 0,1        | 3,4         | 130309В  | 130310В  |
| 6                        | Напиток витаминный                                                   | 200 | 0,5         | 0,2         | 29,1         | 125,0         | 0,0        | 52,0        | 0,0          | 0,3         | 11,8         | 11,7          | 4,7          | 0,5         | 0,0        | 0,0         | 160238   | 160238   |
| 7                        | Хлеб из муки пшеничной                                               | 20  | 1,5         | 0,6         | 10,3         | 52,4          | 0,0        | 0,0         | 0,0          | 0,3         | 4,7          | 16,8          | 2,6          | 0,2         | 0,0        | 0,0         | 200102   | 200102   |
| 8                        | Хлеб ржано-пшеничный                                                 | 20  | 1,1         | 0,2         | 9,9          | 46,4          | 0,0        | 0,0         | 0,0          | 0,2         | 50,0         | 50,0          | 5,0          | 0,6         | 0,0        | 2,0         | 200103   | 200103   |
|                          | <b>Итого:</b>                                                        |     | <b>34,1</b> | <b>29,7</b> | <b>138,4</b> | <b>963,7</b>  | <b>0,6</b> | <b>74,2</b> | <b>19,8</b>  | <b>11,7</b> | <b>204,7</b> | <b>575,2</b>  | <b>217,9</b> | <b>10,0</b> | <b>0,5</b> | <b>24,3</b> |          |          |
| <b>Полдник</b>           |                                                                      |     |             |             |              |               |            |             |              |             |              |               |              |             |            |             |          |          |
| 1                        | Кекс с цукатами                                                      | 50  | 3,3         | 8,8         | 27,2         | 200,6         | 0,0        | 0,0         | 30,0         | 0,5         | 12,7         | 37,8          | 5,8          | 0,5         | 0,1        | 3,0         | 170607   | 170603   |
| 2                        | Чай с повидлом                                                       | 200 | 0,1         | 0,0         | 22,9         | 88,9          | 0,0        | 0,1         | 0,0          | 0,0         | 7,3          | 8,1           | 1,8          | 0,4         | 0,0        | 0,0         | 160107-1 | 160107-1 |
|                          | <b>Итого:</b>                                                        |     | <b>3,4</b>  | <b>8,8</b>  | <b>50,1</b>  | <b>289,5</b>  | <b>0,0</b> | <b>0,2</b>  | <b>30,0</b>  | <b>0,5</b>  | <b>20,0</b>  | <b>45,9</b>   | <b>7,6</b>   | <b>0,9</b>  | <b>0,1</b> | <b>3,0</b>  |          |          |
|                          | <b>Итого за день</b>                                                 |     | <b>56,6</b> | <b>68,9</b> | <b>281,6</b> | <b>1979,6</b> | <b>0,9</b> | <b>89,8</b> | <b>101,6</b> | <b>13,6</b> | <b>578,1</b> | <b>1055,6</b> | <b>315,3</b> | <b>16,3</b> | <b>1,0</b> | <b>56,8</b> |          |          |
| <b>День 24 (Суббота)</b> |                                                                      |     |             |             |              |               |            |             |              |             |              |               |              |             |            |             |          |          |
| <b>Завтрак</b>           |                                                                      |     |             |             |              |               |            |             |              |             |              |               |              |             |            |             |          |          |
| 1                        | Каша вязкая молочная "Дружба"                                        | 250 | 7,0         | 13,6        | 34,5         | 288,7         | 0,2        | 0,8         | 35,6         | 0,2         | 178,7        | 222,4         | 52,7         | 1,1         | 0,2        | 14,3        | 120211   | 120212   |
| 2                        | Чай с сахаром                                                        | 200 | 0,0         | 0,0         | 16,0         | 63,8          | 0,0        | 0,0         | 0,0          | 0,0         | 3,9          | 5,8           | 0,0          | 0,0         | 0,0        | 0,0         | 160105   | 160105   |
| 3                        | Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные | 49  | 5,6         | 8,9         | 0,6          | 105,4         | 0,0        | 0,0         | 0,0          | 0,2         | 12,7         | 64,2          | 7,8          | 0,9         | 0,0        | 3,4         | 120502   | 120502   |
| 4                        | Плоды и ягоды свежие (см.приложение №1)                              | 220 | 3,3         | 1,1         | 46,2         | 211,2         | 0,1        | 22,0        | 0,0          | 0,9         | 17,6         | 61,6          | 92,4         | 1,3         | 0,1        | 0,0         | 210103   | 210103   |
| 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   |
|                          | <b>Итого:</b>                                                        |     | <b>18,9</b> | <b>24,8</b> | <b>117,9</b> | <b>773,9</b>  | <b>0,3</b> | <b>22,8</b> | <b>35,6</b>  | <b>2,0</b>  | <b>222,4</b> | <b>387,5</b>  | <b>158,1</b> | <b>3,8</b>  | <b>0,4</b> | <b>17,7</b> |          |          |
| <b>Обед</b>              |                                                                      |     |             |             |              |               |            |             |              |             |              |               |              |             |            |             |          |          |
| 1                        | Салат картофельный с растительным маслом                             | 100 | 1,7         | 7,3         | 13,1         | 125,7         | 0,1        | 8,9         | 0,0          | 3,2         | 18,2         | 51,7          | 20,0         | 0,8         | 0,1        | 4,3         | 100541   | 100541   |

|                |                                                   |     |              |              |               |                |             |              |               |              |               |                |               |              |             |              |                  |         |
|----------------|---------------------------------------------------|-----|--------------|--------------|---------------|----------------|-------------|--------------|---------------|--------------|---------------|----------------|---------------|--------------|-------------|--------------|------------------|---------|
| 2              | Рассольник домашний                               | 250 | 3,0          | 2,8          | 11,5          | 78,3           | 0,1         | 15,8         | 0,0           | 1,3          | 59,2          | 64,9           | 27,8          | 1,0          | 0,1         | 5,6          | 110203В          | 110204В |
| 3              | Капуста тушеная с колбасными изделиями            | 280 | 12,3         | 23,5         | 36,1          | 405,4          | 0,2         | 70,2         | 0,0           | 6,4          | 440,2         | 154,4          | 53,3          | 2,5          | 0,2         | 10,5         | 120517           | 120518  |
| 4              | Сок фруктовый ДП (см. приложение №3)              | 200 | 2,0          | 0,2          | 20,2          | 92,0           | 0,0         | 4,0          | 0,0           | 0,2          | 14,0          | 14,0           | 8,0           | 2,8          | 0,0         | 0,0          | 160223           | 160241  |
| 5              | Пирожок с яблочным джемом<br>или Пирожок яблочный | 50  | 3,7          | 1,5          | 27,5          | 138,1          | 0,0         | 0,1          | 4,0           | 0,5          | 22,9          | 37,2           | 7,1           | 0,6          | 0,0         | 1,7          | 190204<br>190205 | 190206  |
| 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  |
|                | <b>Итого:</b>                                     |     | <b>27,9</b>  | <b>36,9</b>  | <b>148,8</b>  | <b>1037,1</b>  | <b>0,5</b>  | <b>99,0</b>  | <b>4,0</b>    | <b>12,6</b>  | <b>663,9</b>  | <b>455,8</b>   | <b>131,5</b>  | <b>9,4</b>   | <b>0,4</b>  | <b>26,1</b>  |                  |         |
| <b>Полдник</b> |                                                   |     |              |              |               |                |             |              |               |              |               |                |               |              |             |              |                  |         |
| 1              | Ватрушка с творогом                               | 50  | 5,4          | 5,9          | 24,0          | 170,7          | 0,1         | 0,1          | 9,0           | 1,1          | 50,5          | 126,1          | 9,4           | 0,5          | 0,1         | 2,1          | 190304<br>190305 | 190306  |
| 2              | Молоко                                            | 200 | 6,0          | 6,4          | 9,4           | 120,0          | 0,0         | 1,2          | 30,0          | 0,0          | 242,0         | 182,0          | 28,0          | 0,2          | 0,3         | 18,0         | 230105           | 230105  |
|                | <b>Итого:</b>                                     |     | <b>11,4</b>  | <b>12,3</b>  | <b>33,4</b>   | <b>290,7</b>   | <b>0,1</b>  | <b>1,3</b>   | <b>39,0</b>   | <b>1,1</b>   | <b>292,5</b>  | <b>308,1</b>   | <b>37,4</b>   | <b>0,7</b>   | <b>0,3</b>  | <b>20,1</b>  |                  |         |
|                | <b>Итого за день</b>                              |     | <b>58,2</b>  | <b>74,0</b>  | <b>300,1</b>  | <b>2101,7</b>  | <b>0,9</b>  | <b>123,1</b> | <b>78,6</b>   | <b>15,7</b>  | <b>1178,8</b> | <b>1151,5</b>  | <b>327,0</b>  | <b>13,9</b>  | <b>1,1</b>  | <b>64,0</b>  |                  |         |
|                | <b>Итого за 6 дней</b>                            |     | <b>67,65</b> | <b>73,19</b> | <b>278,79</b> | <b>2029,03</b> | <b>0,92</b> | <b>83,26</b> | <b>216,47</b> | <b>15,49</b> | <b>786,05</b> | <b>1145,65</b> | <b>277,68</b> | <b>15,36</b> | <b>1,27</b> | <b>68,99</b> |                  |         |
|                | <b>Итого за 24 дня</b>                            |     | <b>67,60</b> | <b>71,83</b> | <b>276,27</b> | <b>2005,63</b> | <b>1,42</b> | <b>70,35</b> | <b>550,44</b> | <b>16,10</b> | <b>806,60</b> | <b>1207,48</b> | <b>265,89</b> | <b>14,86</b> | <b>1,39</b> | <b>86,25</b> |                  |         |

Приложения к примерному 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов  
в общеобразовательных учреждениях города Москвы.

Изменение №4  
с продлением срока использования меню в последующие года

Распределение плодов и ягод по дням цикличного меню

Распределение плодов и ягод по дням циклического меню 1-4 классы I комплекса, меню для 5-11 классов комплекс 1 и комплекс 2

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

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

Замены блюд при организации питания в общеобразовательных учреждениях

| День | Прием пищи | № Комплекса | Заменяемое блюдо                                            | Вариант замены                                                      |
|------|------------|-------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 1    | Завтрак    | 1 и 2       | Каша овсяная молочная                                       | Блинчики в ассортименте собственного производства или промышленного |
| 1    | Обед       | 2           | Тефтели рыбные                                              | Рыба (филе) припущенная                                             |
| 1    | Полдник    | 1 и 2       | Ватрушка с джемом                                           | Выпечка в ассортименте или кондитерское изделия                     |
| 2    | Обед       | 1           | Котлеты рубленые из птицы                                   | Котлеты куриные с ветчиной                                          |
| 3    | Завтрак    | 1 и 2       | Кекс с цукатами                                             | Выпечка в ассортименте или кондитерское изделия                     |
| 3    | Обед       | 1           | Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом | Поджарка из свинины<br>Изделия макаронные отварные                  |
| 3    | Обед       | 2           | Винегрет                                                    | Консервы овощные "Дары лета"                                        |
| 4    | Завтрак    | 1 и 2       | Каша пшенная молочная                                       | Блинчики в ассортименте собственного производства или промышленного |
| 4    | Обед       | 2           | Котлеты рубленые из фарша рыбного                           | Рыба (филе) припущенная                                             |

|    |         |       |                                                               |                                                                     |
|----|---------|-------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 4  | Полдник | 1 и 2 | Кофейный напиток злаковый на молоке                           | Кофейный напиток из цикория с молоком                               |
| 5  | Обед    | 1 и 2 | Напиток Морковный                                             | Напиток вишневый                                                    |
| 6  | Обед    | 1     | Бульон куриный<br>Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую | Щи из свежей капусты                                                |
| 6  | Обед    | 2     | Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом   | Поджарка из свинины<br>Изделия макаронные отварные                  |
| 6  | Полдник | 1 и 2 | Ватрушка с творогом                                           | Творог детский или Выпечка в ассортименте                           |
| 9  | Обед    | 1     | Рыба (филе) припущенная                                       | Котлеты рубленые из фарша рыбного                                   |
| 9  | Обед    | 2     | Голубцы ленивые                                               | Курица по-тайски<br>Рис отварной                                    |
| 10 | Обед    | 1     | Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом   | Соус карбонара<br>Изделия макаронные отварные                       |
| 10 | Полдник | 1 и 2 | Ватрушка с творогом                                           | Творог детский или Выпечка в ассортименте                           |
| 11 | Завтрак | 1 и 2 | Каша пшеничная молочная                                       | Блинчики в ассортименте собственного производства или промышленного |
| 11 | Обед    | 1     | Плов мясной                                                   | Курица в сырном соусе<br>Рис отварной                               |



|    |         |       |                                                             |                                                                     |
|----|---------|-------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 11 | Обед    | 2     | Тефтели рыбные                                              | Рыба (филе) припущенная                                             |
| 12 | Обед    | 1 и 2 | Напиток Морковный                                           | Напиток витаминный                                                  |
| 13 | Завтрак | 1 и 2 | Каша манная молочная                                        | Блинчики в ассортименте собственного производства или промышленного |
| 13 | Обед    | 2     | Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины                     | Тефтели с рисом                                                     |
| 13 | Полдник | 1 и 2 | Пирожок с рисом и яйцом                                     | Выпечка в ассортименте или кондитерское изделия                     |
| 13 | Полдник | 1 и 2 | Молоко                                                      | Чай с сахаром                                                       |
| 14 | Обед    | 1     | Рыба (филе) припущенная                                     | Тефтели рыбные<br>Соус томатный                                     |
| 14 | Обед    | 2     | Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом | Поджарка из свинины<br>Изделия макаронные отварные                  |
| 16 | Завтрак | 1 и 2 | Пирожок с капустой и яйцом                                  | Выпечка в ассортименте или кондитерское изделия                     |
| 16 | Обед    | 2     | Говядина тушеная с черносливом                              | Говядина тушеная                                                    |
| 17 | Завтрак | 1 и 2 | Пирожок с клубничным джемом или Пирожок клубничный          | Выпечка в ассортименте или кондитерское изделия                     |

|    |         |       |                                                             |                                                    |
|----|---------|-------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 17 | Обед    | 2     | Салат из соленых огурцов                                    | Консервы овощные "Дары лета"                       |
| 18 | Обед    | 1     | Тефтели рыбные                                              | Рыба (филе) припущенная                            |
| 18 | Полдник | 1 и 2 | Кекс с шоколадом                                            | Выпечка в ассортименте или кондитерское изделия    |
| 19 | Обед    | 1     | Котлеты рубленые из птицы                                   | Котлеты куриные с ветчиной                         |
| 19 | Полдник | 1 и 2 | Пирожок с вишневым джемом или Пирожок вишневый              | Выпечка в ассортименте или кондитерское изделия    |
| 21 | Обед    | 1     | Голубцы ленивые                                             | Курица по-тайски<br>Рис отварной                   |
| 21 | Обед    | 2     | Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом | Поджарка из свинины<br>Изделия макаронные отварные |
| 22 | Обед    | 1 и 2 | Напиток Морковный                                           | Напиток из плодов сухих (изюм)                     |
| 24 | Обед    | 1     | Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом | Говядина с овощами                                 |
| 24 | Полдник | 1 и 2 | Ватрушка с творогом                                         | Творог детский или Выпечка в ассортименте          |

| Распределение соков фруктовых по дням цикличного меню |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|-------------------------------------------------------|-------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| Наименование сока                                     | Выход | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| Сок яблочный*                                         | 200   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    | X  |
| Сок апельсиновый*                                     | 200   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| Сок яблочно-персиковый*                               | 200   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| Сок мультифрукт*                                      | 200   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    | X  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| Сок яблочно-вишневый*                                 | 200   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    | X  |    |    |    |    |    |    |
| Сок яблочный-виноградный*                             | 200   |   |   |   |   |   | X |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |

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

**Пояснительная записка к 24-х дневному рациону питания для обучающихся в 1-4 классах и 5-11 классах в общеобразовательных учреждениях города Москвы**  
**Изменение №4 с продлением срока использования меню в последующие года.**

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

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

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

При составлении рационов использовались рецепты и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием: требований к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях, системы Департамента образования города Москвы в 2012 году, технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного изготовления по утвержденным техническим условиям. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М. Хлебпродинформ, 2004 г., Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- М. Хлебпродинформ, 1996, 1997 г.; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983 г. и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного изготовления по утвержденным техническим условиям, инструкциям. Сборник 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 рецептов на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс, 2013; Сборник рецептов на продукцию на продукцию диетического питания для предприятия общественного питания / Под ред М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2013.; Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

В каждой технологической карте предусмотрено описание технологического процесса приготовления питания, как в базовых организациях (комбинатах школьного питания, школьно-базовых столовых и т.п.), так и в доготовочных организациях общественного питания, в столовых образовательных учреждений, в буфет – раздаточных, 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. Переглядывают содержимое в гостроемкость. Помещают в протертое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовые кулинарные изделия (блюда) помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гостроемкость с готовыми изделиями ставят на мрамит или на подогреваемую линию раздачи или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

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

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

- Вариант 3 Собственное производство «Для столовых сырьевых и готовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих 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 готовочных 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) шкавами (пароконвектоматами) и др.

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

Сырье, используемое для приготовления изделий должно быть разрешено к применению в пищевой промышленности, в том числе для приготовления блюд для детей, и соответствовать требованиям действующей нормативной документации: сырье должно сопровождаться документацией, удостоверяющей его качество и безопасность, и соответствовать по показателям безопасности нормам Единых санитарно - эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору (контролю) Глава II, Раздел 1), в т.ч. в части требований к продуктам, предназначенным для питания дошкольников и школьников» для всех наименований пищевых продуктов, или СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Сырье животного происхождения должно пройти

ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с ветеринарными правилами и нормами, сопровождаются 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 обучающимися, как в базовых организациях школьного питания (комбинатах школьного питания, школьно-базовые столовых и т.п.), так и в доготовочных организациях общественного питания, в столовых образовательных учреждений, в буфетах – раздаточных.

При составлении рационов учитывались требования «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации Методические рекомендации МР 2.3.1.2432 -08, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», приведены рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий – разработанные с использованием: Требований к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы в 2012 году, Технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95), Письма Минэкономразвития и торговли РФ № 139-14/412 от 21.10.04 «О действующей нормативной, технологической документации в общественном питании», ГОСТа Р 53996-2010, ГОСТа Р 50763-2007, ГОСТа Р 53105-2008,

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 точность 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 специальное технологическое оборудование, которое маркируется в соответствии с назначением.

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

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 лажах 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  $-18^{\circ}\text{C}$ . Не допускается замораживание сырья два и более раз (замораживание после дефростации).

### **1. Подготовка к использованию сырья продовольственного, продуктов пищевых**

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

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

#### **1. Подготовка сырья мясного**

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

Замороженное мясо бескостное (говядина, телятина, свинина мясная) в виде блоков, а также субпродукты мясные обработанные (язык, сердце, печень говяжья), 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 замороженное зачищают от грубых сухожилий, поверхностных пленок с оставлением межмышечной и соединительной ткани. При необходимости у свинины удаляют излишки шпика. Подготовленное мясо нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной не более 8 см, которые направляют на варку для приготовления бульона мясного или для приготовления вторых блюд. Для приготовления фарша выделяют котлетное мясо (говяжье, свиное).

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

#### **2. Подготовка птицы**

Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, раздельный 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  $+12^{\circ}\text{C}$ , с добавлением соли из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется дефростировать в воде рыбу осетровых пород и филе.

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

Хранение филе рыбного замороженного и рыбы замороженной 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 выглаживанием в чистую промаркированную посуду.

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

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

Замороженный меланж, упакованный в банки или полиэтиленовые пакеты, предварительно размораживают: банки погружают в ванну с водой, температура которой должна быть не более  $40^{\circ}\text{C}$ ; полиэтиленовые пакеты с меланжем укладывают в емкости и выдерживают при комнатной температуре до полного размягчения.

При использовании продуктов яичных жидких пастеризованных, расфасованных в ПЭТ, не допускается контакт горловины тары с емкостями, используемыми для приготовления блюд. После вскрытия упаковки остатки продукта допускаются 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, грибовыми заболеваниями и другими видами порчи.

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

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



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

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

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

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуются 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 плодовоовощной продукции низкого качества использование ее без предварительной термической обработки категорически запрещено.

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

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

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

Крупку 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 рекоммендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180 - 200°C, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220 - 280°C, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше °C;
- варенные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большем объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

#### **Готовность изделий определяется:**

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

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

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

Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

**Изготовление салатов** и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4±2°C. Хранение заправленных салатов не допускается. Использование сметаны и

майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

**III. Требования к качеству кулинарной продукции**

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

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

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

Таблица 1

**Органолептические показатели кулинарной продукции**

| Наименование кулинарной продукции                                                                                          | Внешний вид, цвет, запах                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Бутерброды открытые                                                                                                        | Бутерброды открытые представляют собой ломтик хлеба толщиной 1,0-1,5 см, смазанный маслом сливочным (или без него), на который уложены сыр или мясные гастрономические продукты, или рыба, нарезанные тонкими ломтиками, или ломтики хлеба равномерно смазаны джемом, вареньем, паштетом и др. Бутерброды имеют свежий вид, не заветренные, не имеют посторонних привкуса и запаха.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Холодные блюда (салаты, винегреты)                                                                                         | Холодные блюда (салаты, винегреты) представляют собой массу, состоящую из овощей свежих или отварных, фруктов, мяса, рыбы, морепродуктов и др., которые нарезаны соломкой или ломтиками, или дольками, или другой формы, заправлены соусом или маслом растительным и др. Компоненты блюда не деформированы, имеют собственные определенные 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 собственные однокименным 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, неперезаренные, сохранившие форму, хорошо отделяемые друг от друга. Консистенция корнеплодов плотная, но не жесткая, свойственная вареным овощам. Капуста, фасоль, горох должны быть мягкими, но не разваренными. Изделия макаронные должны иметь свойственную им форму, не должны быть разваренными, слипшимися. Подаваемые к супам гарниры должны иметь свойственные им внешний вид, вкус, запах (мясо отварное, фрикадельки, кнели, крокеты, мясо птицы отварное, рыба отварная и др.). Супы заправочные должны иметь консистенцию средней густоты, не должны иметь посторонних привкуса и запаха. |

| Наименование кулинарной продукции                                        | Внешний вид, цвет, запах                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Первые блюда (супы молочные) (супы молочные)                             | Первые блюда (супы молочные), приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, запах, цвет, внешний вид. Супы, приготовленные на молоке, могут содержать изделия макаронные, крупы, овощи. Изделия макаронные, крупы должны иметь свойственную им форму, легко отделяться друг от друга. Зерна круп набухшие, непереваренные, не слипшиеся. Овощи нарезаны кубиками, соломкой, дольками, шинкованные или другой формы. Изделия макаронные не слипшиеся, непереваренные. Супы должны иметь консистенцию средней густоты, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.                                                                            |
| Первые блюда (супы-пюре) (супы-пюре)                                     | Первые блюда (супы-пюре) имеют пюреобразную консистенцию средней густоты, состоят из протертых овощей, круп, бобовых, из мяса, птицы и др. Супы-пюре могут быть приготовлены как на бульоне, воде, отваре овощном, так и на молоке. Супы-пюре, сваренные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, запах, цвет, не должны иметь посторонних привкуса и запаха. Могут отпускаться с гарнирами или без них.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ервые блюда (супы прозрачные) (супы прозрачные)                          | Первые блюда (супы прозрачные) состоят из прозрачных бульонов (из мяса, кур, индеек и др.). К бульонам отдельно подают гарниры: овощи, изделия из мяса, птицы, рыбы, яиц, круп, а также гренки, сухарики, пирожки и др. Некоторые виды гарниров (гренки, фрикадельки, кнели, крокеты и др.) отпускают вместе с бульоном. Супы прозрачные и гарниры к ним не должны иметь посторонних привкуса и запаха.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Первые блюда (супы сладкие) (супы сладкие)                               | Первые блюда (супы сладкие) представляют собой отвар фруктовый, в котором находятся фрукты, ягоды (свежие или сушеные) вареные в целом виде или нарезанные кусочками, дольками. Супы сладкие имеют жидкую желеобразную консистенцию, не имеют посторонних привкуса и запаха. К супам сладким подают отдельно гарниры: крупу рисовую отварную, изделия макаронные отварные, хлопья пшеничные или кукурузные, клецки, вареники, пудинг рисовый или манный и др.                                                                                                                                                                                                                            |
| Вторые блюда (горячие) из мяса, субпродуктов (язык, печень, рыба, птицы) | Вторые блюда (горячие) могут быть представлены блюдами из мяса, субпродуктов (язык, печень, рыба, птицы, которые могут быть отварными, запеченными, тушеными и др.<br>Вторые блюда могут быть приготовлены из порционных (крутных), 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.<br>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.                        | <p>которые могут быть отварными, припущенными, тушеными, запеченными, с соусом или без него.</p> <p>Вторые блюда (гарниры), приготовленные по традиционным технологиям, должны иметь своиственные одноименным блюдам внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенцию, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Третьи блюда (компоты, кисели), желе, муссы и другие сладкие блюда                              | <p>Третьи блюда (компоты, кисели), желе, муссы и другие сладкие блюда, приготовленные по традиционным технологиям, имеют своиственные одноименным блюдам внешний вид, цвет, запах, вкус и консистенцию. Компоты состоят из жидкости (сиропа) и отварных фруктов, ягод и др., которые имеют своиственные для данных плодов или ягод цвет, вкус и запах в отварном виде. Сиропы – в меру сладкие, с приятным запахом и вкусом, с различными цветовыми оттенками.</p> <p>Кисели имеют жидкую или густую желеобразную консистенцию, приготовлены, могут быть из фруктов, ягод или молока.</p> <p>Желе имеют прочную желеобразную консистенцию.</p> <p>Готовые третьи блюда и другие сладкие блюда не должны иметь посторонних привкуса и запаха.</p> |
| Мучные блюда (блины, вареники, пирожки с начинками печенье, ватрушки), изделия булочные         | <p>Мучные блюда (блины, вареники, пирожки с начинками печенье, ватрушки), изделия булочные, приготовленные по традиционным технологиям, должны иметь своиственные одноименным блюдам и мучным изделиям внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию.</p> <p>Готовые мучные блюда должны быть недеформированными, не пригоревшими. Начинка в пирожках, блинчиках и др. не должна выступать. Изделия из дрожжевого теста при слабом надавливании на них должны легко восстанавливать первоначальную форму, не должны быть черствыми, заветренными. Мучные блюда и булочные изделия не должны иметь посторонних привкуса и запаха.</p>                                                                                                              |
| Готовые изделия промышленного производства, предназначенные для дошкольного и школьного питания | <p>Готовые изделия промышленного производства, предназначенные для дошкольного и школьного питания, должны соответствовать требованиям технических условий на них.</p> <p>В случае наличия индивидуальной упаковки – она не должна иметь повреждений, загрязнений и др.</p> <p>Готовые изделия промышленного производства не должны иметь посторонних привкуса и запаха, иметь признаки несвежести и другие, несвойственные им, органолептические показатели.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                |

Среднесуточное потребление продуктов по меню для обучающихся в 1-4 классах и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы Изменение №4 с продлением срока использования меню в последующие года.

| Наименование сырья     | Среднесуточное потребление, г |                 |                 |
|------------------------|-------------------------------|-----------------|-----------------|
|                        | 1-4                           | 5-11 1 комплекс | 5-11 2 комплекс |
| Дрожжи хлебопекарные   | 0,23                          | 0,23            | 0,23            |
| Какао                  | 3,53                          | 3,53            | 3,53            |
| Картофель свежий       | 95,32                         | 120,91          | 127,84          |
| Колбасные изделия      | 24,45                         | 25,28           | 27,37           |
| Кондитерские изделия   | 11,58                         | 12,83           | 12,83           |
| Крупы, бобовые         | 45,64                         | 55,51           | 49,09           |
| Макаронные изделия     | 12,65                         | 14,08           | 9,58            |
| Масло растительное     | 17,33                         | 23,26           | 24,75           |
| Масло сливочное        | 10,37                         | 11,29           | 11,08           |
| Молоко                 | 261,31                        | 287,14          | 285,86          |
| Мука пшеничная         | 37,81                         | 38,03           | 40,94           |
| Мясо                   | 56,35                         | 72,61           | 83,49           |
| Овощи свежие           | 106,91                        | 146,00          | 165,04          |
| Птица                  | 20,48                         | 22,07           | 19,26           |
| Рыба                   | 16,93                         | 18,70           | 13,19           |
| Сахар                  | 49,51                         | 50,52           | 51,00           |
| Сметана                | 0,17                          | 0,23            | 0,23            |
| Сок фруктовый          | 38,33                         | 38,33           | 38,33           |
| Соль                   | 3,24                          | 3,85            | 3,92            |
| Сыр                    | 1,99                          | 2,28            | 2,28            |
| Творог                 | 1,88                          | 1,88            | 2,50            |
| Фрукты (плоды) свежие  | 135,33                        | 134,71          | 135,33          |
| Фрукты (плоды) сухие   | 5,46                          | 5,46            | 5,96            |
| Хлеб из муки пшеничной | 66,62                         | 75,29           | 77,76           |
| Хлеб ржано-пшеничный   | 24,17                         | 25,00           | 25,83           |
| Чай                    | 0,61                          | 0,61            | 0,61            |
| Яйцо куриное           | 69,37                         | 83,41           | 81,50           |

# **Технологические карты к меню**

«Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы Изменение №4 с продлением срока использования меню в последующие года»

# Вариант 1



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

| Наименование кулинарного изделия (блюда) |                               | Брушкетта |            |           |  |
|------------------------------------------|-------------------------------|-----------|------------|-----------|--|
| Наименование сырья                       | Расход сырья и полуфабрикатов |           |            |           |  |
|                                          | 1 порция                      |           | 100 порций |           |  |
|                                          | Брутто, г                     | Нетто, г  | Брутто, кг | Нетто, кг |  |
|                                          | 100                           | 100       | 10         | 10        |  |
| Брушкетта охлажденная                    |                               | 100       |            | 10        |  |
| Выход:                                   |                               |           |            |           |  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 79,62 |
| Mg (мг): | 23,04 |
| Fe (мг): | 1,45  |
| C (мг):  | 2,75  |
| B1 (мг): | 0,11  |
| B2 (мг): | 0,14  |

Технология приготовления:

Упаковку аккурратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в гостроемкость. Помешают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°C в центре продукта. Готовые брушкетты помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гостроемкость с готовыми брушкеттами ставят на линию раздачи.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:

20 ±5°C

Срок реализации:

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

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 170603

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

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 25,46 |
| Mg (мг): | 11,64 |
| Fe (мг): | 1,07  |
| C (мг):  | 0,06  |
| B1 (мг): | 0,08  |
| B2 (мг): | 0,12  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Переглядывают содержимое в гастроёмкость. Помещают в протёртый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта. Готовый кекс помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гастроёмкость с готовыми кексами ставят на линию раздачи.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 170605

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

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 34,45 |
| Mg (мг): | 51,24 |
| Fe (мг): | 3,30  |
| C (мг):  | 0,00  |
| B1 (мг): | 0,09  |
| B2 (мг): | 0,14  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта. Готовый кекс помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми кексами ставят на линию раздачи.

\*Порционируют

непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

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

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190212

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с капустой и яйцом**

| Наименование сырья                     | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|----------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                        | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                        | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Пирожок с капустой и яйцом охлажденный | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>                          |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 8,50   |
| Жиры (г):                       | 4,90   |
| Углеводы (г):                   | 42,90  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 249,70 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 98,58 |
| Mg (мг): | 17,35 |
| Fe (мг): | 1,11  |
| C (мг):  | 9,12  |
| B1 (мг): | 0,11  |
| B2 (мг): | 0,11  |

Технология приготовления:

Упаковку аккурратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в густоёмкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта. Готовые пирожки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Густоёмкость с готовыми пирожками ставят на линию раздачи.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

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

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

| Наименование сырья                               | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                                  | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                                  | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Пирожок с ягодным (клубничным джемом)охлажденный | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>                                    |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

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

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в гastreомкость.Помешают в протертый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта. Готовые пирожки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.Гastreомкость 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): **Ватрушка с джемом**

| Наименование сырья                        | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|-------------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                           | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                           | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Ватрушка с абрикосовым джемом охлажденная | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>                             |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 38,41 |
| Mg (мг): | 10,93 |
| Fe (мг): | 0,73  |
| C (мг):  | 0,12  |
| B1 (мг): | 0,09  |
| B2 (мг): | 0,07  |

Технология приготовления:

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

Температура подачи: 20 ±5°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190109

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

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр:

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 11,30  |
| Жиры (г):                       | 8,00   |
| Углеводы (г):                   | 54,20  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 334,00 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 59,03 |
| Mg (мг): | 16,10 |
| Fe (мг): | 1,08  |
| C (мг):  | 0,19  |
| B1 (мг): | 0,12  |
| B2 (мг): | 0,12  |

Технологический процесс:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекидывают содержимое в гостроемкость.Помещают в протретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта. Готовые булочки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.Гостроемкость с готовыми булочками ставят на линию раздачи.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20±5°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

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

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

|          |        |
|----------|--------|
| Ca (мг): | 100,95 |
| Mg (мг): | 18,88  |
| Fe (мг): | 0,98   |
| C (мг):  | 0,27   |
| B1 (мг): | 0,14   |
| B2 (мг): | 0,17   |

**Технология приготовления:**

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость.

Помешают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование.

Разогревают до температуры 45°C в центре продукта. Готовые ватрушки помещаются в изотермическую тару, доставляются в буфет-раздаточный пищеблок.Гостроемкость с готовыми ватрушками ставят на линию раздачи.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°C

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

Технолог \_\_\_\_\_



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 170602

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

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

| Наименование сырья         | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|----------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                            | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                            | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Кекс столочный охлажденный | 100                           | 100      | 10         | 10        |
| Выход:                     |                               | 100      |            | 10        |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 31,74 |
| Mg (мг): | 14,24 |
| Fe (мг): | 1,44  |
| C (мг):  | 0,00  |
| B1 (мг): | 0,09  |
| B2 (мг): | 0,13  |

Технология приготовления:

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

Температура подачи: 20 ±5°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190215

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

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

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

Технология приготовления:

Улаковку аккуратно вскрывают. Переглядывают содержимое в гастроёмкость. Помешают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта. Готовые пирожки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроёмкость с готовыми пирожками ставят на линию раздачи.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190206

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

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

| 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        |
| <b>Выход:</b>                         |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 45,72 |
| Mg (мг): | 14,15 |
| Fe (мг): | 1,12  |
| C (мг):  | 0,29  |
| B1 (мг): | 0,10  |
| B2 (мг): | 0,07  |

Технологический процесс:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в гостроемкость. Помешают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта. Готовые пирожки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гостроемкость с готовыми пирожками ставят на линию раздачи.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с рисом и яйцом**

| Наименование сырья                  | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                     | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                     | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Пирожок с рисом и яйцом охлажденный | 100                           | 100      | 10         | 10        |
| Выход:                              |                               | 100      |            | 10        |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 8,50   |
| Жиры (г):                       | 6,90   |
| Углеводы (г):                   | 41,20  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 260,90 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 42,69 |
| Mg (мг): | 16,73 |
| Fe (мг): | 0,90  |
| C (мг):  | 0,13  |
| B1 (мг): | 0,11  |
| B2 (мг): | 0,08  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в густоємкость. Помешают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта. Готовые пирожки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Густоємкость с готовыми пирожками ставят на линию раздачи.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190103

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

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

| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|---------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                     | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                     | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Булочка охлажденная | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>       |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр:

|                                 |        |          |       |
|---------------------------------|--------|----------|-------|
| Белки (г):                      | 5,90   | Са (мг): | 49,26 |
| Жиры (г):                       | 7,60   | Mg (мг): | 14,04 |
| Углеводы (г):                   | 58,00  | Fe (мг): | 0,99  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 323,80 | C (мг):  | 0,15  |
|                                 |        | B1 (мг): | 0,11  |
|                                 |        | B2 (мг): | 0,10  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в густоёмкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта. Готовые булочки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.Густоёмкость с готовыми булочками ставят на линию раздачи.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20±5°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190106

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

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 11,50  |
| Жиры (г):                       | 6,70   |
| Углеводы (г):                   | 57,20  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 335,10 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 64,22 |
| Mg (мг): | 16,74 |
| Fe (мг): | 1,08  |
| C (мг):  | 0,21  |
| B1 (мг): | 0,11  |
| B2 (мг): | 0,12  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта. Готовые булочки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гостроемкость с готовыми булочками ставят на линию раздачи.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130402В

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

| Наименование                  | Изделия макаронные отварные   |          |            |           |
|-------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                               | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|                               | сырья                         |          | 100 порций |           |
|                               | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Макароны отварные охлажденные | 95                            | 95       | 9,5        | 9,5       |
| Масло растительное            | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| Выход:                        |                               | 100      |            | 10        |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |          |       |
|---------------------------------|--------|----------|-------|
| Белки (г):                      | 5,42   | Са (мг): | 10,01 |
| Жиры (г):                       | 7,94   | Mg (мг): | 5,55  |
| Углеводы (г):                   | 32,11  | Fe (мг): | 0,56  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 221,56 | C (мг):  | 0,00  |
|                                 |        | B1 (мг): | 0,06  |
|                                 |        | B2 (мг): | 0,01  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помешают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Заправляют макаронные изделия маслом. Тщательно перемешивают. Готовые макаронные изделия помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гастроемкость с готовыми изделиями макаронными ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

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

\*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Срок реализации:

Технолог \_\_\_\_\_

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

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Картофель отварной

| Наименование сырья                      | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                         | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                         | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Картофель отварной резанный охлажденный | 95                            | 95       | 9,5        | 9,5       |
| Масло растительное                      | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| Соль                                    | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,05      |
| Выход:                                  |                               | 100      |            | 10        |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 16,84 |
| Mg (мг): | 23,11 |
| Fe (мг): | 0,91  |
| C (мг):  | 10,00 |
| B1 (мг): | 0,12  |
| B2 (мг): | 0,08  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Переглядывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помешают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Заправляют картофель маслом. 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°С  
не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки.

Срок реализации:

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

130310В

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

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Каша гречневая рассыпчатая

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 7,58  |
| Mg (мг): | 66,66 |
| Fe (мг): | 2,24  |
| C (мг):  | 0,00  |
| B1 (мг): | 0,14  |
| B2 (мг): | 0,07  |

Технология приготовления:

У паковку аккуратно вскрывают.Перекалдывают содержимое в густоёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Заправляют кашу маслом. Тщательно перемешивают. Готовую кашу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Густоёмкость с готовой кашей ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы и другим блюдам.

\*Не подлежит повторному разогреву

Температура подачи:

не ниже 65°С

Срок реализации:

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

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

130202

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Капуста тушеная

| Наименование сырья          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                             | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                             | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Капуста тушеная охлажденная | 100                           | 100      | 10,0       | 10,0      |
| Выход:                      |                               | 100      |            | 10,0      |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 1,80  |
| Жиры (г):                       | 1,40  |
| Углеводы (г):                   | 14,60 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 78,20 |

|          |        |
|----------|--------|
| Ca (мг): | 194,53 |
| Mg (мг): | 21,98  |
| Fe (мг): | 0,79   |
| C (мг):  | 32,20  |
| B1 (мг): | 0,04   |
| B2 (мг): | 0,05   |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовую капусту помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гостроемкость с готовой капустой тушеной ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы, рыбы и другим блюдам.  
\*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Срок реализации:

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130204

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рагу из овощей**

| Наименование сырья         | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |             |
|----------------------------|-------------------------------|------------|------------|-------------|
|                            | 1 порция                      |            | 100 порций |             |
|                            | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг   |
| Рагу из овощей охлажденное | 100                           | 100        | 10,0       | 10,0        |
| <b>Выход:</b>              |                               | <b>100</b> |            | <b>10,0</b> |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 1,90  |
| Жиры (г):                       | 2,30  |
| Углеводы (г):                   | 10,90 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 71,90 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 18,04 |
| Mg (мг): | 21,77 |
| Fe (мг): | 0,72  |
| C (мг):  | 7,73  |
| B1 (мг): | 0,08  |
| B2 (мг): | 0,06  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в гастроремкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовое рагу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроремкость 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°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)

Рис отварной

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 3,72  |
| Mg (мг): | 17,56 |
| Fe (мг): | 0,36  |
| С (мг):  | 0,00  |
| В1 (мг): | 0,03  |
| В2 (мг): | 0,01  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Перекалывают содержимое в гастрореомкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Заправляют рис маслом. Тщательно перемешивают. Готовый рис помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастрореомкость с готовым рисом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы, рыбы и другим блюдам.

\*Не подлежит повторному разогреву

Температура подачи:

не ниже 65°C

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

Срок реализации:

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120210

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

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 3,75   |
| Жиры (г):                       | 5,74   |
| Углеводы (г):                   | 8,59   |
| Энергетическая ценность (ккал): | 100,96 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 80,79 |
| Mg (мг): | 31,40 |
| Fe (мг): | 0,73  |
| C (мг):  | 0,35  |
| B1 (мг): | 0,09  |
| B2 (мг): | 0,10  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Перекалдывают содержимое в гасстроемкость, накрывают крышкой. Помещают в протретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают. Готовую кашу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гасстроемкость с готовой кашей ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.  
\*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:                    не ниже 65°С

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

Срок реализации:

Технолог \_\_\_\_\_







Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120206

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Каша манная молочная

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

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

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 86,61 |
| Mg (мг): | 12,35 |
| Fe (мг): | 0,24  |
| C (мг):  | 0,41  |
| B1 (мг): | 0,04  |
| B2 (мг): | 0,10  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Перекладывают содержимое в гасстроемкость, накрывают крышкой. Помещают в протретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают. Готовую кашу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гасстроемкость с готовой кашей ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.  
\*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:

не ниже 65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов после разогрева.

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120204

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

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 63,53 |
| Mg (мг): | 18,16 |
| Fe (мг): | 0,29  |
| C (мг):  | 0,30  |
| B1 (мг): | 0,03  |
| B2 (мг): | 0,08  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают. Готовую кашу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовой кашей ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.  
\*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:                    не ниже 65°C  
  
не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Срок реализации:

Технолог \_\_\_\_\_

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Омлет натуральный запеченный**

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 10,02  |
| Жиры (г):                       | 5,36   |
| Углеводы (г):                   | 7,17   |
| Энергетическая ценность (ккал): | 116,92 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 78,71 |
| Mg (мг): | 13,26 |
| Fe (мг): | 1,92  |
| C (мг):  | 0,18  |
| B1 (мг): | 0,06  |
| B2 (мг): | 0,37  |

**Технология приготовления:**

Упаковку аккуратно вскрывают. Переглядывают содержимое в гастроремкость, накрывают крышкой. Помешают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование.

Масло сливочное растапливают, доводят до кипения, поливают омлет. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Готовый омлет помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроремкость с готовым омлетом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

При подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень.

\*Не подлежит повторному разогреву.

**Температура подачи:** не ниже65°C

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

**Технолог** \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120323В

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет с сыром

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Омлет охлажденный  | 95                            | 95       | 9,5        | 9,5       |
| Сыр полутвердый    | 5,4                           | 5        | 0,54       | 0,5       |
| Выход:             |                               | 100      |            | 10        |

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

|                                 |       |          |       |
|---------------------------------|-------|----------|-------|
| Белки (г):                      | 11,14 | Са (мг): | 85,07 |
| Жиры (г):                       | 2,71  | Mg (мг): | 14,41 |
| Углеводы (г):                   | 7,13  | Fe (мг): | 1,85  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 97,72 | C (мг):  | 0,2   |
|                                 |       | B1 (мг): | 0,06  |
|                                 |       | B2 (мг): | 0,36  |

Технология приготовления:

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

Готовый омлет помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроёмкость с готовым омлетом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

\*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Срок реализации:

Технолог \_\_\_\_\_

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

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

| Наименование<br>сырья       | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                             | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                             | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Омлет, смешанный с ветчиной | 100                           | 100      | 10         | 10        |
| Выход:                      |                               | 100      |            | 10        |

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 11,2  |
| Жиры (г):                       | 5     |
| Углеводы (г):                   | 5,50  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 111,8 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 68,96 |
| Mg (мг): | 16,61 |
| Fe (мг): | 2,05  |
| C (мг):  | 0,15  |
| B1 (мг): | 0,05  |
| B2 (мг): | 0,32  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Переглядывают содержимое в гастроремкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовый омлет помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроремкость с готовым омлетом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.  
\*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Срок реализации:

Технолог \_\_\_\_\_

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Азу из говядины

| Наименование сырья          | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |             |
|-----------------------------|-------------------------------|------------|------------|-------------|
|                             | 1 порция                      | 100 порций |            |             |
|                             | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг   |
| Азу из говядины охлажденное | 100                           | 100        | 10,0       | 10,0        |
| <b>Выход:</b>               |                               | <b>100</b> |            | <b>10,0</b> |

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

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

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

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 18,35 |
| Мg (мг): | 20,76 |
| Fe (мг): | 2,10  |
| С (мг):  | 3,81  |
| В1 (мг): | 0,06  |
| В2 (мг): | 0,11  |

### Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование.

Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовое азу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гостроемкость с готовым азу ставят на мармиты или в тепловый шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подовать с гарниром.

\*Не подлежит повторному разогреву..

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

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

**Зразы мясные с фаршем из яйца и**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**ветчины**

| Наименование сырья                                    | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |             |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-------------|
|                                                       | 1 порция                      |            | 100 порций |             |
|                                                       | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг   |
| Зразы мясные с начинкой из яйца и ветчины охлажденные | 100                           | 100        | 10,0       | 10,0        |
| <b>Выход:</b>                                         |                               | <b>100</b> |            | <b>10,0</b> |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:**

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

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

**Технология приготовления:**

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

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

\*Не подлежит повторному разогреву.

**Температура подачи:** не ниже 65°С

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

**Технолог** \_\_\_\_\_



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120602

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):                    Гуляш из мяса птицы

| 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 добавлять в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

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

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 11,75 |
| Mg (мг): | 11,36 |
| Fe (мг): | 0,91  |
| C (мг):  | 2,10  |
| B1 (мг): | 0,04  |
| B2 (мг): | 0,08  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Перекалдывают содержимое в гастроёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта.

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

Гастроёмкость с готовым гуляшом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать с гарниром.

\*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:                    не ниже 65°С

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

Технолог                    \_\_\_\_\_



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120518

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

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

| Наименование сырья                                  | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                                     | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                                     | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Капуста тушеная с колбасными изделиями, охлажденная | 100                           | 100      | 10         | 10        |
| Выход готового продукта                             |                               | 100      |            | 10        |

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 4,40   |
| Жиры (г):                       | 8,40   |
| Углеводы (г):                   | 12,90  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 144,80 |

|          |        |
|----------|--------|
| Ca (мг): | 157,21 |
| Mg (мг): | 19,05  |
| Fe (мг): | 0,88   |
| C (мг):  | 25,07  |
| B1 (мг): | 0,06   |
| B2 (мг): | 0,06   |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Переглядывают содержимое в гастроёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование.Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовую капусту помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

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

\*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:                   не ниже 65°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):                    **Котлеты рубленые из мяса (говядина)**

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

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:**

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

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 14,97 |
| Мg (мг): | 18,82 |
| Fe (мг): | 2,21  |
| С (мг):  | 0,00  |
| В1 (мг): | 0,07  |
| В2 (мг): | 0,11  |

**Технология приготовления:**

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

Гастроёмкость 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°С

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

**Технолог** \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120508

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гуляш

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

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

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 13,81 |
| Mg (мг): | 18,52 |
| Fe (мг): | 1,94  |
| C (мг):  | 1,47  |
| B1 (мг): | 0,05  |
| B2 (мг): | 0,11  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в гасроемкость, накрывают крышкой. Помешают в протретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовый гуляш помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гасроемкость с готовым гуляшом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать с гарниром.

\*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №120543

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

| Наименование кулинарного изделия (блюда):    Голубцы ленивые |                               |          |            |           |  |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|--|
| Наименование сырья                                           | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |  |
|                                                              | 1 порция                      |          | 100 порций |           |  |
|                                                              | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |  |
|                                                              | 100                           | 100      | 10,0       | 10,0      |  |
| Голубцы ленивые охлажденные                                  |                               | 100      |            | 10,0      |  |
| Выход:                                                       |                               |          |            |           |  |

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 8,00   |
| Жиры (г):                       | 10,00  |
| Углеводы (г):                   | 7,30   |
| Энергетическая ценность (ккал): | 151,20 |

|          |        |
|----------|--------|
| Ca (мг): | 155,87 |
| Mg (мг): | 21,96  |
| Fe (мг): | 1,25   |
| C (мг):  | 22,06  |
| B1 (мг): | 0,05   |
| B2 (мг): | 0,07   |

Технология приготовления:

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

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

\*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог

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

**Котлеты рубленные из фарша**  
Наименование кулинарного изделия (блюда):                    **рыбного**

| Наименование сырья         | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |             |
|----------------------------|-------------------------------|------------|------------|-------------|
|                            | 1 порция                      |            | 100 порций |             |
|                            | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг   |
| Котлеты рыбные охлажденные | 100                           | 100        | 10,0       | 10,0        |
| <b>Выход:</b>              |                               | <b>100</b> |            | <b>10,0</b> |

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101 ) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию; допускается готовое блюдо сразу полить соусом и прогреть.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 9,60   |
| Жиры (г):                       | 9,30   |
| Углеводы (г):                   | 17,50  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 192,10 |

|          |        |
|----------|--------|
| Са (мг): | 284,57 |
| Mg (мг): | 26,50  |
| Fe (мг): | 0,63   |
| C (мг):  | 0,82   |
| B1 (мг): | 0,09   |
| B2 (мг): | 0,08   |

**Технология приготовления:**

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

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

\*Не подлежит повторному разогреву.

**Температура подачи:**                    не ниже 65°С

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

**Технолог**                    \_\_\_\_\_







Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120506В

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

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

| Наименование сырья       | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                          | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                          | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Бефстроганов охлажденный | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>            |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

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

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 83,80 |
| Mg (мг): | 23,73 |
| Fe (мг): | 2,31  |
| C (мг):  | 0,36  |
| B1 (мг): | 0,06  |
| B2 (мг): | 0,16  |

Технология приготовления:

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

\*Не подлежит повторному разогреву. Допускается подогреть бефстроганов с гарниром

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог \_\_\_\_\_



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120510

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Говядина отварная

| Наименование сырья                   | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                      | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                      | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Мясо отварное(говядина), охлажденное | 100                           | 100      | 10         | 10        |
| Выход готового продукта              |                               | 100      |            | 10        |

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

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

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 15,79 |
| Mg (мг): | 34,21 |
| Fe (мг): | 4,20  |
| C (мг):  | 0,00  |
| B1 (мг): | 0,09  |
| B2 (мг): | 0,23  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Порционируют, перекладывают содержимое в гастремкость, накрывают крышкой. Помещают в протретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовую говядину помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гастремкость с готовым мясом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать с соусом и гарниром.

\*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Говядина тушеная с черносливом

| Наименование сырья                         | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |             |
|--------------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-------------|
|                                            | 1 порция                      |            | 100 порций |             |
|                                            | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг   |
| Говядина тушеная с черносливом охлажденная | 100                           | 100        | 10,0       | 10,0        |
| <b>Выход:</b>                              |                               | <b>100</b> |            | <b>10,0</b> |

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

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

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 20,2  |
| Мg (мг): | 27,62 |
| Fe (мг): | 2,05  |
| С (мг):  | 2,62  |
| В1 (мг): | 0,05  |
| В2 (мг): | 0,10  |

Технология приготовления:

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

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

\*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:

не ниже 65°С

Срок реализации:

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

Технолог

\_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120516

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Печень тушеная (говяжья)

| Наименование сырья                   | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                      | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                      | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Печень тушеная (говяжья) охлажденная | 100                           | 100      | 10         | 10        |
| Выход готового продукта              |                               | 100      |            | 10        |

\*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (НетК 180101 ) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

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

|          |        |
|----------|--------|
| Ca (мг): | 287,82 |
| Mg (мг): | 25,78  |
| Fe (мг): | 9,83   |
| C (мг):  | 46,86  |
| B1 (мг): | 0,43   |
| B2 (мг): | 3,11   |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Печень тушеную и соус разогревают раздельно! Переслаживают содержимое в гастроёмкость, накрывают крышкой. Помещают в протёртый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта.

Гастроёмкость с готовой печенью ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать с соусом и гарниром.

\*Не поддежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120404

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

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

| Наименование сырья         | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |             |
|----------------------------|-------------------------------|------------|------------|-------------|
|                            | 1 порция                      |            | 100 порций |             |
|                            | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг   |
| Тефтели рыбные охлажденные | 100                           | 100        | 10,0       | 10,0        |
| <b>Выход:</b>              |                               | <b>100</b> |            | <b>10,0</b> |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:**

|                                 |        |          |        |
|---------------------------------|--------|----------|--------|
| Белки (г):                      | 11,60  | Са (мг): | 267,22 |
| Жиры (г):                       | 5,20   | Mg (мг): | 26,44  |
| Углеводы (г):                   | 14,80  | Fe (мг): | 0,70   |
| Энергетическая ценность (ккал): | 152,40 | C (мг):  | 1,75   |
|                                 |        | B1 (мг): | 0,09   |
|                                 |        | B2 (мг): | 0,07   |

**Технология приготовления:**

Упаковку перед вскрытием промывают проточной водой, аккуратно вскрывают. Переглаживают содержимое в газостреимость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовые тефтели помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

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

\*Не подлежит повторному разогреву.

**Температура подачи:** не ниже 65°С

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

**Технолог** \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120522

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

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

| Наименование<br>сырья                       | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |             |
|---------------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-------------|
|                                             | 1 порция                      |            | 100 порций |             |
|                                             | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг   |
| Терфтели с рисом охлажденные<br>упакованные | 100                           | 100        | 10,0       | 10,0        |
| <b>Выход:</b>                               |                               | <b>100</b> |            | <b>10,0</b> |

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

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

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

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (mT): | 9,5   |
| Mg (mT): | 20,88 |
| Fe (mT): | 1,79  |
| C (mT):  | 0,00  |
| B1 (mT): | 0,07  |
| B2 (mT): | 0,10  |

## Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в гастроёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Готовые тегтели помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гastrоppeккoстb c гoтoвыми гeфтeлeгeмeнaми стaвaт нa мaрмиты или в тeплoвoй шкaф или oстaвляют в изoтeрмичeскoй тape, пoддepживaя тeмпepaтyрy пoдaчи. Дoпyскaeтcя пoдoвaть c coycoм и гappипpoм.

\* 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) № 120531**

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

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

| 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        |
| <b>Выход:</b>                  |                               | <b>100</b> |            | <b>10,0</b> |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:**

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

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 18,89 |
| Mg (мг): | 23,31 |
| Fe (мг): | 2,73  |
| C (мг):  | 2,00  |
| B1 (мг): | 0,07  |
| B2 (мг): | 0,16  |

**Технология приготовления:**

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

Гастроремкость 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°С

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

**Технолог** \_\_\_\_\_

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

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

| Наименование сырья                  | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |             |
|-------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-------------|
|                                     | 1 порция                      |            | 100 порций |             |
|                                     | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг   |
| Плов мясной охлажденный упакованный | 100                           | 100        | 10,0       | 10,0        |
| <b>Выход:</b>                       |                               | <b>100</b> |            | <b>10,0</b> |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 12,00  |
| Жиры (г):                       | 5,50   |
| Углеводы (г):                   | 18,20  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 170,30 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 13,07 |
| Мg (мг): | 26,80 |
| Fe (мг): | 1,71  |
| С (мг):  | 2,27  |
| В1 (мг): | 0,06  |
| В2 (мг): | 0,10  |

**Технология приготовления:**

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в газостоемкость, накрывают крышкой. Помешают в протертый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовый плов помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Газостоемкость с готовым пловом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. \*Не подлежит повторному разогреву.

**Температура подачи:** не ниже 65°С

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

**Технолог** \_\_\_\_\_



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120610

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):                   Рагу из мяса птицы

| Наименование сырья             | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Рагу из мяса птицы охлажденное | 100                           | 100      | 10         | 10        |
| Выход готового продукта        |                               | 100      |            | 10        |

\*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (НетК 180101 ) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

|                                 |       |          |       |
|---------------------------------|-------|----------|-------|
| Белки (г):                      | 4,60  | Са (мг): | 21,08 |
| Жиры (г):                       | 1,70  | Mg (мг): | 22,24 |
| Углеводы (г):                   | 12,80 | Fe (мг): | 1,13  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 84,90 | C (мг):  | 6,78  |
|                                 |       | B1 (мг): | 0,10  |
|                                 |       | B2 (мг): | 0,09  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Перекалывают содержимое в гастрореомкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовое рагу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастрореомкость с готовым рагу ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

\*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:                   не ниже 65°С

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

Технолог                   \_\_\_\_\_





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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Шницель рубленный куриный**

| Наименование сырья                    | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |             |
|---------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-------------|
|                                       | 1 порция                      |            | 100 порций |             |
|                                       | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг   |
| Шницель рубленный куриный охлажденный | 100                           | 100        | 10,0       | 10,0        |
| <b>Выход:</b>                         |                               | <b>100</b> |            | <b>10,0</b> |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:**

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

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 40,26 |
| Mg (мг): | 19,63 |
| Fe (мг): | 1,72  |
| C (мг):  | 1,71  |
| B1 (мг): | 0,07  |
| B2 (мг): | 0,20  |

**Технология приготовления:**

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

Гостроемкость с готовым шницелем ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать с любым гарниром и соусом.

\*Не поддежит повторному разогреву.

**Температура подачи:**

не ниже 65°С

**Срок реализации:**

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

**Технолог**

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Шницель рубленый из говядины

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 12,00  |
| Жиры (г):                       | 10,40  |
| Углеводы (г):                   | 6,00   |
| Энергетическая ценность (ккал): | 165,60 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 14,92 |
| Mg (мг): | 20,96 |
| Fe (мг): | 2,47  |
| C (мг):  | 0,00  |
| B1 (мг): | 0,08  |
| B2 (мг): | 0,13  |

Технология приготовления:

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

Гасстроемкость с готовым шницелем ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать с любым гарниром и соусом.

\*Не поддежит

повторному разогреву.

Температура подачи:

не ниже 65°С

Срок реализации:

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

Технолог

\_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140102

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

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

| Наименование сырья        | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|---------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                           | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                           | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Соус томатный охлажденный | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>             |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 9,23  |
| Mg (мг): | 15,12 |
| Fe (мг): | 0,69  |
| C (мг):  | 11,85 |
| B1 (мг): | 0,05  |
| B2 (мг): | 0,05  |

Технология приготовления:

Разогрев и транспортировка совместно с горячими блюдами не допускается. Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в густоёмкость, накрывают крышкой. Помешают в протретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 80°С в центре продукта. Готовый соус помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Густоёмкость с готовым соусом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Соус подается отдельно. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы рыбы и другим блюдам.

\*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110104В

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ сибирский с говядиной**

| Наименование сырья         | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|----------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                            | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                            | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Борщ сибирский охлажденный | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>              |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 2,40  |
| Жиры (г):                       | 1,50  |
| Углеводы (г):                   | 3,00  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 30,00 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 41,85 |
| Mg (мг): | 13,63 |
| Fe (мг): | 0,84  |
| C (мг):  | 5,53  |
| B1 (мг): | 0,04  |
| B2 (мг): | 0,04  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый борщ помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

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

\*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

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

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

| Наименование сырья                                                                              | Расход сырья и полуфабрикатов |                    |            |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------|------------|-----------|
|                                                                                                 | 1 порция                      |                    | 100 порций |           |
|                                                                                                 | Брутто, г                     | Нетто, г           | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Суп картофельный с горохом охлажденный                                                          | 100                           | 100                | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>                                                                                   |                               | <b>100</b>         |            | <b>10</b> |
| Масса супа и сухариков (ТК№180601) в г на порцию супа с сухариками: массой 200 г. массой 250 г. |                               | 190/10*<br>240/10* |            |           |

В числителе дроби указана масса супа картофельного, в знаменателе — масса сухариков. (\*рекомендовано 10г на порцию)

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

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

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 15,40 |
| Mg (мг): | 15,29 |
| Fe (мг): | 0,79  |
| С (мг):  | 2,60  |
| В1 (мг): | 0,09  |
| В2 (мг): | 0,03  |

**Технология приготовления:**

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в густоёмкость. Помещают в прогретое оборудование в пароконвектомате или на водяной бане на плите. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Густоёмкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловую шкафу или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

Суп картофельный с горохом отпускают с сухариками.  
\*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

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

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

| Наименование сырья         | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|----------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                            | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                            | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Бульон куриный охлажденный | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>              |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

|                                 |       |          |      |
|---------------------------------|-------|----------|------|
| Белки (г):                      | 0,90  | Са (мг): | 3,00 |
| Жиры (г):                       | 2,20  | Мg (мг): | 4,60 |
| Углеводы (г):                   | 1,30  | Fe (мг): | 0,18 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 28,60 | С (мг):  | 2,00 |
|                                 |       | В1 (мг): | 0,02 |
|                                 |       | В2 (мг): | 0,02 |

**Технология приготовления:**

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый бульон помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовым бульоном ставят на мармиты или в тепловую шкафу или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.  
\*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:                    не ниже 75°С

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

Технолог \_\_\_\_\_



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110102В

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ с капустой и картофелем**

| Наименование сырья                        | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|-------------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                           | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                           | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Борщ с капустой и картофелем, охлажденный | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>                             |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

|                                 |       |          |       |
|---------------------------------|-------|----------|-------|
| Белки (г):                      | 0,90  | Са (мг): | 25,49 |
| Жиры (г):                       | 1,00  | Мg (мг): | 9,36  |
| Углеводы (г):                   | 4,00  | Fe (мг): | 0,44  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 30,00 | С (мг):  | 5,94  |
|                                 |       | В1 (мг): | 0,02  |
|                                 |       | В2 (мг): | 0,02  |

**Технология приготовления:**

Упаковку аккуратно вскрывают. Переглядывают содержимое в густоёмкость. Накрывают крышкой. Разогрев производят до температуры 80-90°С в центре продукта. Густоёмкость с готовым борщом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.  
\*Не подлежит повторному разогреву.

**Температура подачи:** не ниже 75°С

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

**Технолог** \_\_\_\_\_



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110204В

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

| Наименование сырья              | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                 | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                 | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Рассольник домашний охлажденный | 100                           | 100      | 10         | 10        |
| Выход:                          |                               | 100      |            | 10        |

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

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

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 23,68 |
| Мg (мг): | 11,13 |
| Fe (мг): | 0,42  |
| С (мг):  | 6,3   |
| В1 (мг): | 0,04  |
| В2 (мг): | 0,03  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекидывают содержимое в гасроемкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовые рассольник помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гасроемкость с готовым рассольником ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.  
\*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110202В

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рассольник Ленинградский**

| Наименование сырья                   | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                      | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                      | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Рассольник ленинградский охлажденный | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>                        |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,80  |
| Жиры (г):                       | 1,60  |
| Углеводы (г):                   | 5,40  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 39,20 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 8,76  |
| Mg (мг): | 10,37 |
| Fe (мг): | 0,39  |
| С (мг):  | 3,7   |
| В1 (мг): | 0,04  |
| В2 (мг): | 0,03  |

**Технология приготовления:**

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гасроемкость.

Разогрев производят до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовые рассольник помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

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

\*Не подлежит повторному разогреву.

**Температура подачи:** не ниже 75°С

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

**Технолог** \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110310

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

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

| Наименование сырья                     | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|----------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                        | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                        | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Суп картофельный с фасолью охлажденный | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>                          |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 33,26 |
| Mg (мг): | 11,86 |
| Fe (мг): | 0,54  |
| C (мг):  | 2,60  |
| B1 (мг): | 0,05  |
| B2 (мг): | 0,03  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в газостоемкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Газостоемкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловую шкафу или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.  
\*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110315

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

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

| 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        |
| <b>Выход:</b>                        |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

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

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 47,90 |
| Mg (мг): | 18,90 |
| Fe (мг): | 0,50  |
| C (мг):  | 3,74  |
| B1 (мг): | 0,05  |
| B2 (мг): | 0,05  |

**Технология приготовления:**

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость.

Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

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

\*Не подлежит повторному разогреву.

**Температура подачи:** не ниже 75°С

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

**Технолог** \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110306В

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп из овощей**

| Наименование сырья        | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|---------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                           | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                           | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Суп из овощей охлажденный | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>             |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

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

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

**Технология приготовления:**

Улаковку аккуратно вскрывают. Перекидывают содержимое в гастроемкость. Накрывают крышкой. Разогрев производить до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп помещают в изотермическую тару.

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

\*Не подлежит повторному разогреву.

**Температура подачи:** не ниже 75°С

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

**Технолог** \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110206В

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

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

| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|---------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                     | 1 порция                      | 100 порций |            |           |
|                     | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Солянка охлажденная | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>       |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

\*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (НетК 180101 ) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

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

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг): | 6,19 |
| Mg (мг): | 5,00 |
| Fe (мг): | 0,42 |
| C (мг):  | 1,36 |
| B1 (мг): | 0,02 |
| B2 (мг): | 0,02 |

**Технология приготовления:**

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в гостроемкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовую солянку помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гостроемкость с готовой солянкой ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.  
\*Не подлежит повторному разогреву.

**Температура подачи:** не ниже 75°С

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

**Технолог** \_\_\_\_\_

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с фрикадельками

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

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

|          |      |
|----------|------|
| Са (мг): | 8,89 |
| Mg (мг): | 11,8 |
| Fe (мг): | 0,45 |
| С (мг):  | 5,05 |
| В1 (мг): | 0,05 |
| В2 (мг): | 0,04 |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в гостроемкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. При опуске фрикадельки кладут в суп. 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°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110304

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

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

| 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        |
| <b>Выход:</b>           |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

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

|          |      |
|----------|------|
| Са (мг): | 9,98 |
| Mg (мг): | 8,73 |
| Fe (мг): | 0,39 |
| С (мг):  | 2,61 |
| В1 (мг): | 0,03 |
| В2 (мг): | 0,03 |

**Технология приготовления:**

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. .

Разогревают до температуры 80-90°С 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°С

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

**Технолог** \_\_\_\_\_



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110106В

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

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

| Наименование сырья               | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|----------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                  | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                  | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Щи из свежей капусты охлажденные | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>                    |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 1,10  |
| Жиры (г):                       | 0,50  |
| Углеводы (г):                   | 2,90  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 20,50 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 41,97 |
| Мg (мг): | 8,12  |
| Fe (мг): | 0,29  |
| С (мг):  | 7,81  |
| В1 (мг): | 0,02  |
| В2 (мг): | 0,02  |

**Технология приготовления:**

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в густоёмкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Густоёмкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.  
\*Не подлежит повторному разогреву.

**Температура подачи:** не ниже 75°С

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

**Технолог** \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110317

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

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

| Наименование сырья         | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|----------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                            | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                            | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Уха Ростовская охлажденная | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>              |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

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

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 51,94 |
| Mg (мг): | 13,39 |
| Fe (мг): | 0,47  |
| C (мг):  | 6,13  |
| B1 (мг): | 0,06  |
| B2 (мг): | 0,04  |

**Технология приготовления:**

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость.

Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый уху помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

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

\*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110321

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

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

| Наименование сырья       | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                          | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                          | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Суп с лапшой охлажденный | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>            |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 2,40  |
| Жиры (г):                       | 1,10  |
| Углеводы (г):                   | 6,20  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 44,30 |

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг): | 6,08 |
| Mg (мг): | 3,55 |
| Fe (мг): | 0,24 |
| C (мг):  | 0,60 |
| B1 (мг): | 0,02 |
| B2 (мг): | 0,01 |

**Технология приготовления:**

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в кастрюлю. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гastrоeмкocть c гoтoвым cупoм cтaвят нa мaрмиты или в тeплoвую шкaф или oстaвляют в изoтeрмичecкoй тape, пoддepживaя тeмпepaтyрy пoдaчи.

\*He пoдлeжит пoвтopнoмy paзoгpeвy.

**Температура подачи:** не ниже 75°С

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

**Технолог** \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110302

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

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

| 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 (НетК 180101 ) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг): | 7,11 |
| Mg (мг): | 9,02 |
| Fe (мг): | 0,44 |
| C (мг):  | 1,77 |
| B1 (мг): | 0,02 |
| B2 (мг): | 0,03 |

Технология приготовления:

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

\*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

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

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

| Наименование сырья           | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                              | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                              | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Суп-пюре овощной охлажденный | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>                |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 1,50  |
| Жиры (г):                       | 2,50  |
| Углеводы (г):                   | 6,00  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 52,50 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 32,35 |
| Мg (мг): | 8,16  |
| Fe (мг): | 0,25  |
| С (мг):  | 4,16  |
| В1 (мг): | 0,03  |
| В2 (мг): | 0,03  |

**Технология приготовления:**

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гасстроемкость, накрывают крышкой. Помещают в протретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогрев производят до температуры 80-90°С в центре продукта.

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

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

\*Не подлежит повторному разогреву.

**Температура подачи:** не ниже 75°С

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

**Технолог** \_\_\_\_\_

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

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |       |          |       |
|---------------------------------|-------|----------|-------|
| Белки (г):                      | 1,70  | Ca (мг): | 26,30 |
| Жиры (г):                       | 1,80  | Mg (мг): | 12,04 |
| Углеводы (г):                   | 5,30  | Fe (мг): | 0,42  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 44,20 | C (мг):  | 4,19  |
|                                 |       | B1 (мг): | 0,05  |
|                                 |       | B2 (мг): | 0,05  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Перекалдывают содержимое в гастрореомкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогрев производит до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

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

\*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110323В

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп крестьянский с крупой

| Наименование сырья                    | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                       | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                       | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Суп крестьянский с крупой охлажденный | 100                           | 100      | 10         | 10        |
| Выход:                                |                               | 100      |            | 10        |

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |       |          |       |
|---------------------------------|-------|----------|-------|
| Белки (г):                      | 1,20  | Са (мг): | 36,27 |
| Жиры (г):                       | 1,10  | Мg (мг): | 8,51  |
| Углеводы (г):                   | 4,10  | Fe (мг): | 0,31  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 31,10 | С (мг):  | 6,25  |
|                                 |       | В1 (мг): | 0,02  |
|                                 |       | В2 (мг): | 0,02  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Разогревают до температуры 80-90°С 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°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп-пюре куринный

| Наименование сырья                                                                              | Расход сырья и полуфабрикатов |                 |            |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------|------------|-----------|
|                                                                                                 | 1 порция                      |                 | 100 порций |           |
|                                                                                                 | Брутто, г                     | Нетто, г        | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Суп-пюре куринный охлажденный                                                                   | 100                           | 100             | 10         | 10        |
| Выход:                                                                                          |                               | 100             |            | 10        |
| Масса супа и сухариков (ТК№180601) в г на порцию супа с сухариками: массой 200 г. массой 250 г. |                               | 190/10* 240/10* |            |           |

В числителе дробь указана масса супа-пюре, в знаменателе – масса сухариков.

(\*рекомендовано 10г на порцию)

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 16,38 |
| Mg (мг): | 4,76  |
| Fe (мг): | 0,25  |
| C (мг):  | 0,54  |
| В1 (мг): | 0,02  |
| В2 (мг): | 0,03  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в гастроёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование.Разогрев производят до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

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

\*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог



## 230258

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

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

| Наименование сырья              | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|---------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                 | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                 | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Говядина с овощами, охлажденная | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>                   |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

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

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |       |          |       |
|---------------------------------|-------|----------|-------|
| Белки (г):                      | 9,1   | Ca (мг): | 41,89 |
| Жиры (г):                       | 10,2  | Mg (мг): | 49,74 |
| Углеводы (г):                   | 3,30  | Fe (мг): | 2,90  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 142,6 | C (мг):  | 34,38 |

## Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в гастроємкость, накрывают крышкой. Помешают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудованіе. Разогревают до температуры 85 °С в центре продукта. Готовую говядину с овощами помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный ппшбллок.

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

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 сырья                     | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|----------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                        | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                        | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Котлеты куриные с ветчиной охлажденные | 100                           | 100      | 10         | 10        |
| Выход готового продукта                |                               | 100      |            | 10        |

\*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (НетК 180101 ) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

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

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в гастроёмкость, накрывают крышкой. Помешают в протёртый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовые котлеты помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гастроёмкость с готовыми котлетами ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

\*Не подлежит повторному разогреву. Отпускают котлеты с соусом и гарниром

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Курица в сырном соусе**

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                   | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                   | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Курица в сырном соусе,охлажденная | 100                           | 100      | 10         | 10        |
| Выход:                            |                               | 100      |            | 10        |

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 14,3  |
| Жиры (г):                       | 13,3  |
| Углеводы (г):                   | 2,70  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 186,5 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 88,48 |
| Mg (мг): | 21,44 |
| Fe (мг): | 0,91  |
| C (мг):  | 0,72  |
| B1 (мг): | 0,05  |
| B2 (мг): | 0,09  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовую курицу в сырном соусе помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гостроемкость с готовой курицей в сырном соусе ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.  
\*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Курица по-тайски**

| Наименование сырья           | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                              | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                              | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Курица по-тайски,охлажденная | 100                           | 100      | 10         | 10        |
| Выход:                       |                               | 100      |            | 10        |

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| Белки (г):                      | 9,7  |
| Жиры (г):                       | 3,4  |
| Углеводы (г):                   | 5,70 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 83,5 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 16,68 |
| Mg (мг): | 23,85 |
| Fe (мг): | 1,07  |
| C (мг):  | 3,19  |
| B1 (мг): | 0,06  |
| B2 (мг): | 0,08  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Переглядывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование.Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовую курицу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

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

\*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

## 120220

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

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

| Наименование сырья          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                             | I порция                      |          | 100 порций |           |
|                             | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Соус карбонара, охлажденный | 100                           | 100      | 10         | 10        |
|                             | <b>100</b>                    |          |            | <b>10</b> |
| Выход:                      |                               |          |            |           |

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

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Белки (г):                     | 9,84   |
| Жиры (г):                      | 9,84   |
| Углеводы (г):                  | 15,20  |
| Энергетическая ценность (ккал) | 188,68 |

|         |       |
|---------|-------|
| Ca (mr) | 93,12 |
| Mg (mr) | 15,69 |
| Fe (mr) | 1,20  |
| C (mr)  | 0,19  |
| B1 (mr) | 0,05  |
| B2 (mr) | 0,12  |

## Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекальдивают содержимое в газостойкость, накрывают крышкой. Помещают в протретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудованное. Разогревают до температуры 85 °C в центре продукта. Готовый соус помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Гastrопроемкость с готовым соусом 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 сырья               | Расход сырья и полуфабрикатов |             |            |           |
|----------------------------------|-------------------------------|-------------|------------|-----------|
|                                  | 1 порция                      |             | 100 порций |           |
|                                  | Брутто, г                     | Нетто, г    | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Поджарка из свинины, охлажденная | 100                           | 100         | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>                    |                               | <b>1000</b> |            | <b>10</b> |

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 12    |
| Жиры (г):                       | 7     |
| Углеводы (г):                   | 5,50  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 133,0 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (mT): | 24,58 |
| Mg (mT): | 36,50 |
| Fe (mT): | 2,46  |
| C (mT):  | 6,25  |
| B1 (mT): | 0,64  |
| B2 (mT): | 0,18  |

Утаковку аккyратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в гaстроeмкoсть, накрывают крышкoй. Пoмещают в прoтрeтый парoкoнвeктoмaт, дyxoвoй шкaф или дpyгoe oбoрyдoвaниe. Paзoгpeвaют дo тeмпepaтyры 85°C в цeнтpe пpoдyктa. Гoтoвoю пoджapкy пoмещaют в зoтepмичecкyю тapy, дoстaвляют в бyфeт-paзaдoчный пищeблoк.

\*Не подлежаит повторному разогреву.

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

# Технолог

# Вариант 2

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190216

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

Наименование кулинарного

изделия (блюда):

Брушкетта

| Наименование сырья    | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                       | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                       | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Брушкетта охлажденная | 100                           | 100      | 10         | 10        |
| Выход:                |                               | 100      |            | 10        |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 79,62 |
| Mg (мг): | 23,04 |
| Fe (мг): | 1,45  |
| C (мг):  | 2,75  |
| B1 (мг): | 0,11  |
| B2 (мг): | 0,14  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Помешают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

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

Технолог \_\_\_\_\_



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190106

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

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

| Наименование сырья             | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Булочка с цукатами охлажденная | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>                  |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 11,50  |
| Жиры (г):                       | 6,70   |
| Углеводы (г):                   | 57,20  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 335,10 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 64,22 |
| Mg (мг): | 16,74 |
| Fe (мг): | 1,08  |
| C (мг):  | 0,21  |
| B1 (мг): | 0,11  |
| B2 (мг): | 0,12  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в гастроёмкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190103

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

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

| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                     | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                     | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Булочка охлажденная | 100                           | 100      | 10         | 10        |
| Выход:              |                               | 100      |            | 10        |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр:

|                                 |        |          |       |
|---------------------------------|--------|----------|-------|
| Белки (г):                      | 5,90   | Са (мг): | 49,26 |
| Жиры (г):                       | 7,60   | Мg (мг): | 14,04 |
| Углеводы (г):                   | 58,00  | Fe (мг): | 0,99  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 323,80 | С (мг):  | 0,15  |
|                                 |        | В1 (мг): | 0,11  |
|                                 |        | В2 (мг): | 0,10  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекидывают содержимое в гостроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20±5°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190109

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка с шоколадом

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр:

|                                 |        |          |       |
|---------------------------------|--------|----------|-------|
| Белки (г):                      | 11,30  | Са (мг): | 59,03 |
| Жиры (г):                       | 8,00   | Mg (мг): | 16,10 |
| Углеводы (г):                   | 54,20  | Fe (мг): | 1,08  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 334,00 | C (мг):  | 0,19  |
|                                 |        | B1 (мг): | 0,12  |
|                                 |        | B2 (мг): | 0,12  |

Технологический процесс:

Упаковку аккуратно вскрывают. Переглядывают содержимое в гостроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование.Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

|                     |                                                                               |  |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--|
| Температура подачи: | 20±5°С                                                                        |  |
| Срок реализации:    | выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят. |  |
| Технолог            |                                                                               |  |

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190303

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Ватрушка с джемом

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |          |       |
|---------------------------------|--------|----------|-------|
| Белки (г):                      | 7,10   | Ca (мг): | 38,41 |
| Жиры (г):                       | 4,90   | Mg (мг): | 10,93 |
| Углеводы (г):                   | 59,50  | Fe (мг): | 0,73  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 310,50 | C (мг):  | 0,12  |
|                                 |        | B1 (мг): | 0,09  |
|                                 |        | B2 (мг): | 0,07  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в гостроемкость. Помешают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°C в центре продукта.  
\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

|                     |         |                                                                               |
|---------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Температура подачи: | 20 ±5°C |                                                                               |
| Срок реализации:    |         | выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят. |
| Технолог            |         |                                                                               |

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190306

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

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

|          |        |
|----------|--------|
| Са (мг): | 100,95 |
| Mg (мг): | 18,88  |
| Fe (мг): | 0,98   |
| C (мг):  | 0,27   |
| B1 (мг): | 0,14   |
| B2 (мг): | 0,17   |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в гостроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

|                     |                                                                               |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Температура подачи: | 20 ±5°С                                                                       |
| Срок реализации:    | выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят. |
| Технолог            | _____                                                                         |

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 170603

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

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

| Наименование сырья          | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|-----------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                             | 1 порция                      | 100 порций |            |           |
|                             | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Кекс с цукатами охлажденный | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>               |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

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 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 25,46 |
| Мg (мг): | 11,64 |
| Fe (мг): | 1,07  |
| С (мг):  | 0,06  |
| В1 (мг): | 0,08  |
| В2 (мг): | 0,12  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гасроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 170605

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

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |          |       |
|---------------------------------|--------|----------|-------|
| Белки (г):                      | 6,90   | Са (мг): | 34,45 |
| Жиры (г):                       | 22,00  | Mg (мг): | 51,24 |
| Углеводы (г):                   | 48,00  | Fe (мг): | 3,30  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 417,60 | C (мг):  | 0,00  |
|                                 |        | B1 (мг): | 0,09  |
|                                 |        | B2 (мг): | 0,14  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Переглядывают содержимое в гостроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 170602

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

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

| Наименование сырья         | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|----------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                            | 1 порция                      | 100 порций |            |           |
|                            | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Кекс столочный охлажденный | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| Выход:                     |                               | 100        |            | 10        |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 31,74 |
| Mg (мг): | 14,24 |
| Fe (мг): | 1,44  |
| C (мг):  | 0,00  |
| B1 (мг): | 0,09  |
| B2 (мг): | 0,13  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в гастрономкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°C в центре продукта.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°C

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

Технолог \_\_\_\_\_



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190215

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

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

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

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Переглядывают содержимое в гостроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45 °С в центре продукта.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190212

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с капустой и яйцом**

| Наименование сырья                     | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|----------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                        | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                        | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Пирожок с капустой и яйцом охлажденный | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>                          |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 8,50   |
| Жиры (г):                       | 4,90   |
| Углеводы (г):                   | 42,90  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 249,70 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 98,58 |
| Mg (мг): | 17,35 |
| Fe (мг): | 1,11  |
| C (мг):  | 9,12  |
| B1 (мг): | 0,11  |
| B2 (мг): | 0,11  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Переглядывают содержимое в густоёмкость. Помешают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Помешают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190203

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

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

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

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в гостроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.

\*Порционируют непосредственно перед раздатей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190209

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с рисом и яйцом**

| Наименование сырья                  | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                     | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                     | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Пирожок с рисом и яйцом охлажденный | 100                           | 100      | 10         | 10        |
| Выход:                              |                               | 100      |            | 10        |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |          |       |
|---------------------------------|--------|----------|-------|
| Белки (г):                      | 8,50   | Са (мг): | 42,69 |
| Жиры (г):                       | 6,90   | Mg (мг): | 16,73 |
| Углеводы (г):                   | 41,20  | Fe (мг): | 0,90  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 260,90 | C (мг):  | 0,13  |
|                                 |        | B1 (мг): | 0,11  |
|                                 |        | B2 (мг): | 0,08  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Перекалдывают содержимое в гастроёмкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

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

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

| Наименование сырья                    | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|---------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                       | I порция                      | 100 порций |            |           |
|                                       | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Пирожок с яблочным джемом охлажденный | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>                         |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 45,72 |
| Mg (мг): | 14,15 |
| Fe (мг): | 1,12  |
| C (мг):  | 0,29  |
| B1 (мг): | 0,10  |
| B2 (мг): | 0,07  |

Технологический процесс:

Упаковку аккуратно вскрывают. Переглядывают содержимое в гостроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 45°С в центре продукта.

\*Порционируют непосредственно перед разделчей. Не поддежит повторному разогреву.

Температура подачи:

20 ±5°С

Срок реализации:

выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

130202

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Капуста тушеная

| Наименование сырья          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                             | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                             | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Капуста тушеная охлажденная | 100                           | 100      | 10,0       | 10,0      |
| Выход:                      |                               | 100      |            | 10,0      |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 1,80  |
| Жиры (г):                       | 1,40  |
| Углеводы (г):                   | 14,60 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 78,20 |

|          |        |
|----------|--------|
| Са (мг): | 194,53 |
| Mg (мг): | 21,98  |
| Fe (мг): | 0,79   |
| C (мг):  | 32,20  |
| B1 (мг): | 0,04   |
| B2 (мг): | 0,05   |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы, рыбы и другим блюдам.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:

не ниже 65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов после разогрева.

Технолог

\_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130402В

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

| Наименование сырья             | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Макароньы отварные охлажденные | 95                            | 95       | 9,5        | 9,5       |
| Масло растительное             | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| Выход:                         |                               | 100      |            | 10        |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |          |       |
|---------------------------------|--------|----------|-------|
| Белки (г):                      | 5,42   | Са (мг): | 10,01 |
| Жиры (г):                       | 7,94   | Mg (мг): | 5,55  |
| Углеводы (г):                   | 32,11  | Fe (мг): | 0,56  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 221,56 | C (мг):  | 0,00  |
|                                 |        | B1 (мг): | 0,06  |
|                                 |        | B2 (мг): | 0,01  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помешают в протретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Добавляют масло и перемешивают. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы, рыбы и другим блюдам.  
\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

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

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Картофель отварной

| Наименование сырья                     | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|----------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                        | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                        | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Картофель отварной резаный охлажденный | 95                            | 95       | 9,5        | 9,5       |
| Масло растительное                     | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| Соль                                   | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,05      |
| Выход:                                 |                               | 100      |            | 10        |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 16,84 |
| Mg (мг): | 23,11 |
| Fe (мг): | 0,91  |
| C (мг):  | 10,00 |
| B1 (мг): | 0,12  |
| B2 (мг): | 0,08  |

**Технология приготовления:**

Упаковку аккуратно вскрывают. Переглядывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помешают в протретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85 °С в центре продукта. Добавляют масло и перемешивают. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы, рыбы и другим блюдам.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

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



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

130310В

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

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Каша гречневая рассыпчатая

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 7,58  |
| Mg (мг): | 66,66 |
| Fe (мг): | 2,24  |
| С (мг):  | 0,00  |
| В1 (мг): | 0,14  |
| В2 (мг): | 0,07  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в гасроемкость, накрывают крышкой. Помешают в протретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Добавляют масло и перемешивают. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы и другим блюдам.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:

не ниже 65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов после разогрева.

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130204

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рагу из овощей**

| Наименование сырья         | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |             |
|----------------------------|-------------------------------|------------|------------|-------------|
|                            | 1 порция                      |            | 100 порций |             |
|                            | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг   |
| Рагу из овощей охлажденное | 100                           | 100        | 10,0       | 10,0        |
| <b>Выход:</b>              |                               | <b>100</b> |            | <b>10,0</b> |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 1,90  |
| Жиры (г):                       | 2,30  |
| Углеводы (г):                   | 10,90 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 71,90 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 18,04 |
| Mg (мг): | 21,77 |
| Fe (мг): | 0,72  |
| C (мг):  | 7,73  |
| B1 (мг): | 0,08  |
| B2 (мг): | 0,06  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Переглядывают содержимое в гастроремкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы, рыбы и другим блюдам.

\*Порционируют непосредственно перед раздачаей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130302В

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) Рис отварной

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

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

Технология приготовления:

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

\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120212

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

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

Номер рецептуры: № 192

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

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

Технология приготовления:

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

Температура подачи:                    не ниже 65°С

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

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120206

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

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

| Наименование сырья                  | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |             |
|-------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-------------|
|                                     | 1 порция                      |            | 100 порций |             |
|                                     | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг   |
| Каша манная охлажденная упакованная | 95                            | 95         | 9,5        | 9,5         |
| Масло сливочное                     | 5                             | 5          | 0,5        | 0,5         |
| <b>Выход:</b>                       |                               | <b>100</b> |            | <b>10,0</b> |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |        |          |       |
|---------------------------------|--------|----------|-------|
| Белки (г):                      | 2,80   | Са (мг): | 86,61 |
| Жиры (г):                       | 5,65   | Mg (мг): | 12,35 |
| Углеводы (г):                   | 14,20  | Fe (мг): | 0,24  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 118,72 | C (мг):  | 0,41  |
|                                 |        | B1 (мг): | 0,04  |
|                                 |        | B2 (мг): | 0,1   |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Переглядывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в протретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта.Добавляют прокипяченное масло и перемешивают.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:                    не ниже 65°С

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

Технолог                    \_\_\_\_\_

# Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120210

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

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

| Наименование<br>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        |
| <b>Выход:</b>            |                               | <b>100</b> |            | <b>10,0</b> |

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 3,75   |
| Жиры (г):                       | 5,74   |
| Углеводы (г):                   | 8,59   |
| Энергетическая ценность (ккал): | 100,96 |

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Ca (M <sup>r</sup> ): | 80,79 |
| Mg (M <sup>r</sup> ): | 31,40 |
| Fe (M <sup>r</sup> ): | 0,73  |
| C (M <sup>r</sup> ):  | 0,35  |
| B1 (M <sup>r</sup> ): | 0,09  |
| B2 (M <sup>r</sup> ): | 0,10  |

## Технология приготовления:

Упаковку аккурратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помешают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Добавляют прокипяченное масло и перемешивают.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

**Температура подачи:** Не ниже 65°C

Не более 2-х часов после разогрева.

## Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120202

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Каша пшенная молочная

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

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

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 53,63 |
| Mg (мг): | 25,09 |
| Fe (мг): | 0,70  |
| C (мг):  | 0,23  |
| B1 (мг): | 0,11  |
| B2 (мг): | 0,06  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастрономическую, накрывают крышкой. Помещают в протретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Добавляют прокипяченное масло и перемешивают.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог \_\_\_\_\_



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

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

| Наименование сырья       | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |             |
|--------------------------|-------------------------------|------------|------------|-------------|
|                          | 1 порция                      |            | 100 порций |             |
|                          | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг   |
| Каша рисовая охлажденная | 95                            | 95         | 9,5        | 9,5         |
| Масло сливочное          | 5                             | 5          | 0,5        | 0,5         |
| <b>Выход:</b>            |                               | <b>100</b> |            | <b>10,0</b> |

**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 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 63,53 |
| Mg (мг): | 18,16 |
| Fe (мг): | 0,29  |
| C (мг):  | 0,30  |
| B1 (мг): | 0,03  |
| B2 (мг): | 0,08  |

**Технология приготовления:**

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в гастроёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Добавляют прокипяченное масло и перемешивают.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

**Температура подачи:**                    не ниже 65°С

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

**Технолог**                    \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120322

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет натуральный запеченный

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 10,02  |
| Жиры (г):                       | 5,36   |
| Углеводы (г):                   | 7,17   |
| Энергетическая ценность (ккал): | 116,92 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 78,71 |
| Mg (мг): | 13,26 |
| Fe (мг): | 1,92  |
| C (мг):  | 0,18  |
| B1 (мг): | 0,06  |
| B2 (мг): | 0,37  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают лоток в гостроемкость. Помещают в протретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Сбрызгивается маслом сливочным прокипяченным.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не поддежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже65°C

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

Технолог \_\_\_\_\_



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №120324

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

Омлет смешанный с ветчиной

Наименование кулинарного изделия (блюда):

| Наименование сырья          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                             | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                             | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Омлет, смешанный с ветчиной | 100                           | 100      | 10         | 10        |
| Выход:                      |                               | 100      |            | 10        |

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 11,2  |
| Жиры (г):                       | 5,00  |
| Углеводы (г):                   | 5,5   |
| Энергетическая ценность (ккал): | 111,8 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 68,96 |
| Mg (мг): | 16,61 |
| Fe (мг): | 2,05  |
| C (мг):  | 0,15  |
| B1 (мг): | 0,05  |
| B2 (мг): | 0,32  |

**Технология приготовления:**  
Упаковку аккуратно вскрывают. Перекалдывают лоток в гастроемкость. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта.  
\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву

Температура подачи:

не ниже 65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента разогрева

Технолог

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120504

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

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

| Наименование сырья          | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |             |
|-----------------------------|-------------------------------|------------|------------|-------------|
|                             | 1 порция                      |            | 100 порций |             |
|                             | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг   |
| Азу из говядины охлажденное | 100                           | 100        | 10,0       | 10,0        |
| <b>Выход:</b>               |                               | <b>100</b> |            | <b>10,0</b> |

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

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

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

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 18,35 |
| Mg (мг): | 20,76 |
| Fe (мг): | 2,10  |
| С (мг):  | 3,81  |
| В1 (мг): | 0,06  |
| В2 (мг): | 0,11  |

### Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в протретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Допускается подовать с гарниром.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

**Температура подачи:**                      не ниже 65°С

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

**Технолог**                      \_\_\_\_\_

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120506В**

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

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

| Наименование сырья       | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                          | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                          | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Бефстроганов охлажденный | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>            |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:**

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

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 83,80 |
| Mg (мг): | 23,73 |
| Fe (мг): | 2,31  |
| С (мг):  | 0,36  |
| В1 (мг): | 0,06  |
| В2 (мг): | 0,16  |

**Технология приготовления:**

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в гастроёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Допускается подовать с гарниром.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

**Температура подачи:** не ниже 65°С

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

**Технолог** \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120612

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Биточки рубленные куриные**

| Наименование сырья                    | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|---------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                       | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                       | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Биточки рубленные куриные охлажденные | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход готового продукта</b>        |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 12,40  |
| Жиры (г):                       | 6,90   |
| Углеводы (г):                   | 10,20  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 152,50 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 42,32 |
| Mg (мг): | 17,86 |
| Fe (мг): | 1,37  |
| C (мг):  | 1,29  |
| B1 (мг): | 0,08  |
| B2 (мг): | 0,13  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Переглядывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в протретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Допускается подовать с соусом и гарниром.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог \_\_\_\_\_

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120510**

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

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

| Наименование сырья                    | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|---------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                       | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                       | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Мясо отварное (говядина), охлажденное | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход готового продукта</b>        |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:**

|                                 |       |          |       |
|---------------------------------|-------|----------|-------|
| Белки (г):                      | 21,10 | Са (мг): | 15,79 |
| Жиры (г):                       | 2,30  | Mg (мг): | 34,21 |
| Углеводы (г):                   | 1,80  | Fe (мг): | 4,20  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 112,3 | C (мг):  | 0,00  |
|                                 |       | B1 (мг): | 0,09  |
|                                 |       | B2 (мг): | 0,23  |

**Технология приготовления:**

Упаковку аккуратно вскрывают. Порционируют, перекладывают содержимое в гастроёмкость, накрывают крышкой. Помешают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта.

Гастроёмкость с готовым мясом ставят на мармиты или в тепловой шкаф поддерживая температуру подачи. Допускается подавать с соусом гарниром.

\*Не подлежит повторному разогреву. Отпускают мясо с гарниром

**Температура подачи:** не ниже 65°С

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

**Технолог** \_\_\_\_\_



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120514

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):            Говядина тушеная с черносливом

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

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

|          |       |
|----------|-------|
| Са (mg): | 20,20 |
| Mg (mg): | 27,62 |
| Fe (mg): | 2,05  |
| C (mg):  | 2,62  |
| B1 (mg): | 0,05  |
| B2 (mg): | 0,10  |

Технология приготовления:

У паковку аккуратно вскрывают. Переглядывают содержимое в густоосемякость, накрывают крышкой. Помещают в протертый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование.

Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Допускается подавать с соусом и гарниром.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:            не ниже 65°С

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

Технолог            \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №120543

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):    **Голубцы ленивые**

| Наименование сырья          | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |             |
|-----------------------------|-------------------------------|------------|------------|-------------|
|                             | 1 порция                      |            | 100 порций |             |
|                             | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг   |
| Голубцы ленивые охлажденный | 100                           | 100        | 10,0       | 10,0        |
| <b>Выход:</b>               |                               | <b>100</b> |            | <b>10,0</b> |

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

|                                 |        |          |        |
|---------------------------------|--------|----------|--------|
| Белки (г):                      | 8,00   | Ca (мг): | 155,87 |
| Жиры (г):                       | 10,00  | Mg (мг): | 21,96  |
| Углеводы (г):                   | 7,30   | Fe (мг): | 1,25   |
| Энергетическая ценность (ккал): | 151,20 | C (мг):  | 22,06  |
|                                 |        | B1 (мг): | 0,05   |
|                                 |        | B2 (мг): | 0,07   |

Технология приготовления:

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

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

\*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:                    не ниже 65°С

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

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120602

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гуляш из мяса птицы

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

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

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 11,75 |
| Mg (мг): | 11,36 |
| Fe (мг): | 0,91  |
| C (мг):  | 2,10  |
| B1 (мг): | 0,04  |
| B2 (мг): | 0,08  |

Технология приготовления:

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

\*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог \_\_\_\_\_



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120528

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

Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины

Наименование кулинарного изделия (блюда): ветчины

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

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

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

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в протретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Допускается подовать с соусом и гарниром.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №120518

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

Капуста, тушенная с колбасными изделиями

Наименование кулинарного изделия (блюда):       изделиями

| Наименование сырья                                 | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|----------------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                                    | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Капуста тушеная с колбасными изделиями охлажденная | 100                           | 100      | 10         | 10        |
| Выход готового продукта                            |                               | 100      |            | 10        |

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 4,40   |
| Жиры (г):                       | 8,40   |
| Углеводы (г):                   | 12,90  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 144,80 |

|          |        |
|----------|--------|
| Са (мг): | 157,21 |
| Mg (мг): | 19,05  |
| Fe (мг): | 0,88   |
| C (мг):  | 25,07  |
| B1 (мг): | 0,06   |
| B2 (мг): | 0,06   |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в гастрономкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта.  
\*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:                       не ниже 65°С

Срок реализации:                           не более 2-х часов после разогрева

Технолог                                       \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №120524

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):Котлеты рубленые из мяса(говядина)

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

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

|          |       |
|----------|-------|
| Са (mg): | 14,97 |
| Мg (mg): | 18,82 |
| Fe (mg): | 2,21  |
| С (mg):  | 0,00  |
| В1 (mg): | 0,07  |
| В2 (mg): | 0,11  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помешают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Допускается подовать с соусом и гарниром.

\*Порционируют непосредственно перед раздачаей.Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:не ниже 65°С

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

Технолог





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

**Котлеты рубленные из фарша  
рыбного**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

| Наименование сырья         | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |             |
|----------------------------|-------------------------------|------------|------------|-------------|
|                            | 1 порция                      |            | 100 порций |             |
|                            | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг   |
| Котлеты рыбные охлажденные | 100                           | 100        | 10,0       | 10,0        |
| <b>Выход:</b>              |                               | <b>100</b> |            | <b>10,0</b> |

Примечание: при подаче допускается добавлять в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101 ) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию; допускается готовое блюдо сразу полить соусом и прогреть.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 9,60   |
| Жиры (г):                       | 9,30   |
| Углеводы (г):                   | 17,50  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 192,10 |

|          |        |
|----------|--------|
| Ca (мг): | 284,57 |
| Mg (мг): | 26,50  |
| Fe (мг): | 0,63   |
| C (мг):  | 0,82   |
| B1 (мг): | 0,09   |
| B2 (мг): | 0,08   |

**Технология приготовления:**

Упаковку аккуратно вскрывают. Переглядывают содержимое в гastreомкость. Помещают в проветрй пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта.

Гastreомкость с готовыми котлетами ставят на мармиты или в тепловой шкаф поддерживая температуру подачи. Допускается подовать с соусом и гарниром.

\*Порционируют непосредственно перед раздaчей.

\*Не подлежит повторному разогреву.

**Температура подачи:** не ниже 65°С

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

**Технолог** \_\_\_\_\_



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120551

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

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

| Наименование сырья                  | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |             |
|-------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-------------|
|                                     | 1 порция                      |            | 100 порций |             |
|                                     | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг   |
| Плов мясной охлажденный упакованный | 100                           | 100        | 10,0       | 10,0        |
| <b>Выход:</b>                       |                               | <b>100</b> |            | <b>10,0</b> |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:**

|                                 |        |          |       |
|---------------------------------|--------|----------|-------|
| Белки (г):                      | 12,00  | Са (мг): | 13,07 |
| Жиры (г):                       | 5,50   | Мg (мг): | 26,80 |
| Углеводы (г):                   | 18,20  | Fe (мг): | 1,71  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 170,30 | С (мг):  | 2,27  |
|                                 |        | В1 (мг): | 0,06  |
|                                 |        | В2 (мг): | 0,10  |

**Технология приготовления:**

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

**Температура подачи:** не ниже 65°С

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

**Технолог** \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120610

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

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

| Наименование сырья             | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Рагу из мяса птицы охлажденное | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход готового продукта</b> |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

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

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 4,60  |
| Жиры (г):                       | 1,70  |
| Углеводы (г):                   | 12,80 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 84,90 |

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Ca (M <sup>r</sup> ): | 21,08 |
| Mg (M <sup>r</sup> ): | 22,22 |
| Fe (M <sup>r</sup> ): | 1,13  |
| C (M <sup>r</sup> ):  | 6,78  |
| B1 (M <sup>r</sup> ): | 0,10  |
| B2 (M <sup>r</sup> ): | 0,09  |

## Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Переглядывают содержимое в гастроремкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры  $85^{\circ}\text{C}$  в центре продукта.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

не более 2-х часов после разогрева

## Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120404

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

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

| Наименование сырья         | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |             |
|----------------------------|-------------------------------|------------|------------|-------------|
|                            | 1 порция                      |            | 100 порций |             |
|                            | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг   |
| Тефтели рыбные охлажденные | 100                           | 100        | 10,0       | 10,0        |
| <b>Выход:</b>              |                               | <b>100</b> |            | <b>10,0</b> |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

|                                 |        |          |        |
|---------------------------------|--------|----------|--------|
| Белки (г):                      | 11,60  | Са (мг): | 267,22 |
| Жиры (г):                       | 5,20   | Mg (мг): | 26,44  |
| Углеводы (г):                   | 14,80  | Fe (мг): | 0,70   |
| Энергетическая ценность (ккал): | 152,40 | C (мг):  | 1,75   |
|                                 |        | B1 (мг): | 0,09   |
|                                 |        | B2 (мг): | 0,07   |

Технология приготовления:

Упаковку перед вскрытием промывают проточной водой, аккуратно вскрывают. Перекадывают содержимое в гостроемкость. Помешают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Допускается подавать с соусом и гарниром.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи:                    не ниже 65°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120520

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):      **Тефтели рубленные из говядины**

| Наименование сырья             | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |             |
|--------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-------------|
|                                | 1 порция                      |            | 100 порций |             |
|                                | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг   |
| Тефтели (говядина) охлажденные | 100                           | 100        | 10,0       | 10,0        |
| <b>Выход:</b>                  |                               | <b>100</b> |            | <b>10,0</b> |

Примечание: при подаче допускается добавитть в блюдо обработанную зелень (НетК 180101 ) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 12,40  |
| Жиры (г):                       | 7,20   |
| Углеводы (г):                   | 16,50  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 180,40 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 40,61 |
| Mg (мг): | 21,01 |
| Fe (мг): | 2,00  |
| C (мг):  | 3,36  |
| B1 (мг): | 0,07  |
| B2 (мг): | 0,12  |

**Технология приготовления:**

У паковку аккуратно вскрывают. Переглядывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в протретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование.

Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Допускается подовать с гарниром.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

**Температура подачи:**                      не ниже 65°С

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

**Технолог**                                              \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120522

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

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

| Наименование сырья                      | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |             |
|-----------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-------------|
|                                         | 1 порция                      |            | 100 порций |             |
|                                         | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг   |
| Тефтели с рисом охлажденные упакованные | 100                           | 100        | 10,0       | 10,0        |
| <b>Выход:</b>                           |                               | <b>100</b> |            | <b>10,0</b> |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:**

|                                 |        |          |       |
|---------------------------------|--------|----------|-------|
| Белки (г):                      | 10,10  | Са (мг): | 9,54  |
| Жиры (г):                       | 4,10   | Mg (мг): | 20,88 |
| Углеводы (г):                   | 16,30  | Fe (мг): | 1,79  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 142,50 | C (мг):  | 0,00  |
|                                 |        | B1 (мг): | 0,05  |
|                                 |        | B2 (мг): | 0,10  |

**Технология приготовления:**

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

**Температура подачи:**                      не ниже 65°С

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

**Технолог**                      \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120531

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрикадельки

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

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

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 18,89 |
| Mg (мг): | 23,31 |
| Fe (мг): | 2,73  |
| C (мг):  | 2,00  |
| B1 (мг): | 0,07  |
| B2 (мг): | 0,16  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Переглядывают содержимое в густоёмкость, накрывают крышкой. Помещают в протретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование.. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Допускается подовать фрикадельки с супом

\*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог \_\_\_\_\_



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120526

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Шницель рубленный из говядины

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 12,00  |
| Жиры (г):                       | 10,40  |
| Углеводы (г):                   | 6,00   |
| Энергетическая ценность (ккал): | 165,60 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 14,92 |
| Мg (мг): | 20,96 |
| Fe (мг): | 2,47  |
| С (мг):  | 0,00  |
| В1 (мг): | 0,08  |
| В2 (мг): | 0,13  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помешают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Допускается подовать с соусом и гарниром.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не поджигит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120616

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Шницель рубленный куриный

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

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

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 40,26 |
| Mg (мг): | 19,63 |
| Fe (мг): | 1,72  |
| C (мг):  | 1,71  |
| B1 (мг): | 0,07  |
| B2 (мг): | 0,20  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Переглядывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в протретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Допускается подовать с соусом и гарниром.

\*Порционируют непосредственно перед раздатей.Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140102

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

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

| Наименование сырья        | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|---------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                           | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                           | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Соус томатный охлажденный | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>             |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 9,23  |
| Mg (мг): | 15,12 |
| Fe (мг): | 0,69  |
| C (мг):  | 11,85 |
| B1 (мг): | 0,05  |
| B2 (мг): | 0,05  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Переглядывают содержимое в гасстроемкость, накрывают крышкой. Помещают в протретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 80°С в центре продукта. Гасстроемкость с готовым соусом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Соус подается отдельно. Допускается подавать соус к блюдам из мяса, птицы рыбы и другим блюдам.  
\*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева

Технолог \_\_\_\_\_

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ с капустой и картофелем**

| Наименование сырья                        | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|-------------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                           | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                           | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Борщ с капустой и картофелем, охлажденный | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>                             |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

|                                 |       |          |       |
|---------------------------------|-------|----------|-------|
| Белки (г):                      | 0,90  | Са (мг): | 25,49 |
| Жиры (г):                       | 1,00  | Mg (мг): | 9,36  |
| Углеводы (г):                   | 4,00  | Fe (мг): | 0,44  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 30,00 | C (мг):  | 5,94  |
|                                 |       | B1 (мг): | 0,02  |
|                                 |       | B2 (мг): | 0,02  |

**Технология приготовления:**

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Накрывают крышкой. Разогрев производить до температуры 80-90°С в центре продукта.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

**Температура подачи:** не ниже 75°С

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

**Технолог** \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110104В

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

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

| Наименование сырья         | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|----------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                            | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                            | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Борщ Сибирский охлажденный | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>              |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 2,40  |
| Жиры (г):                       | 1,50  |
| Углеводы (г):                   | 3,00  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 30,00 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 41,85 |
| Mg (мг): | 13,63 |
| Fe (мг): | 0,84  |
| С (мг):  | 5,53  |
| В1 (мг): | 0,04  |
| В2 (мг): | 0,04  |

**Технология приготовления:**

Упаковку аккуратно вскрывают. Переглядывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

**Температура подачи:** не ниже 75°С

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

**Технолог** \_\_\_\_\_



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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рассольник Домашний**

| Наименование сырья              | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|---------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                 | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                 | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Рассольник домашний охлажденный | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>                   |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

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

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 23,68 |
| Mg (мг): | 11,13 |
| Fe (мг): | 0,42  |
| С (мг):  | 6,3   |
| В1 (мг): | 0,04  |
| В2 (мг): | 0,03  |

**Технология приготовления:**

Упаковку аккуратно вскрывают. Переглядывают содержимое в gastроемкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

**Температура подачи:** не ниже 75°С

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

**Технолог** \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110202В

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рассольник Ленинградский**

| Наименование сырья                   | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                      | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                      | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Рассольник ленинградский охлажденный | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>                        |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,80  |
| Жиры (г):                       | 1,60  |
| Углеводы (г):                   | 5,40  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 39,20 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 8,76  |
| Mg (мг): | 10,37 |
| Fe (мг): | 0,39  |
| С (мг):  | 3,7   |
| В1 (мг): | 0,04  |
| В2 (мг): | 0,03  |

**Технология приготовления:**

Упаковку аккуратно вскрывают. Переглядывают содержимое в газстроемкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

**Температура подачи:** не ниже 75°С

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

**Технолог** \_\_\_\_\_



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110206В

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

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

| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                     | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                     | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Солянка охлажденная | 100                           | 100      | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>       | <b>100</b>                    |          |            | <b>10</b> |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

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

|          |      |
|----------|------|
| Са (мг): | 6,19 |
| Mg (мг): | 5,00 |
| Fe (мг): | 0,42 |
| С (мг):  | 1,36 |
| В1 (мг): | 0,02 |
| В2 (мг): | 0,02 |

**Технология приготовления:**

Упаковку аккуратно вскрывают. Переглядывают содержимое в гостроемкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

**Температура подачи:** не ниже 75°С

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

**Технолог** \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110306В

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп из овощей

| Наименование сырья        | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                           | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                           | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Суп из овощей охлажденный | 100                           | 100      | 10         | 10        |
| Выход:                    |                               | 100      |            | 10        |

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 39,47 |
| Mg (мг): | 7,21  |
| Fe (мг): | 0,27  |
| С (мг):  | 2,62  |
| В1 (мг): | 0,03  |
| В2 (мг): | 0,03  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Переглядывают содержимое в гастроемкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

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

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

| Наименование сырья                                                                              | Расход сырья и полуфабрикатов |                 |            |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------|------------|-----------|
|                                                                                                 | 1 порция                      |                 | 100 порций |           |
|                                                                                                 | Брутто, г                     | Нетто, г        | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Суп картофельный с горохом охлажденный                                                          | 100                           | 100             | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>                                                                                   |                               | <b>100</b>      |            | <b>10</b> |
| Масса супа и сухариков (ТК№180601) в г на порцию супа с сухариками: массой 200 г. массой 250 г. |                               | 190/10* 240/10* |            |           |

В числителе дробь указана масса супа картофельного, в знаменателе – масса сухариков. (\*рекомендовано 10г на порцию)

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

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

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 15,40 |
| Mg (мг): | 15,29 |
| Fe (мг): | 0,79  |
| C (мг):  | 2,60  |
| B1 (мг): | 0,09  |
| B2 (мг): | 0,03  |

**Технология приготовления:**

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроёмкость. Помешают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

Гастроёмкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловой шкаф поддерживая температуру подачи.

Суп

картофельный с горохом отпусканот с сухариками.  
\*Не подлежит повторному разогреву.

**Температура подачи:** не ниже 75°С

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

**Технолог** \_\_\_\_\_

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

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

| Наименование сырья                   | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                      | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                      | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Суп картофельный с рыбой охлажденный | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>                        |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

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

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 47,90 |
| Mg (мг): | 18,90 |
| Fe (мг): | 0,50  |
| C (мг):  | 3,74  |
| B1 (мг): | 0,05  |
| B2 (мг): | 0,05  |

**Технология приготовления:**

Упаковку аккуратно вскрывают. Переглядывают содержимое в газостойкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

**Температура подачи:** не ниже 75°С

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

**Технолог** \_\_\_\_\_

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110310**

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

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

| Наименование сырья                     | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|----------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                        | 1 порция                      | 100 порций |            |           |
|                                        | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Суп картофельный с фасолью охлажденный | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>                          |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

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

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 33,26 |
| Mg (мг): | 11,86 |
| Fe (мг): | 0,54  |
| C (мг):  | 2,60  |
| B1 (мг): | 0,05  |
| B2 (мг): | 0,03  |

**Технология приготовления:**

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в гостроемкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

**Температура подачи:** не ниже 75°С

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

**Технолог** \_\_\_\_\_



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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп крестьянский с крупой

| Наименование сырья                    | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                       | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                       | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Суп крестьянский с крупой охлажденный | 100                           | 100      | 10         | 10        |
| Выход:                                |                               | 100      |            | 10        |

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

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

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 36,27 |
| Мg (мг): | 8,51  |
| Fe (мг): | 0,31  |
| С (мг):  | 6,25  |
| В1 (мг): | 0,02  |
| В2 (мг): | 0,02  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Переглаживают содержимое в густоємкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

\*Порционируют непосредственно перед раздaчей.Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110304

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп куриный

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

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

|          |      |
|----------|------|
| Са (мг): | 9,98 |
| Mg (мг): | 8,73 |
| Fe (мг): | 0,39 |
| C (мг):  | 2,61 |
| B1 (мг): | 0,03 |
| B2 (мг): | 0,03 |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекидывают содержимое в гастроёмкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.  
\*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110408-1

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп-пюре куриный

| Наименование сырья                                                                              | Расход сырья и полуфабрикатов |                 |            |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------|------------|-----------|
|                                                                                                 | 1 порция                      |                 | 100 порций |           |
|                                                                                                 | Брутто, г                     | Нетто, г        | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Суп-пюре куриный охлажденный                                                                    | 100                           | 100             | 10         | 10        |
| Выход:                                                                                          |                               | 100             |            | 10        |
| Масса супа и сухариков (ТК№180601) в г на порцию супа с сухариками: массой 200 г. массой 250 г. |                               | 190/10* 240/10* |            |           |

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

(\*рекомендовано 10г на порцию)

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 16,38 |
| Mg (мг): | 4,76  |
| Fe (мг): | 0,25  |
| С (мг):  | 0,54  |
| В1 (мг): | 0,02  |
| В2 (мг): | 0,03  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Перекладывают содержимое в густоёмкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование.Разогрев производят до температуры 80-90°С в центре продукта.

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

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

\*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110406

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп-пюре овощной

| Наименование сырья           | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                              | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                              | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Суп-пюре овощной охлажденный | 100                           | 100      | 10         | 10        |
| Выход:                       |                               | 100      |            | 10        |

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (НетК 180101 ) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 1,50  |
| Жиры (г):                       | 2,50  |
| Углеводы (г):                   | 6,00  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 52,50 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 32,35 |
| Mg (мг): | 8,16  |
| Fe (мг): | 0,25  |
| C (мг):  | 4,16  |
| B1 (мг): | 0,03  |
| B2 (мг): | 0,03  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Переглядывают содержимое в газстроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование.Разогрев производит до температуры 80-90°С в центре продукта. Готовый суп помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

Газстроемкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловой шкаф, поддерживая температуру подачи.

Суп-пюре овощной отпускают с сухариками.

\*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110321

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп с лапшой

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 2,40  |
| Жиры (г):                       | 1,10  |
| Углеводы (г):                   | 6,20  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 44,30 |

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг): | 6,08 |
| Mg (мг): | 3,55 |
| Fe (мг): | 0,24 |
| C (мг):  | 0,60 |
| B1 (мг): | 0,02 |
| B2 (мг): | 0,01 |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Переглядывают содержимое в гастроемкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110302

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

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

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг): | 7,11 |
| Mg (мг): | 9,02 |
| Fe (мг): | 0,44 |
| C (мг):  | 1,77 |
| B1 (мг): | 0,02 |
| B2 (мг): | 0,03 |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Переглядывают содержимое в густоёмкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110402

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

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |      |          |       |
|---------------------------------|------|----------|-------|
| Белки (г):                      | 1,7  | Са (мг): | 26,30 |
| Жиры (г):                       | 1,8  | Мg (мг): | 12,04 |
| Углеводы (г):                   | 5,3  | Fe (мг): | 0,42  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 44,2 | С (мг):  | 4,19  |
|                                 |      | В1 (мг): | 0,05  |
|                                 |      | В2 (мг): | 0,05  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Перекалдывают содержимое в густоёмкость, накрывают крышкой. Помешают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование.Разогрев производят до температуры 80-90°С в центре продукта.

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

Густоёмкость с готовым супом ставят на мармиты или в тепловой шкаф, поддерживая температуру подачи.

Суп-пюре картофельный отпускают с сухариками.

\*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110317

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Уха Ростовская

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |       |          |       |
|---------------------------------|-------|----------|-------|
| Белки (г):                      | 3,70  | Са (мг): | 51,94 |
| Жиры (г):                       | 1,40  | Mg (мг): | 13,39 |
| Углеводы (г):                   | 3,50  | Fe (мг): | 0,47  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 41,40 | C (мг):  | 6,13  |
|                                 |       | B1 (мг): | 0,06  |
|                                 |       | B2 (мг): | 0,04  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Переглядывают содержимое в гастрономкость. .  
Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110106В

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

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

| Наименование сырья               | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|----------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                  | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                  | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Щи из свежей капусты охлажденные | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>                    |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |       |          |       |
|---------------------------------|-------|----------|-------|
| Белки (г):                      | 1,10  | Са (мг): | 41,97 |
| Жиры (г):                       | 0,50  | Мg (мг): | 8,12  |
| Углеводы (г):                   | 2,90  | Fe (мг): | 0,29  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 20,50 | С (мг):  | 7,81  |
|                                 |       | В1 (мг): | 0,02  |
|                                 |       | В2 (мг): | 0,02  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Переглаживают содержимое в газроемкость. Разогревают до температуры 80-90°С в центре продукта.

\*Порционируют непосредственно перед раздатчей.Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120618

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

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

| Наименование сырья                     | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|----------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                        | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                        | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Котлеты куриные с ветчиной охлажденные | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход готового продукта</b>         |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

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

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

**Технология приготовления:**

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекалдывают содержимое в гостроемкость накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Допускается подовать с соусом и гарниром.

\*Порционируют непосредственно перед раздачей.Не подлежит повторному разогреву.

**Температура подачи:** не ниже 65°С

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

**Технолог** \_\_\_\_\_







**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

**120639**

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):     **Курица по-тайски**

| Наименование сырья           | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                              | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                              | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Курица по-тайски,охлажденная | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>                |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| Белки (г):                      | 9,7  |
| Жиры (г):                       | 3,4  |
| Углеводы (г):                   | 5,70 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 83,5 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 16,68 |
| Mg (мг): | 23,85 |
| Fe (мг): | 1,07  |
| С (мг):  | 3,19  |
| В1 (мг): | 0,06  |
| В2 (мг): | 0,08  |

**Технология приготовления:**

Упаковку аккуратно вскрывают. Переглядывают содержимое в гостроемкость, накрывают крышкой. Помещают в протретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовую курицу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

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

\*Не подлежит повторному разогреву.

**Температура подачи:**                                не ниже 65°С

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

**Технолог**                                                \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 120220

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус Карбонара

| Наименование сырья          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                             | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                             | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Соус карбонара, охлажденная | 100                           | 100      | 10         | 10        |
| Выход:                      |                               | 100      |            | 10        |

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Белки (г):                     | 9,84   |
| Жиры (г):                      | 9,84   |
| Углеводы (г):                  | 15,20  |
| Энергетическая ценность (ккал) | 188,68 |

|         |       |
|---------|-------|
| Са (мг) | 93,12 |
| Mg (мг) | 15,69 |
| Fe (мг) | 1,20  |
| С (мг)  | 0,19  |
| В1 (мг) | 0,05  |
| В2 (мг) | 0,12  |

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают.Перекалдывают содержимое в гасстроемкость, накрывают крышкой. Помещают в протретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовый соус помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок.

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

\*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог \_\_\_\_\_



# Вариант 3

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кекс Столичный

Номер рецептуры: № 793; 170601

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

| Наименование сырья                  | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                     | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                     | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Мука Пшеничная                      | 39                            | 39       | 3,9        | 3,9       |
| Сахар-песок                         | 25                            | 25       | 2,5        | 2,5       |
| Масло сливочное                     | 20                            | 20       | 2,0        | 2,0       |
| Яйцо*                               | 18                            | 18       | 1,8        | 1,8       |
| Соль                                | 0,09                          | 0,09     | 0,01       | 0,01      |
| Изюм                                | 5,1                           | 5        | 0,51       | 0,5       |
| Натрий двууглекислый (сода пищевая) | 0,1                           | 0,1      | 0,01       | 0,01      |
| Масса полуфабриката:                |                               | 107,00   |            | 10,70     |
| Масло растительное                  | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,05      |
| Выход:                              |                               | 100      |            | 10        |

\* Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПин 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 6,77   |
| Жиры (г):                       | 19,60  |
| Углеводы (г):                   | 55,81  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 426,42 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 31,74 |
| Мg (мг): | 14,24 |
| Fe (мг): | 1,44  |
| С (мг):  | 0,00  |
| В1 (мг): | 0,09  |
| В2 (мг): | 0,13  |

Технология приготовления:

Размягченное сливочное масло взбивают в течении 7 мин., добавляют сахар-песок и взбивают еще 5 мин., постепенно добавляют предварительно подготовленное яйцо, к взбитой массе добавляют подготовленный изюм (перебранный и замоченный в кипятке), соду и соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто.

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

Выпеченные и охлажденные кексы посыпают сахарной пудрой.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

Технолог \_\_\_\_\_

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кекс с шоколадом

Номер рецептуры: № 793; 170604

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

| Наименование сырья                  | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                     | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                     | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Мука Пшеничная                      | 39,5                          | 39,5     | 3,95       | 3,95      |
| Сахар-песок                         | 26,8                          | 26,8     | 2,68       | 2,68      |
| Масло сливочное                     | 20                            | 20       | 2          | 2         |
| Соль                                | 0,1                           | 0,1      | 0,01       | 0,01      |
| Яйцо *                              | 20                            | 20       | 2          | 2         |
| Какао порошок                       | 10                            | 10       | 1          | 1         |
| Натрий двууглекислый (сода пищевая) | 0,7                           | 0,7      | 0,07       | 0,07      |
| Масса полуфабриката:                |                               | 115      |            | 11,5      |
| Масло растительное                  | 0,4                           | 0,4      | 0,04       | 0,04      |
| Выход:                              |                               | 100      |            | 10        |

\* Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 9,40   |
| Жиры (г):                       | 21,21  |
| Углеводы (г):                   | 55,70  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 452,36 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 34,45 |
| Mg (мг): | 51,24 |
| Fe (мг): | 3,30  |
| C (мг):  | 0,00  |
| B1 (мг): | 0,09  |
| B2 (мг): | 0,14  |

Технология приготовления:

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

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

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

Технолог \_\_\_\_\_



| Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 190104 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Вариант 3. Собственное производство. " Для столовых сырковых и дотготовочных. Для школьно- базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) |        |

Наименование кулинарного изделия (блюда):  
**Булочка с изюмом**  
Номер рецептуры: № 773; 190104  
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                   | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                      | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                      | Брутто, г                     | Нetto, г | Брутто, кг | Нetto, кг |
| Мука Пшеничная                       | 52,2                          | 52,2     | 5,22       | 5,22      |
| Молоко                               | 35                            | 35       | 3,5        | 3,5       |
| Сахар-песок                          | 4                             | 4        | 0,4        | 0,4       |
| Масло сливочное                      | 4                             | 4        | 0,4        | 0,4       |
| Яйцо*                                | 7                             | 7        | 0,7        | 0,7       |
| Дрожжи сухие или Дрожжи прессованные | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,05      |
| Изюм                                 | 5,1                           | 5        | 0,51       | 0,5       |
| Соль                                 | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| Масса полуфабриката:                 |                               | 110      |            | 11        |
| Масло растительное д/смазки противня | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| Яйцо*                                | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Выход:                               |                               | 100      |            | 10        |

\* Допускается замена яйца на меланж пастеризованный  
Яйца обрабатывают согласно СанПин 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |          |       |
|---------------------------------|--------|----------|-------|
| Белки (г):                      | 8,04   | Ca (мг): | 64,22 |
| Жиры (г):                       | 6,47   | Mg (мг): | 16,74 |
| Углеводы (г):                   | 45,56  | Fe (мг): | 1,08  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 272,65 | C (мг):  | 0,21  |
|                                 |        | B1 (мг): | 0,11  |
|                                 |        | B2 (мг): | 0,12  |

Технология приготовления:

Изюм перебирают, промывают и замачивают в кипятке. Тесто готовится безопасным способом: в подготовленную емкость выливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, предварительно подготовленное яйцо, подготовленный изюм, выливают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отлежаться от стенок емкости, закрывают крышечкой и ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.  
Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой. Разделку теста производят вручную. Из готового теста формируют шарик, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным маслом листы, ставят для расстойки на 35-45 минут в теплое место. Поверхность изделий смазывают яйцом и выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 220-240°С в течение 15-20мин. Готовые изделия охлаждают.

Температура подачи: 20 ±5°С  
Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)  
Технолог



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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Пирожок вишневый

Номер рецептуры: № 738; 190213

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

| Наименование сырья                       | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                          | I порция                      |          | 100 порций |           |
|                                          | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Мука Пшеничная                           | 50                            | 50       | 5          | 5         |
| Молоко                                   | 20                            | 20       | 2          | 2         |
| Сахар-песок                              | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| Соль                                     | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| Масло сливочное                          | 1,5                           | 1,5      | 0,15       | 0,15      |
| Дрожжи сухие или                         | 0,4                           | 0,4      | 0,04       | 0,04      |
| Дрожжи прессованные                      | 1,6                           | 1,6      | 0,16       | 0,16      |
| Масса теста:                             | 77                            |          |            | 7,7       |
| Повидло вишневое (или джем, или варенье) | 30                            | 30       | 3          | 3         |
| или Вишня б/з                            | 23                            | 23       | 2,3        | 2,3       |
| Масса фарша:                             |                               | 30       | 0          | 3         |
| Яйцо*                                    | 1                             | 1        | 0,1        | 0,1       |
| Масса полуфабриката:                     |                               | 107      |            | 10,7      |
| Масло растительное д/смазки противня     | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| Выход:                                   |                               | 100      |            | 10        |

\* Допускается замена яйца на мезанж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПин 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 6,19   |
| Жиры (г):                       | 2,95   |
| Углеводы (г):                   | 59,24  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 288,07 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 36,6  |
| Mg (мг): | 11,18 |
| Fe (мг): | 0,68  |
| C (мг):  | 0,12  |
| B1 (мг): | 0,09  |
| B2 (мг): | 0,05  |

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопарным способом. В подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости.

Ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковинной, обминают 1 раз.

Тесто дрожжевое, выкатывают 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 джем, или варенье, или ягоды смешанные с сахаром)(при использовании варенья с косточками-косточки удаляют) и запыливают края, придавая пирожку форму лодочки, полумесяца, цилиндрическую или любую другую форму.

Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист (противень), предварительно смазанный растительным маслом, и оставляют для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 220-240°С в течение 15-20мин. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

Технолог

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Пирожок с капустой и яйцом

Номер рецептур: № 738, 190210

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

| Наименование сырья                                                          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                                                             | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                                                             | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Мука Пшеничная                                                              | 51,7                          | 51,7     | 5,17       | 5,17      |
| Сахар-песок                                                                 | 3,4                           | 3,4      | 0,34       | 0,34      |
| Масло сливочное                                                             | 1,5                           | 1,5      | 0,15       | 0,15      |
| Соль                                                                        | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| Молоко                                                                      | 20                            | 20       | 2          | 2         |
| Дрожжи сухие или Дрожжи прессованные                                        | 0,4                           | 0,4      | 0,04       | 0,04      |
| Масса теста:                                                                | 1,6                           | 0,16     | 0,16       | 0,16      |
| Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая | 30                            | 30       | 3          | 3         |
| Яйцо*                                                                       | 37,5                          | 30       | 3,75       | 3         |
| Масло растительное                                                          | 9                             | 9        | 0,9        | 0,9       |
| Соль                                                                        | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Масса фарша:                                                                | 0,1                           | 0,1      | 0,01       | 0,01      |
| Яйцо*                                                                       | 34                            | 34       | 3,4        | 3,4       |
| Масса полуфабриката:                                                        | 1                             | 1        | 0,1        | 0,1       |
| Масло растительное для смазки противня                                      | 111                           | 111      | 11,1       | 11,1      |
| Масло растительное для смазки противня                                      | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| Выход:                                                                      | 100                           | 100      |            | 10        |

\* Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 8,06   |
| Жиры (г):                       | 6,04   |
| Углеводы (г):                   | 42,00  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 254,68 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 98,58 |
| Mg (мг): | 17,35 |
| Fe (мг): | 1,11  |
| C (мг):  | 9,12  |
| B1 (мг): | 0,11  |
| B2 (мг): | 0,11  |

Технология приготовления:

температура 35-40°С, молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отлепятся от стенок емкости. Ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, проводят 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 клейковинной, обминают 1 раз.

Для приготовления фарша капустного свежую очищенную капусту мелко шинкуют, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного до готовности. В конце припускания добавляют соль и перемешивают. Подготовленные яйца в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды на 10 штук яиц) и варят после закипания в течение 8-10 мин. Для облегчения очистки скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Готовую капусту охлаждают и соединяют с мелко нарезанными яйцами, сваренными вкрутую, перекладывают. Если капуста белокочанная торчит, ее предварительно бланшируют в воде в течение 3-5 минут, откидывают. Не допускается хранение фаршей, а также оставлять их на следующий день. Фарши готовят по мере спроса.Тесто дрожжевое, приготовленное безопарным способом, выкладывают на стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски. Затем куски формируют в шарик, дают им расстойку 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш капустный и закрывают края, придавая пирожку форму лодочки, полумесяца, шпиндрисеую или любую другую форму.

Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист (противень), предварительно смазанный растительным маслом, и оставляют для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 220-240°С в течение 15-20мин. Готовые изделия охлаждают.

Температура подачи:

20 ±5°С

Срок реализации:

не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

Технолог

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Булочка "Любимая"

Номер рецептуры: № 13005; 190107

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

| Наименование сырья                   | Расход сырья и полуфабрикатов |          |             |             |
|--------------------------------------|-------------------------------|----------|-------------|-------------|
|                                      | I порция                      |          | 100 порций  |             |
|                                      | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг  | Нетто, кг   |
| Мука Пшеничная                       | 63,2                          | 63,2     | 6,3         | 6,3         |
| Молоко                               | 32                            | 32       | 3,2         | 3,2         |
| Яйцо*                                | 10                            | 10       | 1           | 1           |
| Сахар-песок                          | 5                             | 5        | 0,5         | 0,5         |
| Дрожжи сухие или Дрожжи прессованные | 0,5<br>2                      | 0,5<br>2 | 0,05<br>0,2 | 0,05<br>0,2 |
| Соль                                 | 0,3                           | 0,3      | 0,03        | 0,03        |
| Масло сливочное                      | 3                             | 3        | 0,3         | 0,3         |
| Масса полуфабриката:                 |                               | 114      |             | 11,4        |
| Масло растительное д/смазки противня | 0,3                           | 0,3      | 0,03        | 0,03        |
| Выход:                               |                               | 100      |             | 10          |

\*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатываются согласно СанПин 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 9,14   |
| Жиры (г):                       | 5,78   |
| Углеводы (г):                   | 50,81  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 291,62 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 59,03 |
| Mg (мг): | 16,10 |
| Fe (мг): | 1,08  |
| C (мг):  | 0,19  |
| B1 (мг): | 0,12  |
| B2 (мг): | 0,12  |

Технология приготовления:

Тесто готовят безопарным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, предварительно подготовленные яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отлепаться от стенок емкости, закрывают крышкой и ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приотверженное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз. Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой. Разделку теста производят вручную. Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным кондитерские листы (противень), ставят для расстойки на 40-50 мин. Поверхность изделий смазывают яйцом и выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 220-240°С в течение 15-20мин до готовности. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

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):

Ватрушка с джемом

Номер рецептуры: № 741; 190301

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

| Наименование сырья   | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|----------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                      | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                      | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Мука Пшеничная       | 45                            | 45       | 4,5        | 4,5       |
| Молоко               | 20                            | 20       | 2          | 2         |
| Сахар-песок          | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| Соль                 | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| Яйцо*                | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| Дрожжи сухие или     | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,05      |
| Дрожжи прессованные  | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Масло растительное   | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Масса теста:         |                               |          | 7,6        |           |
| Повидло (джем)       | 34                            | 34       | 3,4        | 3,4       |
| Масса полуфабриката: |                               |          | 11,0       |           |
| Масло растительное   | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| Выход:               |                               |          | 100        | 10        |

\* Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПин 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 6,16   |
| Жиры (г):                       | 4,11   |
| Углеводы (г):                   | 37,47  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 211,32 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 38,41 |
| Mg (мг): | 10,93 |
| Fe (мг): | 0,73  |
| C (мг):  | 0,12  |
| B1 (мг): | 0,09  |
| B2 (мг): | 0,07  |

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопасным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, предварительно подготовленные яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят масло растительное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости, закрывают крышкой и ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз. Приготовленное дрожжевое тесто для ватрушек выкладывают на стол, посыпанный мукой, отрезают от него кусок массой 1 – 1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски, из которых формируют шарики. Укладывают шарики швом вниз на кондитерский лист (противень), смазанный маслом растительным, дают неполную расстойку, а затем делают в них углубление, которое заполняют джемом или повидлом. После полной расстойки края ватрушки смазывают яйцом. Ватрушки выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 220-240°С в течение 15-20мин до готовности. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

Технолог

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок клубничный**  
Номер рецептуры: №738 : 190201  
Наименование оборнунка рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                                  | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                                     | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                                     | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Мука Пшеничная                                      | 51,7                          | 51,7     | 5,17       | 5,17      |
| Молоко                                              | 23,4                          | 23,4     | 2,34       | 2,34      |
| Сахар-песок                                         | 3,4                           | 3,4      | 0,34       | 0,34      |
| Соль                                                | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| Масло сливочное                                     | 1,5                           | 1,5      | 0,15       | 0,15      |
| Дрожжи сухие или Дрожжи прессованные                | 0,4                           | 0,4      | 0,04       | 0,04      |
|                                                     | 1,6                           | 1,6      | 0,16       | 0,16      |
| Масса теста:                                        |                               | 78       |            | 7,8       |
| Повидло клубничное (джем, варенье) или Клубника б/з | 30                            | 30       | 3          | 3         |
|                                                     | 28                            | 28       | 2,8        | 2,8       |
| Масса фарша:                                        |                               | 30       |            | 3         |
| Яйцо*                                               | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Масса полуфабриката:                                |                               | 112      |            | 11,2      |
| Масло растительное для смазки противня              | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| Выход:                                              |                               | 100      |            | 10        |

\* Допускается замена яйца на меланж пастеризованный  
Яйца обрабатываются согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |          |       |
|---------------------------------|--------|----------|-------|
| Белки (г):                      | 6,6    | Ca (мг): | 44,52 |
| Жиры (г):                       | 3,20   | Mg (мг): | 14,15 |
| Углеводы (г):                   | 58,99  | Fe (мг): | 1,00  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 290,98 | C (мг):  | 25,34 |
|                                 |        | B1 (мг): | 0,10  |
|                                 |        | B2 (мг): | 0,08  |

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопарным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости.  
Ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.  
Тесто дрожжевое, выкладывают на стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски. Затем куски формируют в шарики, дают им расстойться 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 зашивают края, придавая пирожку форму лодочки, полушария, цилиндрическую или любую другую форму.  
Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист (противень), предварительно смазанный растительным маслом, и оставляют для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 220-240°С в течение 15-20мин. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: 20 ±5°С  
Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)  
Технолог



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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Пирожок с рисом и яйцом

Номер рецептура: № 738, 190207

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

| Наименование сырья                   | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                      | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                      | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Мука Пшеничная                       | 51,7                          | 51,7     | 5,17       | 5,17      |
| Молоко                               | 22                            | 22       | 2,2        | 2,2       |
| Свар-песок                           | 3,4                           | 3,4      | 0,34       | 0,34      |
| Соль                                 | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| Дрожжи сухие или                     | 0,4                           | 0,4      | 0,04       | 0,04      |
| Дрожжи прессованные                  | 1,6                           | 1,6      | 0,16       | 0,16      |
| Масло сливочное                      | 1,5                           | 1,5      | 0,15       | 0,15      |
| Масса теста:                         |                               |          | 7,8        |           |
| Крупа Рисовая                        | 9,2                           | 9        | 0,92       | 0,9       |
| Масло сливочное                      | 1                             | 1        | 0,1        | 0,1       |
| Яйцо*                                | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| Соль                                 | 0,1                           | 0,1      | 0,01       | 0,01      |
| Масса фарша:                         |                               |          | 30         | 3         |
| Масса полуфабриката:                 |                               |          | 110        | 11        |
| Масло растительное д/смазки противня | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| Выход:                               |                               |          | 100        | 10        |

\* Допускается замена яйца на мясной пастеризованный Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 7,58   |
| Жиры (г):                       | 4,41   |
| Углеводы (г):                   | 47,68  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 259,10 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 42,69 |
| Mg (мг): | 16,73 |
| Fe (мг): | 0,90  |
| C (мг):  | 0,13  |
| B1 (мг): | 0,11  |
| B2 (мг): | 0,08  |

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопарным способом. В подготовленную емкость выливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость закрывают крышкой и ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз. Для приготовления фарша рисового с яйцом: подготовленные яйца в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды на 10 штук яиц) и варят после закипания в течение 10 мин. Для обеспечения чистоты скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Крупу рисовую перебирают, моют, закладывают в подсоленную кипящую воду (в соотношении 1:6) без последующей промывки и варят до готовности, откидывают, добавляют масло сливочное прокипяченное, мелко нарубленные сваренные вкрутую яйца, соль, осторожно перемешивают. Не допускается хранение фаршей, а также оставлять их на следующий день. Фарши готовят по мере спроса. Готовое дрожжевое тесто выкладывают на посыпанный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски. Затем куски формуют в шарик, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш рисовый с яйцом и заворачивают края, придавая пирожку форму лодочки, полулунца, цилиндрическую или любую другую форму. Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист (противень), предварительно смазанный растительным маслом, и оставляют для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 220-240°С в течение 15-20мин. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи:

20 ±5°С

Срок реализации:

не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

Технолог



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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Ватрушка с творогом

Номер рецептуры: № 741: 190304

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

| Наименование сырья                   | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                      | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                      | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Мука Пшеничная                       | 49,3                          | 49,3     | 4,93       | 4,93      |
| Молоко                               | 20                            | 20       | 2          | 2         |
| Сахар-песок                          | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| Соль                                 | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| Ййцо*                                | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| Дрожжи сухие или Дрожжи прессованные | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,05      |
| Масло растительное                   | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Масла растительное                   | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Масса теста:                         |                               | 78       |            | 7,8       |
| Творог 9 % жирн.                     | 30,3                          | 30       | 3,03       | 3         |
| Ййцо*                                | 3                             | 3        | 0,3        | 0,3       |
| Сахар-песок                          | 3,6                           | 3,6      | 0,36       | 0,36      |
| Масса полуфабриката:                 |                               | 116      |            | 11,6      |
| Масло растительное                   | 1,2                           | 1,2      | 0,12       | 0,12      |
| Выход:                               |                               | 100      |            | 10        |

\* Допускается замена яйца на мясной пастеризованный

Яйца обрабатываются согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |          |        |
|---------------------------------|--------|----------|--------|
| Белки (г):                      | 12,40  | Ca (мг): | 100,95 |
| Жиры (г):                       | 8,11   | Mg (мг): | 18,88  |
| Углеводы (г):                   | 45,59  | Fe (мг): | 0,98   |
| Энергетическая ценность (ккал): | 304,75 | C (мг):  | 0,27   |
|                                 |        | B1 (мг): | 0,14   |
|                                 |        | B2 (мг): | 0,17   |

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопарным способом: в подготовленную емкость вливают подготовленное до температуры 35-40°С молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, предварительно подготовленное яйцо, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят масляе растительное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости и закрывают крышкой и ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковинной, обминают 1 раз.

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

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

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

Технолог

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Пицца школьная

Номер рецептуры: № 412; 230464

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

| Наименование сырья                          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                             | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                             | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Мука пшеничная                              | 38,16                         | 38,16    | 3,82       | 3,82      |
| Молоко                                      | 12,3                          | 12,30    | 1,23       | 1,23      |
| Сахар-песок                                 | 3,39                          | 3,39     | 0,34       | 0,34      |
| Соль                                        | 0,54                          | 0,54     | 0,05       | 0,05      |
| Масло сливочное                             | 4,55                          | 4,55     | 0,46       | 0,46      |
| Яйцо*                                       | 2,22                          | 2,22     | 0,22       | 0,22      |
| Дрожжи сухие или Дрожжи прессованные        | 0,39                          | 0,39     | 0,04       | 0,04      |
| Вода                                        | 1,56                          | 1,56     | 0,16       | 0,16      |
|                                             | 4,39                          | 4,39     | 0,44       | 0,44      |
| Масса готового теста:                       |                               |          |            |           |
| Колбаса п/к                                 | 17,3                          | 16,78    | 1,73       | 1,68      |
| Сыр полутвердый                             | 21,1                          | 19,65    | 2,11       | 1,97      |
| Огурцы консервированные (без учета заливки) | 14,71                         | 14,71    | 1,47       | 1,47      |
| Томат-паста                                 | 4                             | 4        | 0,4        | 0,4       |
| Масса начинки:                              |                               |          |            |           |
| Яйцо*                                       | 0,01                          | 0,01     | 0,001      | 0,001     |
| Масло растительное (д/смазки противня)      | 1                             | 1        | 0,1        | 0,1       |
| Выход:                                      |                               | 100      |            | 10        |

\* Допускается замена яйца на меланж пастеризованный  
Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 12,61  |
| Жиры (г):                       | 18,27  |
| Углеводы (г):                   | 31,77  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 343,31 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 79,62 |
| Mg (мг): | 23,04 |
| Fe (мг): | 1,45  |
| C (мг):  | 2,75  |
| B1 (мг): | 0,11  |
| B2 (мг): | 0,14  |

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопарным способом. В подготовленную емкость выливают подогретое до температуры 35-40°С молоко с водой, добавляют дрожжи, сахар, соль, яйцо всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости.

Емкость закрывают крышкой и ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза.

Затем тесто обминают, формируют шарiki весом, укладывают швом вниз на лист, смазанный растительным маслом, дают неполную расстойку, а затем делают углубление, которое смазывают томат-пастой, заполняют слоями: ломтики огурца, колбаса, нарезанная мелким кубиком, посыпают тертым сыром. Края верха пиццы смазывают яйцом и выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 180-200°С 10-15 минут. Охлаждают.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

Технолог

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кекс с цукатами

Номер рецептуры: № 793; 170607

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

| Наименование сырья                  | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|-------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                     | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                     | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Мука пшеничная                      | 39                            | 39         | 3,9        | 3,9       |
| Сахар - песок                       | 25                            | 25         | 2,5        | 2,5       |
| Масло сливочное                     | 20                            | 20         | 2          | 2         |
| Цукаты                              | 5,1                           | 5          | 0,51       | 0,5       |
| Яйцо*                               | 18                            | 18         | 1,8        | 1,8       |
| Масло растительное                  | 0,4                           | 0,4        | 0,04       | 0,04      |
| Натрий двууглекислый (сода пищевая) | 0,09                          | 0,09       | 0,01       | 0,01      |
| Соль                                | 0,09                          | 0,09       | 0,01       | 0,01      |
| <b>Выход:</b>                       | <b>-</b>                      | <b>100</b> | <b>-</b>   | <b>10</b> |

\* Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 6,80   |
| Жиры (г):                       | 19,49  |
| Углеводы (г):                   | 56,05  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 426,47 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 25,46 |
| Mg (мг): | 11,64 |
| Fe (мг): | 1,07  |
| C (мг):  | 0,06  |
| B1 (мг): | 0,08  |
| B2 (мг): | 0,12  |

Технология приготовления:

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

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

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190108

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

Булочка "Любимая" из п/ф

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

Номер рецептуры: № 13011; 190108

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

| Наименование сырья                   | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                      | 1 порция                      | 100 порций |            |           |
| Булочка "Любимая" заморож.           | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
|                                      | 116                           | 116        | 11,6       | 11,6      |
| Яйцо*                                | 2                             | 2          | 0,2        | 0,2       |
| Масса полуфабриката:                 |                               | 118        |            | 11,8      |
| Масло растительное д/смазки противня | 0,3                           | 0,3        | 0,03       | 0,03      |
| Выход:                               |                               | 100        |            | 10        |

\* Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатываются согласно СанПин 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр:

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 8,9   |
| Жиры (г):                       | 7,4   |
| Углеводы (г):                   | 51,3  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 307,3 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 12,5  |
| Mg (мг): | 10,75 |
| Fe (мг): | 0,82  |
| C (мг):  | 3,20  |
| B1 (мг): | 0,17  |
| B2 (мг): | 0,04  |

Технология приготовления:

В соответствии с рекомендациями производителя.

Температура подачи: 25 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190211

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

Пирожок с капустой и яйцом

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

Номер рецептуры: № 12028; 190211

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

| Наименование сырья                   | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                      | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                      | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Пирожки с капустой п/ф ДПП           | 110                           | 110      | 11         | 11        |
| Яйцо *                               | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Масло растительное д/смазки противня | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| Выход:                               |                               | 100      |            | 10        |

\* Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатываются согласно СанПин 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |          |       |
|---------------------------------|--------|----------|-------|
| Белки (г):                      | 7,13   | Са (мг): | 26,00 |
| Жиры (г):                       | 5,18   | Mg (мг): | 14,50 |
| Углеводы (г):                   | 35,62  | Fe (мг): | 0,82  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 234,39 | C (мг):  | 0,92  |
|                                 |        | B1 (мг): | 0,11  |
|                                 |        | B2 (мг): | 0,05  |

Технология приготовления:

В соответствии с рекомендациями производителя.

Температура подачи: 25 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190214

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

Пирожок с вишней из п/ф промышленного

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

Номер рецептуры: № 12027; 190214

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

| Наименование сырья                   | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                      | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                      | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Пирожки с вишней п/ф ДПП             | 110                           | 110        | 11         | 11        |
| Яйцо*                                | 2                             | 2          | 0,2        | 0,2       |
| Масло растительное д/смазки противня | 0,3                           | 0,3        | 0,03       | 0,03      |
| <b>Выход:</b>                        |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

\* Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 7,0   |
| Жиры (г):                       | 4,2   |
| Углеводы (г):                   | 40,4  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 268,5 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 40,0  |
| Mg (мг): | 16,77 |
| Fe (мг): | 0,64  |
| C (мг):  | 0,29  |
| B1 (мг): | 0,08  |
| B2 (мг): | 0,06  |

Технология приготовления:

В соответствии с рекомендациями производителя.

Температура подачи: 25 ±5°C

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

Технолог \_\_\_\_\_



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190208

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

Пирожки с рисом и яйцом

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

Номер рецептуры: № 12030; 190208

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

| Наименование сырья                   | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                      | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                      | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Пирожки с рисом и яйцом п/ф ДП       | 110                           | 110      | 11         | 11        |
| Яйцо *                               | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Масло растительное д/смазки противня | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| Выход:                               |                               | 100      |            | 10        |

\* Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 7,21   |
| Жиры (г):                       | 4,74   |
| Углеводы (г):                   | 40,40  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 251,89 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 11,12 |
| Mg (мг): | 12,64 |
| Fe (мг): | 0,71  |
| C (мг):  | 0,47  |
| B1 (мг): | 0,1   |
| B2 (мг): | 0,05  |

Технология приготовления:

В соответствии с рекомендациями производителя.

Температура подачи: 25 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190202

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

Пирожок с клубникой из п/ф

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

Номер рецептуры: № 476; 190202

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

| Наименование сырья                   | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                      | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                      | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Пирожки с клубникой п/ф ДП           | 110                           | 110        | 11         | 11        |
| Яйцо *                               | 2                             | 2          | 0,2        | 0,2       |
| Масло растительное д/смазки противня | 0,3                           | 0,3        | 0,03       | 0,03      |
| <b>Выход:</b>                        |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

\* Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 8,0   |
| Жиры (г):                       | 5,8   |
| Углеводы (г):                   | 53,8  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 297,8 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 27,9  |
| Mg (мг): | 14,20 |
| Fe (мг): | 0,06  |
| C (мг):  | 0,00  |
| B1 (мг): | 0,13  |
| B2 (мг): | 0,04  |

Технология приготовления:

В соответствии с рекомендациями производителя.

Температура подачи: 25 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

Технолог \_\_\_\_\_



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

Ватрушка с джемом из п/ф

Наименование кулинарного изделия (блюда):

промышленного производства

Номер рецептуры: № 12014; 190302

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

| Наименование сырья                   | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                      | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                      | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Ватрушка с джемом п/ф заморож.       | 120                           | 120      | 12         | 12        |
| Яйцо*                                | 1                             | 1        | 0,1        | 0,1       |
| Масса полуфабриката:                 |                               | 121      |            | 12,1      |
| Масло растительное д/смазки противня | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| Выход:                               |                               | 100      |            | 10        |

\* Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатываются согласно СанПин 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 6,15   |
| Жиры (г):                       | 8,14   |
| Углеводы (г):                   | 52,89  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 329,99 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 11,38 |
| Mg (мг): | 9,87  |
| Fe (мг): | 37,20 |
| C (мг):  | 0,62  |
| B1 (мг): | 0,09  |
| B2 (мг): | 0,03  |

Технология приготовления:

В соответствии с рекомендациями производителя.

Температура подачи:

25 ±5°С

Срок реализации:

не более 16 часов с момента приготовления

Технолог

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

Ватрушка с творогом из п/ф

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

Номер рецептуры: № 477; 100104

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

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

\* Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатываются согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 12,45  |
| Жиры (г):                       | 13,55  |
| Углеводы (г):                   | 29,29  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 301,92 |

|          |        |
|----------|--------|
| Ca (мг): | 221,41 |
| Mg (мг): | 19,24  |
| Fe (мг): | 0,84   |
| C (мг):  | 0,48   |
| B1 (мг): | 0,09   |
| B2 (мг): | 0,15   |

Технология приготовления:

В соответствии с рекомендациями производителя.

Температура подачи: 25 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления

Технолог

\_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190217

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

Пицца из п/ф промышленного

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

Номер рецептуры: № 12010; 190217

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

| Наименование сырья                      | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|-----------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                         | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                         | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Пицца из п/ф промышленного производства | 123                           | 123        | 12,3       | 12,3      |
| Масло растительное д/смазки противня    | 1                             | 1          | 0,1        | 0,1       |
| <b>Выход:</b>                           |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 11,1  |
| Жиры (г):                       | 13,3  |
| Углеводы (г):                   | 50,8  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 369,4 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 217,7 |
| Mg (мг): | 17,22 |
| Fe (мг): | 1,97  |
| C (мг):  | 0,00  |
| B1 (мг): | 0,17  |
| B2 (мг): | 0,07  |

Технология приготовления:

В соответствии с рекомендациями производителя.

Температура подачи: 25 ±5°C

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

Технолог \_\_\_\_\_

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

Пирожок с яблоком из п/ф

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

Номер рецептуры: № 12013; 190205

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

| Наименование сырья                   | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                      | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                      | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Пирожки с яблоком п/ф ДПП            | 110                           | 110        | 11         | 11        |
| Яйцо *                               | 2                             | 2          | 0,2        | 0,2       |
| Масло растительное д/смазки противня | 0,3                           | 0,3        | 0,03       | 0,03      |
| <b>Выход:</b>                        |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

\* Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатываются согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 6,95  |
| Жиры (г):                       | 4,31  |
| Углеводы (г):                   | 36,7  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 249,8 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 34,9  |
| Mg (мг): | 12,92 |
| Fe (мг): | 1,05  |
| C (мг):  | 0,25  |
| B1 (мг): | 0,08  |
| B2 (мг): | 0,06  |

Технология приготовления:

В соответствии с рекомендациями производителя.

Температура подачи: 25 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

Технолог \_\_\_\_\_

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Изделия макаронные отварные**

Номер рецептуры: № 332; 130401

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

| Наименование сырья       | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                          | 1 порция                      | 100 порций |            |           |
|                          | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Макароны гр.А <фигурные> | 33,3                          | 33,3       | 3,33       | 3,33      |
| Соль                     | 1                             | 1          | 0,1        | 0,1       |
| Масло растительное       | 3                             | 3          | 0,3        | 0,3       |
| <b>Выход:</b>            |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

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

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

**Технология приготовления:**

Перед варкой длинные макароны ломают на части. Варят изделия макаронные в большом количестве кипящей подсоленной воды 90-110°С (в соотношении 1:6) без последующей промывки, в течение 20 - 30 мин. Сваренные изделия макаронные откидывают, после стекания воды перекалдывают в емкость и направляют маслом.

Для буфет раздаточных: Готовые изделия макаронные, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающих 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 пищеблока,  
работающие по типу буфет раздаточных

**Технолог**

\_\_\_\_\_

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Капуста тушеная

Номер рецептуры: № 214; 130201

Наименование сборника 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 |
| Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат | 100                           | 100      | 10         | 10        |
| или Капуста белокочанная свежая             | 125                           | 100      | 12,5       | 10        |
| Масло растительное                          | 4                             | 4        | 0,4        | 0,4       |
| Томатная паста                              | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат     | 10                            | 10       | 1          | 1         |
| или Морковь столовая свежая                 | 12,5                          | 10       | 1,25       | 1         |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат  | 8                             | 8        | 0,8        | 0,8       |
| или Лук репчатый свежий                     | 9,5                           | 8        | 0,95       | 0,8       |
| Соль                                        | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| Сахар-песок                                 | 1                             | 1        | 0,1        | 0,1       |
| Вода                                        | 30                            | 30       | 3          | 3         |
| Выход:                                      |                               | 100      |            | 10        |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 2,14  |
| Жиры (г):                       | 4,12  |
| Углеводы (г):                   | 7,43  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 76,77 |

|          |        |
|----------|--------|
| Ca (мг): | 194,53 |
| Mg (мг): | 21,98  |
| Fe (мг): | 0,79   |
| C (мг):  | 32,20  |
| В1 (мг): | 0,04   |
| В2 (мг): | 0,05   |

Технология приготовления:

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

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

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

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

Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса,птицы и рыбы.

Температура подачи: не ниже 65°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 дототовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда)Картофель отварной

Номер рецептуры: № 203; 130103

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

| Наименование сырья                                                             | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                                                                | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                                                                | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный | 100                           | 100      | 10,0       | 10,0      |
|                                                                                | 142,9                         | 100      | 14,29      | 10,0      |
| Масло растительное                                                             | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Соль                                                                           | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,05      |
| Выход:                                                                         |                               | 100      |            | 10        |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 2,00  |
| Жиры (г):                       | 2,40  |
| Углеводы (г):                   | 16,30 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 94,98 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 16,84 |
| Mg (мг): | 23,11 |
| Fe (мг): | 0,91  |
| C (мг):  | 10,00 |
| B1 (мг): | 0,12  |
| B2 (мг): | 0,08  |

Технология приготовления:

**Примечание:** Подготовленный картофель свежий,очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90 110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Подготовленный картофель кладут в кипящую подсолонную воду 90-110°С. Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Картофель варят в течение 25-30 мин до готовности. Воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 2-3 мин на поверхности с минимальным нагревом. При варке картофеля рассыпчатого воду следует сливать, примерно, через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром образующемся в котле.

Варить картофель следует небольшими партиями по мере спроса. Заправляют отварной картофель маслом.

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

Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса,птицы и рыбы.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации:

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

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130101В

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

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

Номер рецептуры: № 520; 130101

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

| Наименование сырья                                                             | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                                                                | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                                                                | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный | 83                            | 83       | 8,3        | 8,3       |
| Молоко                                                                         | 118,6                         | 83       | 11,8       | 8,3       |
| Масло растительное                                                             | 18                            | 18       | 1,8        | 1,8       |
| Соль                                                                           | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
|                                                                                | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,05      |
| Выход:                                                                         |                               | 100      |            | 10        |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 2,20  |
| Жиры (г):                       | 2,91  |
| Углеводы (г):                   | 14,38 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 92,69 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 36,07 |
| Mg (мг): | 21,72 |
| Fe (мг): | 0,78  |
| C (мг):  | 8,41  |
| B1 (мг): | 0,10  |
| B2 (мг): | 0,09  |

Технология приготовления:

**Примечание:** Подготовленный картофель свежий,очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Подготовленный картофель кладут в кипящую подсоленную воду 90-110°С. Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Картофель варят в течение 25-30 мин до готовности. Затем сливают воду, картофель подсушивают, горячий картофель протирают, добавляюг в 2-3 приема кипяченое молоко.Заправляют пюре картофельное маслом и тщательно перемешивают. Для буфет-раздаточных: Готовое картофельное пюре раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса,птицы и рыбы.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог



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

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: № 255; 130309

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Крупа Гречневая    | 34                            | 33,3     | 3,4        | 3,33      |
| Вода               | 67,5                          | 67,5     | 6,75       | 6,75      |
| Соль               | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| Масло растительное | 3                             | 3        | 0,3        | 0,3       |
| Выход:             |                               | 100      |            | 10        |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 7,58  |
| Мg (мг): | 66,66 |
| Fe (мг): | 2,24  |
| С (мг):  | 0,00  |
| В1 (мг): | 0,14  |
| В2 (мг): | 0,07  |

Технология приготовления:

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

Для упревания каши гречневой из ядрицы быстрозаваривающейся требуется 1-1,5 часа.

Заправляют кашу гречневую маслом.

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

Температура подачи:

не ниже 65°С

Срок реализации:

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

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130203

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):

Рагу из овощей

Номер рецептуры: № 486; 130203

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

| Наименование сырья                                                       | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |            |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|------------|
|                                                                          | 1 порция                      |            | 100 порций |            |
|                                                                          | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг  |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий проволочный | 45                            | 45         | 4,5        | 4,5        |
|                                                                          | 64,29                         | 45         | 6,430      | 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                                                  | 11,90                         | 10         | 1,20       | 1          |
| Вода                                                                     | 30                            | 30         | 3          | 3          |
| Масло растительное                                                       | 0,9                           | 0,9        | 0,09       | 0,09       |
| <b>Масса припущенных овощей:</b>                                         |                               | <b>75</b>  |            | <b>7,5</b> |
| 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                                              | 3                             | 2,4        | 0,3        | 0,24       |
| Мука пшеничная                                                           | 1                             | 1          | 0,1        | 0,1        |
| Сахар-песок                                                              | 0,8                           | 0,8        | 0,08       | 0,08       |
| Масло растительное                                                       | 4                             | 4          | 0,4        | 0,4        |
| Вода                                                                     | 23                            | 23         | 2,3        | 2,3        |
| <b>Масса готового соуса красного основного:</b>                          |                               | <b>30</b>  |            | <b>0,3</b> |
| Чеснок                                                                   | 0,4                           | 0,3        | 0,04       | 0,03       |
| Соль                                                                     | 0,3                           | 0,3        | 0,03       | 0,03       |
| <b>Выход:</b>                                                            |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b>  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г р

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 1,73  |
| Жиры (г):                       | 5,15  |
| Углеводы (г):                   | 11,69 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 99,87 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 18,04 |
| Mg (мг): | 21,77 |
| Fe (мг): | 0,72  |
| C (мг):  | 7,73  |
| B1 (мг): | 0,08  |
| B2 (мг): | 0,06  |

Технология приготовления:

**Приготовление:** 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.

Морковь и лук

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

**Для приптовления 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, пернодически 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, работающих 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 парнр с блюдами из мяса,птицы и рыбы.

Температура подачи:

не ниже 65°С

Срок реализации:

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

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130301В

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) Рис отварной

Номер рецептуры: № 511; 130301

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

| Наименование сырья | Расчет сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Крупа Рисовая      | 35,7                          | 35       | 3,57       | 3,5       |
| Масло растительное | 3                             | 3        | 0,3        | 0,3       |
| Вода               | 210                           | 210      | 21         | 21        |
| Соль               | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| Выход:             |                               | 100      |            | 10        |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

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

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

Технология приготовления:

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

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

Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса,птицы и рыбы.

Температура подачи: не ниже 65°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 сырьявых и дототовочных. Для школьно- базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 192

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

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:**

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

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

**Технология приготовления:**

Подготовленную рисовую крупу засыпают в кипящую смесь молока и воды и варят до полуготовности периодически помешивая, затем добавляют подготовленное пшено и варят до готовности. За 5 - 7 минут до окончания варки добавляют, соль, сахар. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают..

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

**Температура подачи:**                                            не ниже 65°С

**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 сырьявых и дототовочных. Для школьно- базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (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 молочная**

Номер рецептуры: № 302; 120201

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

| Наименование сырья      | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |             |
|-------------------------|-------------------------------|------------|------------|-------------|
|                         | 1 порция                      |            | 100 порций |             |
|                         | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг   |
| Молоко                  | 38                            | 38         | 3,8        | 3,8         |
| Сахар-песок             | 2,5                           | 2,5        | 0,25       | 0,25        |
| Крупа Пшено шлифованное | 23,8                          | 23,8       | 2,38       | 2,38        |
| Масло сливочное         | 2                             | 2          | 0,2        | 0,2         |
| Вода                    | 40                            | 40         | 4          | 4           |
| Соль                    | 0,3                           | 0,3        | 0,03       | 0,03        |
| <b>Выход:</b>           |                               | <b>100</b> |            | <b>10,0</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 3,89   |
| Жиры (г):                       | 3,65   |
| Углеводы (г):                   | 20,09  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 128,96 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 53,63 |
| Mg (мг): | 25,09 |
| Fe (мг): | 0,70  |
| C (мг):  | 0,23  |
| B1 (мг): | 0,11  |
| B2 (мг): | 0,06  |

**Технология приготовления:**

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

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

**Температура подачи:**

не ниже 65°С

**Срок реализации:**

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

**Технолог**

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Каша овсяная молочная**

Номер рецептуры: № 302; 120209

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |             |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-------------|
|                    | 1 порция                      |            | 100 порций |             |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг   |
| Геркулес           | 18                            | 18         | 1,8        | 1,8         |
| Молоко             | 58                            | 58         | 5,8        | 5,8         |
| Соль               | 0,3                           | 0,3        | 0,03       | 0,03        |
| Сахар-песок        | 3                             | 3          | 0,3        | 0,3         |
| Вода               | 20                            | 20         | 2          | 2           |
| Масло сливочное    | 2                             | 2          | 0,2        | 0,2         |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |            | <b>10,0</b> |

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 3,97   |
| Жиры (г):                       | 4,62   |
| Углеводы (г):                   | 16,86  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 125,09 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 80,79 |
| Mg (мг): | 31,40 |
| Fe (мг): | 0,73  |
| C (мг):  | 0,35  |
| B1 (мг): | 0,09  |
| B2 (мг): | 0,10  |

#### Технология приготовления:

Хлопья овсяные не промывают, просеивают и перебирают, засыпают в кипящее молоко с водой 90-110°C, добавляя соль и сахар-песок и варят при периодическом помешивании до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Для буфет раздаточных: Готовую кашу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура подачи:**

не ниже 65°C

**Срок реализации:**

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

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120203

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): **Каша рисовая молочная**

Номер рецептуры: № 303; 120203

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Крупа Рисовая      | 22,7                          | 22,2     | 2,27       | 2,22      |
| Молоко             | 50                            | 50       | 5          | 5         |
| Соль               | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| Сахар-песок        | 3                             | 3        | 0,3        | 0,3       |
| Вода               | 30                            | 30       | 3          | 3         |
| Масло сливочное    | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Выход:             |                               | 100      |            | 10,0      |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 3,07   |
| Жиры (г):                       | 3,47   |
| Углеводы (г):                   | 22,68  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 130,86 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 63,53 |
| Mg (мг): | 18,16 |
| Fe (мг): | 0,29  |
| C (мг):  | 0,3   |
| B1 (мг): | 0,03  |
| B2 (мг): | 0,08  |

Технология приготовления:

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

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

Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу.

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

Температура подачи: не ниже 65°С

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): **Каша манная молочная**

Номер рецептуры: № 311; 120205

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Крупа Манная       | 15,4                          | 15,4     | 1,54       | 1,54      |
| Молоко             | 68                            | 68       | 6,8        | 6,8       |
| Вода               | 20                            | 20       | 2          | 2         |
| Сахар-песок        | 3                             | 3        | 0,3        | 0,3       |
| Вода               | 10                            | 10       | 1          | 1         |
| Масло сливочное    | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Соль               | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| Выход:             |                               | 100      |            | 10        |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 3,64   |
| Жиры (г):                       | 3,98   |
| Углеводы (г):                   | 17,08  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 119,01 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 86,61 |
| Mg (мг): | 12,35 |
| Fe (мг): | 0,24  |
| C (мг):  | 0,41  |
| B1 (мг): | 0,04  |
| B2 (мг): | 0,10  |

Технология приготовления:

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

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

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

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог \_\_\_\_\_



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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Омлет, смешанный с ветчиной**

Номер рецептуры: № 344; 120303

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

| Наименование сырья           | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                              | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                              | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Яйцо*                        | 65                            | 65         | 6,5        | 6,5       |
| Молоко                       | 25                            | 25         | 2,5        | 2,5       |
| Соль                         | 0,3                           | 0,3        | 0,03       | 0,03      |
| <b>Масса омлетной смеси:</b> | -                             | <b>90</b>  | -          | <b>9</b>  |
| Ветчина                      | 15,5                          | 15         | 1,55       | 1,5       |
| Масло сливочное              | 2                             | 2          | 0,2        | 0,2       |
| <b>Выход:</b>                |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

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

\*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйцо обрабатывают согласно СанПин 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 12,41  |
| Жиры (г):                       | 13,06  |
| Углеводы (г):                   | 1,65   |
| Энергетическая ценность (ккал): | 173,79 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 68,96 |
| Mg (мг): | 16,61 |
| Fe (мг): | 2,05  |
| C (мг):  | 0,15  |
| B1 (мг): | 0,05  |
| B2 (мг): | 0,32  |

**Технология приготовления:**

К предварительно подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивают!). Масло сливочное растапливают и доводят до кипения. Ветчину предварительно очищают от оболочек и нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Подготовленную ветчину смешивают с омлетной смесью, Приготовленную смесь выливают на противень, политый маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 180-200°С в течение 8-10 мин. Готовый омлет нарезают на порции.

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

**Температура подачи:** не ниже 65°С

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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120302В

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет с сыром запеченный

Номер рецептуры: № 120301

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

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

Технология приготовления:

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

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

Температура подачи: не ниже 65°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 дотовочных. Для школьно- базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Омлет натуральный, запеченный**

Номер рецептуры: № 340; 120301

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

| Наименование сырья    | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                       | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                       | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Яйцо*                 | 75                            | 75       | 7,5        | 7,5       |
| Молоко                | 30                            | 30       | 3          | 3         |
| Соль                  | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| Масса омлетной смеси: | -                             | 105      | -          | 10,5      |
| Масло сливочное       | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Выход:                |                               | 100      |            | 10        |

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

\* Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 10,44  |
| Жиры (г):                       | 11,24  |
| Углеводы (г):                   | 1,95   |
| Энергетическая ценность (ккал): | 150,71 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 78,71 |
| Mg (мг): | 13,26 |
| Fe (мг): | 1,92  |
| C (мг):  | 0,18  |
| B1 (мг): | 0,06  |
| B2 (мг): | 0,37  |

**Технология приготовления:**

К предварительно подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая!). Масло сливочное растапливают и доводят до кипения. Приготовленную смесь выливают на противень, политый маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 180-200°С в течение 8-10 мин. Готовый омлет натуральный нарезают на порции.

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

**Температура подачи:**

не ниже 65°С

**Срок реализации:**

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

Технолог

\_\_\_\_\_

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую**

Номер рецептуры: № 337; 120304

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                    | 1 порции                      |          | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Яйцо*              | 100                           | 100      | 10,00      | 10,0      |
| Соль               | 5                             | 5        | 0,50       | 0,5       |
| Выход:             |                               | 100      |            | 10,0      |

\* Яйца обрабатывают согласно СанПин 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 12,70  |
| Жиры (г):                       | 11,50  |
| Углеводы (г):                   | 0,70   |
| Энергетическая ценность (ккал): | 157,00 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 73,40 |
| Mg (мг): | 13,10 |
| Fe (мг): | 2,65  |
| C (мг):  | 0,00  |
| B1 (мг): | 0,07  |
| B2 (мг): | 0,44  |

Технология приготовления:

Подготовленные яйца в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду 90-110°С (3 л воды на 10 штук яиц) и варят после закипания в течение 10 мин. Для облегчения очистки скорлупы, яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Сваренные вкрутую яйца используют после очистки от скорлупы для приготовления горячих и холодных блюд. Кроме того, яйца в скорлупе, сваренные вкрутую, подают как самостоятельное блюдо.

При подаче к первому блюду, яйцо закладывается в каждую порцию непосредственно при раздате.

Для буфет раздаточных: Готовое яйцо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации:

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

Технолог

\_\_\_\_\_

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Азу из говядины

Номер рецептуры: № 438; 120503

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

| Наименование сырья                          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                             | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                             | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Говядина крупный кусок охлажденная или      | 65,8                          | 64,8     | 6,58       | 6,48      |
| Говядина крупный кусок замороженная         | 72,0                          | 64,8     | 7,20       | 6,48      |
| Масса говядины отварной:                    | -                             | 40       |            | 4         |
| Масло растительное                          | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| Дук репчатый свежий очищенный полуфабрикат  | 20                            | 20       | 2,0        | 2,0       |
| или Дук репчатый свежий                     | 23,8                          | 20       | 2,38       | 2,0       |
| Мука пшеничная                              | 4                             | 4        | 0,4        | 0,4       |
| Томатная паста                              | 2,8                           | 2,8      | 0,28       | 0,28      |
| Остатки консервированные(без учета заливки) | 10                            | 10       | 1          | 1         |
| Бульон мясной (или вода)                    | 48                            | 48       | 4,8        | 4,8       |
| Масса соуса:                                | -                             | 75       | -          | 7,5       |
| Соль                                        | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,05      |
| Чеснок                                      | 0,7                           | 0,5      | 0,07       | 0,05      |
| Выход:                                      |                               | 100      |            | 10        |

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

|                                                       |        |
|-------------------------------------------------------|--------|
| Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр |        |
| Белки (г):                                            | 13,93  |
| Жиры (г):                                             | 15,50  |
| Углеводы (г):                                         | 5,29   |
| Энергетическая ценность (ккал):                       | 212,68 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 18,35 |
| Мg (мг): | 20,76 |
| Fe (мг): | 2,10  |
| С (мг):  | 3,81  |
| В1 (мг): | 0,06  |
| В2 (мг): | 0,11  |

Технология приготовления:

Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Подготовленную говядину, промывают нарезанот на куски массой нетто 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду ( на 1 кг мяса 1- 1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Отварное мясо охлаждают, нарезают брусочками. Подготовленный дук репчатый шинуют и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла растительного. Отруцы соленые нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды. Соус: Просеивают муку, подсушивают при непрерывном помешивании, не допуская пригорания, до слегка кремового цвета. В охлажденную муку до 60-70°С, вливают четвертую часть горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют томат-пасту, припушенные отруцы соленые, дук припушенный и остаток бульона - готовим соус. Отварное нарезанное мясо укладывают в посуду, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают притовленным соусом и тушат при слабом кипении в закрытой посуде при температуре 100-120°С в течение 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности добавляют, предварительно очищенный мелко нарезанный чеснок.

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

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120505В

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

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

Номер рецептуры: № 423; 120505

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

| Наименование сырья                     | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |             |
|----------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-------------|
|                                        | 1 порция                      |            | 100 порций |             |
|                                        | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг   |
| Говядина крупный кусок охлажденная или | 65,8                          | 64,8       | 6,58       | 6,48        |
| Говядина крупный кусок замороженная    | 72,0                          | 64,8       | 7,2        | 6,48        |
| Вода (для варки бульона)               | 200                           | 200        | 20         | 20          |
| <b>Масса говядины отварной:</b>        |                               | <b>40</b>  |            | <b>4</b>    |
| Морковь очищенная                      | 5                             | 5          | 0,5        | 0,5         |
| или Морковь столовая свежая            | 6,3                           | 5          | 0,63       | 0,5         |
| Бульон мясной (или вода)               | 20                            | 20         | 2          | 2           |
| Соль                                   | 0,5                           | 0,5        | 0,05       | 0,05        |
| Мука пшеничная                         | 4                             | 4          | 0,4        | 0,4         |
| Масло сливочное                        | 2                             | 2          | 0,2        | 0,2         |
| <b>Масса соуса:</b>                    |                               | <b>65</b>  |            | <b>6,5</b>  |
| <b>Масса полуфабриката:</b>            |                               | <b>105</b> |            | <b>10,5</b> |
| <b>Выход:</b>                          |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b>   |

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 12,57  |
| Жиры (г):                       | 12,08  |
| Углеводы (г):                   | 3,16   |
| Энергетическая ценность (ккал): | 171,33 |

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

Технология приготовления:

Морковь промывают под проточной водой не менее 5 минут, очищают, отваривают и протирают. Подготовленную говядину промывают, нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Отварное мясо охлаждают и нарезают брусочками. Соус: Просеивают муку, поджаривают при непрерывном помешивании, не допуская пригорания, до слегка кремового цвета. В охлажденную муку до 60-70°С вливают бульон и размешивают до образования однородной массы, доводят до кипения.

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

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

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации:

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

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120611

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Биточки рубленные куриные**

Номер рецептуры: № 500; 120611

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

| Наименование сырья                            | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                               | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                               | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные  | 65,7                          | 65       | 6,57       | 6,5       |
| П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные | 69,9                          | 65       | 6,99       | 6,5       |
| Хлеб из муки пшеничной                        | 25                            | 25       | 2,5        | 2,5       |
| Молоко                                        | 20                            | 20       | 2          | 2         |
| Соль                                          | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,05      |
| Масса полуфабриката:                          |                               | 110      |            | 11        |
| Масло растительное                            | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Выход:                                        |                               | 100      |            | 10        |

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 16,52  |
| Жиры (г):                       | 15,32  |
| Углеводы (г):                   | 13,79  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 250,18 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 42,32 |
| Mg (мг): | 17,86 |
| Fe (мг): | 1,37  |
| C (мг):  | 1,29  |
| B1 (мг): | 0,08  |
| B2 (мг): | 0,13  |

Технология приготовления:

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

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

Температура подачи: не ниже 65°С

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

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

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

Номер рецептуры: № 411; 120509

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

| Наименование сырья                     | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|----------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                        | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                        | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Говядина крупный кусок охлажденная или | 157,4                         | 155        | 15,74      | 15,5      |
| Говядина крупный кусок замороженная    | 172,2                         | 155        | 17,22      | 15,5      |
| Соль                                   | 0,5                           | 0,5        | 0,05       | 0,05      |
| <b>Выход готового продукта</b>         |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 28,83  |
| Жиры (г):                       | 24,80  |
| Углеводы (г):                   | 0,00   |
| Энергетическая ценность (ккал): | 337,90 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 15,79 |
| Мg (мг): | 34,21 |
| Fe (мг): | 4,20  |
| С (мг):  | 0,00  |
| В1 (мг): | 0,09  |
| В2 (мг): | 0,23  |

**Технология приготовления:**

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

Готовое отварное мясо нарезают поперек волокон на порцию, нарезанные порционные куски мяса заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения 90-110°С и варят в течение 5-7 мин.

**Для буфет раздаточных:** Готовую говядину, раскладывая в изотермическую тару и доставляется на пищеблок, работающих 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 1-го часа для первых блюд, не более 2-х часов для вторых блюд с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог \_\_\_\_\_



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

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

Номер рецептуры: № 441: 120513

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

| Наименование сырья                         | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |            |
|--------------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|------------|
|                                            | 1 порция                      |            | 100 порций |            |
|                                            | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг  |
| Говядина крупный кусок охлажденная или     | 57,56                         | 56,7       | 5,76       | 5,67       |
| Говядина крупный кусок замороженная        | 63,0                          | 56,7       | 6,3        | 5,67       |
| Вода (для варки бульона)                   | 200                           | 200        | 20         | 20         |
| <b>Масса говядины отварной:</b>            | -                             | <b>35</b>  |            | <b>3,5</b> |
| Дук репчатый свежий очищенный полуфабрикат | 10                            | 10         | 1          | 1          |
| или Дук репчатый свежий                    | 11,9                          | 10         | 1,19       | 1          |
| Томатная паста                             | 2,8                           | 2,8        | 0,28       | 0,28       |
| Чернослив                                  | 12                            | 12         | 1,2        | 1,2        |
| Соль                                       | 0,5                           | 0,5        | 0,05       | 0,05       |
| Масло растительное                         | 4                             | 4          | 0,4        | 0,4        |
| Бульон мясной (или вода)                   | 45                            | 45         | 4,5        | 4,5        |
| <b>Масса соуса:</b>                        | -                             | <b>65</b>  | -          | <b>6,5</b> |
| <b>Выход:</b>                              |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b>  |

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

|                                                              |        |
|--------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр</b> |        |
| Белки (г):                                                   | 11,7   |
| Жиры (г):                                                    | 13,17  |
| Углеводы (г):                                                | 8,55   |
| Энергетическая ценность (ккал):                              | 197,24 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 20,20 |
| Mg (мг): | 27,62 |
| Fe (мг): | 2,05  |
| С (мг):  | 2,62  |
| В1 (мг): | 0,05  |
| В2 (мг): | 0,10  |

**Технология приготовления:**

Овощи очищенные промывают в проточной воде не менее 5 минут. Подготовленную говядину, промывают, зачищают, нарезают на куски массой нетто 1-1,5кг, закладывают в горячую воду (на 1кг мяса 1-1,5л воды), закрывают крышкой и доводят до кипения 90-110°С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Вареное мясо охлаждают, нарезают на куски. Очищенный лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла растительного в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 3-5 мин. Нарезанное на куски мясо отварное укладывают в посуду, добавляют припущенные лук репчатый и томат-пасту, соль (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают бульоном, накрывают крышкой и тушат при слабом кипении при температуре 100-120°С в течение 10 минут. Затем к мясу добавляют промытый чернослив и тушат 10 мин. При отпуске говядину подают с соусом и черносливом, с которыми она тушилась.

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

Допускается подавать с гарниром.

**Температура подачи:**

не ниже 65°С

**Срок реализации:**

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

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №120542

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Голубцы ленивые**

Номер рецептуры: № 485; 120542

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

| Наименование сырья                                                         | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                                                            | I порция                      |          | 100 порций |           |
|                                                                            | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная | 25,38                         | 25       | 2,538      | 2,5       |
|                                                                            | 27,8                          | 25       | 2,78       | 2,5       |
| <b>Масса говядины отварной:</b>                                            | <b>18,12</b>                  |          |            |           |
| Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат                                | 72                            | 72       | 7,2        | 7,2       |
| или Капуста белокочанная свежая                                            | 90                            | 72       | 9          | 7,2       |
| Крутая Рисовая                                                             | 8,2                           | 8        | 0,82       | 0,8       |
| Масло растительное                                                         | 3,5                           | 3,5      | 0,35       | 0,35      |
| Томат-паста                                                                | 1                             | 1        | 0,1        | 0,1       |
| Сметана 15%                                                                | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Бульон мясной (или вода)                                                   | 12                            | 12       | 1,2        | 1,2       |
| Соль                                                                       | 1,2                           | 1,2      | 0,12       | 0,12      |
| <b>Выход:</b>                                                              | <b>100</b>                    |          |            | <b>10</b> |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 6,63   |
| Жиры (г):                       | 7,95   |
| Углеводы (г):                   | 9,91   |
| Энергетическая ценность (ккал): | 137,03 |

|          |        |
|----------|--------|
| Ca (мг): | 155,87 |
| Mg (мг): | 21,96  |
| Fe (мг): | 1,25   |
| C (мг):  | 22,06  |
| B1 (мг): | 0,05   |
| B2 (мг): | 0,07   |

Технология приготовления:

Подготовленное мясо котлетное нарезают на куски массой нетто 1,0-1,5 кг, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Отварное мясо нарезают на куски, измельчают и припускают. Рисовую крупу перебирают, промывают и варят до готовности в соотношении 1:6 без последующей промывки. Припухшее мясо соединяют с отварным рисом, добавляю соль и перемешивают. У белокочанной капусты снимают 3-4 наружных листа и повторно промывают. Подготовленную белокочанную капусту нарезают мелкой соломкой, закладывают в кипящую 90-110°С подсоленную воду, варят до готовности, перекладывают и дают стечь отвару. Подготовленную капусту соединяют с мясом и рисом, перемешивают, добавляют бульон, масло растительное, томат-пасту и тушат 15-20 минут при температуре 100-120°С. В конце тушения добавляют сметану и доводят блюдо до кипения. Для буфет раздаточных: Готовые голубцы ленивые, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающих по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации:

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

Технолог

Вариант 3. Собственное производство. " Для столовых сырковых и джотовочных. Для школьно- базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (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 (вариант 2)

Номер рецептуры: № 437; 120601

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

| Наименование сырья                               | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                                  | I порция                      |          | 100 порций |           |
|                                                  | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или | 50,5                          | 50,0     | 5,05       | 5,00      |
| П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные    | 53,8                          | 50,0     | 5,380      | 5,00      |
| Вода (для варки бульона)                         | 200                           | 200      | 20         | 20        |
| Мяса птицы отварной:                             | -                             | 40       | -          | 4         |
| Масло сливочное                                  | 1                             | 1        | 0,1        | 0,1       |
| Мука пшеничная                                   | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Томатная паста                                   | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Бульон из курицы (или вода)                      | 65                            | 65       | 6,5        | 6,5       |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат          | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| или Морковь столовая свежая                      | 2,5                           | 2        | 0,25       | 0,2       |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат       | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| или Лук репчатый свежий                          | 2,4                           | 2        | 0,24       | 0,2       |
| Соль                                             | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,05      |
| Мяса соус:                                       | -                             | 65       | -          | 6,5       |
| Выход:                                           | -                             | 100      | -          | 10        |

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 11,98  |
| Жиры (г):                       | 10,05  |
| Углеводы (г):                   | 1,60   |
| Энергетическая ценность (ккал): | 134,38 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 11,75 |
| Mg (мг): | 11,36 |
| Fe (мг): | 0,91  |
| C (мг):  | 2,10  |
| B1 (мг): | 0,04  |
| B2 (мг): | 0,08  |

Технология приготовления:

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

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

Отварное филе птицы заливают соусом, доводят до кипения и тушат при температуре 100-120°С 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, работаем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации:

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

Технолог

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гуляши из мяса птицы

Номер рецептуры: № 437; 120601

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

| Наименование сырья                               | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                                  | I порция                      |          | 100 порций |           |
|                                                  | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или | 50,5                          | 50,0     | 5,05       | 5,00      |
| П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные    | 53,8                          | 50,0     | 5,380      | 5,00      |
| Вода (для варки бульона)                         | 200                           | 200      | 20         | 20        |
| Мяса птицы отварной:                             | -                             | 40       | -          | 4         |
| Масло сливочное                                  | 1                             | 1        | 0,1        | 0,1       |
| Мука пшеничная                                   | 1,3                           | 1,3      | 0,13       | 0,13      |
| Томатная паста                                   | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Бульон из курицы (или вода)                      | 65                            | 65       | 6,5        | 6,5       |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат          | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| или Морковь столовая свежая                      | 2,5                           | 2        | 0,25       | 0,2       |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат       | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| или Лук репчатый свежий                          | 2,4                           | 2        | 0,24       | 0,2       |
| Соль                                             | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,05      |
| Мяса соус:                                       | -                             | 65       |            | 6,5       |
| Выход:                                           |                               | 100      |            | 10        |

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 11,98  |
| Жиры (г):                       | 10,05  |
| Углеводы (г):                   | 1,60   |
| Энергетическая ценность (ккал): | 134,38 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 11,75 |
| Mg (мг): | 11,36 |
| Fe (мг): | 0,91  |
| C (мг):  | 2,10  |
| B1 (мг): | 0,04  |
| B2 (мг): | 0,08  |

Технология приготовления:

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

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

Отварное филе птицы заливают соусом, доводят до кипения и тушат при температуре 100-120°С 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, работаем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации:

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

Технолог

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Гуляши

Номер рецептуры: № 437; 120507

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

| Наименование сырья                         | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                            | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                            | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Говядина крупный кусок охлажденная или     | 65,8                          | 64,8     | 6,58       | 6,48      |
| Говядина крупный кусок замороженная        | 72,0                          | 64,8     | 7,20       | 6,48      |
| Вода (для варки бульона)                   | 200                           | 200      | 20         | 20        |
| Масса говядины отварной:                   |                               | 40       |            | 4         |
| Соль                                       | 1                             | 1        | 0,1        | 0,1       |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| или Лук репчатый свежий                    | 6                             | 5        | 0,6        | 0,5       |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат    | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| или Морковь столовая свежая                | 6,3                           | 5        | 0,63       | 0,5       |
| Томатная паста                             | 1,6                           | 1,6      | 0,16       | 0,16      |
| Масло сливочное                            | 3                             | 3        | 0,3        | 0,3       |
| Мука пшеничная                             | 4                             | 4        | 0,4        | 0,4       |
| Бульон мясной (или вода)                   | 61                            | 61       | 6,1        | 6,1       |
| Масса соуса:                               |                               | 65       |            | 6,5       |
| Выход:                                     |                               | 100      |            | 10        |

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 13,54 |
| Жиры (г):                       | 12,91 |
| Углеводы (г):                   | 3,88  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 182,5 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 13,81 |
| Mg (мг): | 18,52 |
| Fe (мг): | 1,94  |
| C (мг):  | 1,47  |
| B1 (мг): | 0,05  |
| B2 (мг): | 0,11  |

Технология приготовления:

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

Соус: Просеивают муку, подсушивают при непрерывном помешивании, не допуская пригорания, до сгустка кремового цвета. В охлажденную муку до 60-70°С вливаем бульон и вымешиваем до образования однородной массы, затем добавляем томат-пасту (согласно рецептуре) - готовым соус.

Нарезанное кубиками вареное мясо укладывают в посуду, добавляют к нему припущенные морковь и лук репчатый, соль (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают соусом, перемешивают и тушат в закрытой посуде при слабом кипении при температуре 100-120°С в течение 10-20 мин.

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

Допускается подавать с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°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 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):

Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины

Номер рецептуры: № 456: 120527

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

| Наименование сырья                     | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|----------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                        | I порция                      |          | 100 порций |           |
|                                        | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Говядина крупный кусок охлажденная или | 55,8                          | 55       | 5,58       | 5,5       |
| Говядина крупный кусок замороженная    | 61,1                          | 55       | 6,11       | 5,5       |
| Хлеб из муки пшеничной                 | 20                            | 20       | 2          | 2         |
| Вода                                   | 19                            | 19       | 1,9        | 1,9       |
| Соль                                   | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,05      |
| Масса котлетной массы:                 |                               |          |            |           |
| Яйцо*                                  | 15                            | 15       | 1,5        | 1,5       |
| Ветчина                                | 5,2                           | 5        | 0,52       | 0,5       |
| Масса фарша:                           | -                             | 20       | -          | 2         |
| Вес котлетной массы с яйцом и ветчиной |                               | 112      |            | 11,2      |
| Сухари панировочные                    | 10                            | 10       | 1          | 1         |
| Масса полуфабриката                    |                               | 120      |            | 12        |
| Мясло растительное                     | 4                             | 4        | 0,4        | 0,4       |
| Выход:                                 |                               | 100      |            | 10        |

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

\*Яйца обрабатывают согласно СанТин 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 16,02  |
| Жиры (г):                       | 16,69  |
| Углеводы (г):                   | 17,64  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 285,24 |

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

Технология приготовления:

Мясо промывают холодной проточной водой, нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с хлебом, предварительно замоченным в воде, добавляют соль и перемешивают. Затем вторично пропускают через мясорубку и хорошо выбивают. Ветчину мелко нарезают, добавляют мелко нарубленное вареное яйцо и тщательно перемешивают.

Обработанные яйца варят 10 мин. после закипания.

Котлетную массу формируют в виде лепешки ,на середину кладут фарш (рубленные вареные яйца и мелко нарезаную ветчину). После этого края лепешки соединяют придаят овалыно-приплюснутую форму, панируют. Полуфабрикат укладывают на противень, смазанный маслом растительным и запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 250-280°С в течение 20-25 мин.

Для буфет раздаточных: Готовые зразы, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок. Работющий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работашшем 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 готовочных. Для школьно- базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 534: 120517

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

| Наименование сырья                          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                             | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                             | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат | 78                            | 78       | 7,8        | 7,8       |
| или Капуста белокочанная свежая             | 97,5                          | 78       | 9,75       | 7,8       |
| Вода                                        | 15                            | 15       | 1,5        | 1,5       |
| Масло растительное                          | 4,8                           | 4,8      | 0,48       | 0,48      |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат     | 4,5                           | 4,5      | 0,45       | 0,45      |
| или Морковь столовая свежая                 | 5,6                           | 4,5      | 0,56       | 0,45      |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат  | 4,5                           | 4,5      | 0,45       | 0,45      |
| или Лук репчатый свежий                     | 5,4                           | 4,5      | 0,54       | 0,45      |
| Томатная паста                              | 2,2                           | 2,2      | 0,22       | 0,22      |
| Сахар-песок                                 | 2,2                           | 2,2      | 0,22       | 0,22      |
| Колбаски (сосиски) детские                  | 15,3                          | 15       | 1,53       | 1,5       |
| Соль                                        | 0,6                           | 0,6      | 0,06       | 0,06      |
| Выход:                                      |                               | 100      |            | 10        |

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 3,28   |
| Жиры (г):                       | 8,47   |
| Углеводы (г):                   | 7,02   |
| Энергетическая ценность (ккал): | 118,58 |

|          |        |
|----------|--------|
| Ca (мг): | 157,21 |
| Mg (мг): | 19,05  |
| Fe (мг): | 0,88   |
| C (мг):  | 25,07  |
| B1 (мг): | 0,06   |
| B2 (мг): | 0,06   |

Технология приготовления:

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

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

За 5 минут до готовности капусту заправляют сахаром и солью.  
Для буфет-раздаточных: Готовую капусту тушеную с колбасными изделиями, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации:

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

Технолог

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты рубленные из мяса (говядина)**

Номер рецептуры: № 451; 120523

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

| Наименование сырья                     | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|----------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                        | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                        | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Говядина крупный кусок охлажденная или | 71,01                         | 70       | 7,101      | 7,0       |
| Говядина крупный кусок замороженная    | 77,8                          | 70       | 7,78       | 7,0       |
| Хлеб из муки пшеничной                 | 25                            | 25       | 2,5        | 2,5       |
| Вода                                   | 25,9                          | 25,9     | 2,59       | 2,59      |
| Соль                                   | 0,8                           | 0,8      | 0,08       | 0,08      |
| Масса полуфабриката:                   |                               | 120      |            | 12        |
| Масло растительное                     | 3                             | 3        | 0,3        | 0,3       |
| Выход:                                 |                               | 100      |            | 10        |

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 14,9   |
| Жиры (г):                       | 14,92  |
| Углеводы (г):                   | 12,85  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 245,07 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 14,97 |
| Mg (мг): | 18,82 |
| Fe (мг): | 2,21  |
| С (мг):  | 0,00  |
| В1 (мг): | 0,07  |
| В2 (мг): | 0,11  |

Технология приготовления:

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

Для буфет раздаточных: Готовые котлеты, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающих 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 сырьях и дототовочных. Для школьно-базовых столовых. имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Котлеты рубленые из птицы

Номер рецептуры: № 498; 120613

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

| Наименование сырья                               | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                                  | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                                  | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или | 60,6                          | 60       | 6,06       | 6,0       |
| П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные    | 64,5                          | 60       | 6,45       | 6,0       |
| Хлеб из муки пшеничной                           | 25                            | 25       | 2,5        | 2,5       |
| Вода                                             | 30                            | 30       | 3          | 3         |
| Соль                                             | 0,9                           | 0,9      | 0,09       | 0,09      |
| Масса котлетной массы                            |                               | 115      |            | 11,5      |
| Масло растительное                               | 3                             | 3        | 0,3        | 0,3       |
| Выход:                                           |                               | 100      |            | 10        |

Примечание: при подаче допускается добаввить в блюдо обработанную зелень (НетК 180101 ) из расчета 1 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 14,84  |
| Жиры (г):                       | 14,76  |
| Углеводы (г):                   | 12,85  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 235,27 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 18,79 |
| Mg (мг): | 14,25 |
| Fe (мг): | 1,29  |
| C (мг):  | 1,08  |
| B1 (мг): | 0,07  |
| B2 (мг): | 0,10  |

Технология приготовления:

Подготовленную мякоть птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо птицы соединяют с замоченным в воде хлебом пшеничным, добавляют соль, хорошо перемешивают, еще раз пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу разделявают на котлеты, укладывают на предварительно смазанный маслом растительным противень и запекают в пароконвектомате в режиме жар-пар при температуре 250-280°С в течение 20-25 мин до готовности. Для буфет раздаточных: Готовые котлеты, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи:

не ниже 65°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 сырьях и подготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты рубленные из фарша рыбного**

Номер рецептуры: № 388; 120401

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

| Наименование сырья                                                                                              | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                                                                                                 | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                                                                                                 | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное | 80                            | 76       | 8          | 7,6       |
| Хлеб из муки пшеничной                                                                                          | 15                            | 15       | 1,5        | 1,5       |
| Молоко                                                                                                          | 10                            | 10       | 1          | 1         |
| Яйцо*                                                                                                           | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Соль                                                                                                            | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,05      |
| Масса фарша:                                                                                                    |                               | 103      |            | 10,3      |
| Сухари панировочные                                                                                             | 10                            | 10       | 1          | 1         |
| Масса полуфабриката:                                                                                            |                               | 113      |            | 11,3      |
| Масло растительное                                                                                              | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Выход:                                                                                                          |                               | 100      |            | 10        |

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

\*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 15,09  |
| Жиры (г):                       | 3,98   |
| Углеводы (г):                   | 15,44  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 158,36 |

|          |        |
|----------|--------|
| Ca (мг): | 284,57 |
| Mg (мг): | 26,50  |
| Fe (мг): | 0,63   |
| C (мг):  | 0,82   |
| B1 (мг): | 0,09   |
| B2 (мг): | 0,08   |

Технология приготовления:

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

Для буфет раздаточных: Готовые котлеты, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающих 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

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

Пельмени детские из п/ф

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

Номер рецептуры: № 335; 120529

Наименование сборника рецептур: Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах 2006; ТТК

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Пельмени детские   | 80                            | 80       | 8          | 8         |
| Вода               | 350                           | 350      | 35         | 35        |
| Соль               | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,05      |
| Масло растительное | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| Выход:             |                               | 100      |            | 10        |

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Белки (г):                     | 9,50   |
| Жиры (г):                      | 16,25  |
| Углеводы (г):                  | 20,32  |
| Энергетическая ценность (ккал) | 220,15 |

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

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Печень тушеная (говяжья)

Номер рецептуры: № 408; 120515

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2 часть 1996-1997 г.; ТТК

| Наименование сырья          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                             | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                             | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Печень говяжья замороженная | 171,7                         | 142      | 17,17      | 14,2      |
| Масло сливочное             | 1,2                           | 1,2      | 0,12       | 0,12      |
| Соль                        | 1                             | 1        | 0,1        | 0,1       |
| Выход:                      |                               | 100      |            | 10        |

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 25,43  |
| Жиры (г):                       | 6,24   |
| Углеводы (г):                   | 0,01   |
| Энергетическая ценность (ккал): | 189,32 |

|          |        |
|----------|--------|
| Ca (мг): | 287,82 |
| Mg (мг): | 25,78  |
| Fe (мг): | 9,83   |
| C (мг):  | 46,86  |
| B1 (мг): | 0,43   |
| B2 (мг): | 3,11   |

Технология приготовления:

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

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

Температура подачи:

не ниже 65°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 готовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 443; 120550

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

| Наименование сырья                     | Расход сырья и полуфабрикатов |               |            |              |
|----------------------------------------|-------------------------------|---------------|------------|--------------|
|                                        | 1 порция                      |               | 100 порций |              |
|                                        | Брутто, г                     | Нетто, г      | Брутто, кг | Нетто, кг    |
| Говядина крупный кусок охлажденная или | 48,7                          | 48            | 4,87       | 4,8          |
| Говядина крупный кусок замороженная    | 53,3                          | 48            | 5,33       | 4,8          |
| Масло сливочное                        | 4,6                           | 4,6           | 0,46       | 0,46         |
| Лук репчатый очищенный или             | 4,7                           | 4,7           | 0,47       | 0,47         |
| Лук репчатый свежий                    | 5,6                           | 4,7           | 0,56       | 0,47         |
| Морковь очищенная или                  | 5,3                           | 5,3           | 0,53       | 0,53         |
| Морковь столовая свежая                | 6,6                           | 5,3           | 0,66       | 0,53         |
| Томатная паста                         | 3,40                          | 3,40          | 0,34       | 0,34         |
| Крупа рисовая                          | 23,90                         | 23,40         | 2,390      | 2,34         |
| Вода                                   | 54,00                         | 54,00         | 5,40       | 5,50         |
| Соль                                   | 0,80                          | 0,80          | 0,080      | 0,080        |
| <b>Выход:</b>                          |                               | <b>100,00</b> |            | <b>10,00</b> |

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 10,90  |
| Жиры (г):                       | 11,72  |
| Углеводы (г):                   | 19,69  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 224,22 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 13,07 |
| Mg (мг): | 26,80 |
| Fe (мг): | 1,71  |
| C (мг):  | 2,27  |
| B1 (мг): | 0,06  |
| B2 (мг): | 0,10  |

Технология приготовления:

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

Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

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

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации:

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

Технолог

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

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

Номер рецептуры: № 489, 120609

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

| Наименование сырья                         | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |            |
|--------------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|------------|
|                                            | I порция                      |            | 100 порций |            |
|                                            | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг  |
| П/ф из птицы (курица или индейка)          |                               |            |            |            |
| безкостные охлажденные                     | 30,3                          | 30         | 3,03       | 3,0        |
| или                                        |                               |            |            |            |
| П/ф из птицы (курица или индейка)          | 32,3                          | 30         | 3,23       | 3,0        |
| безкостные замороженные                    |                               |            |            |            |
| Соль                                       | 1                             | 1          | 0,1        | 0,1        |
| <b>Масса птицы отпарной:</b>               |                               | <b>25</b>  |            | <b>2,5</b> |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат    | 46                            | 46         | 4,6        | 4,6        |
| или Картофель свежий продольноязычковый    | 65,7                          | 46         | 6,57       | 4,6        |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат    | 10                            | 10         | 1          | 1          |
| или Морковь столовая свежая                | 12,5                          | 10         | 1,25       | 1          |
| Томатная паста                             | 1,2                           | 1,2        | 0,12       | 0,12       |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат | 6                             | 6          | 0,6        | 0,6        |
| или Лук репчатый свежий                    | 7,1                           | 6          | 0,71       | 0,6        |
| Мука пшеничная                             | 5                             | 5          | 0,5        | 0,5        |
| Масло растительное                         | 2                             | 2          | 0,2        | 0,2        |
| Вода (бульон куриный)                      | 30                            | 30         | 3          | 3          |
| <b>Масса гарнира и соусов готовых:</b>     |                               | <b>70</b>  |            | <b>7</b>   |
| <b>Выход готового продукта</b>             |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b>  |

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г-р

|                                 |        |          |       |
|---------------------------------|--------|----------|-------|
| Белки (г):                      | 8,62   | Са (мг): | 21,08 |
| Жиры (г):                       | 7,79   | Мg (мг): | 22,24 |
| Углеводы (г):                   | 12,40  | Fe (мг): | 1,13  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 148,68 | С (мг):  | 6,78  |
|                                 |        | В1 (мг): | 0,10  |
|                                 |        | В2 (мг): | 0,09  |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 21,08 |
| Мg (мг): | 22,24 |
| Fe (мг): | 1,13  |
| С (мг):  | 6,78  |
| В1 (мг): | 0,10  |
| В2 (мг): | 0,09  |

Технология приготовления:

**Примечание:** Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течение 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

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

Для буфет-раздаточных. Готовые рату из мяса птицы, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционировуют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблок, работающие по типу буфет-раздаточных

Технолог



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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Рыба (филе) припущенная**

Номер рецептуры: № 371; 120405

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

| Наименование сырья                                                                                              | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                                                                                                 | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                                                                                                 | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное | 128,4                         | 122        | 12,84      | 12,2      |
| Соль                                                                                                            | 0,5                           | 0,5        | 0,05       | 0,05      |
| <b>Выход:</b>                                                                                                   |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 19,52 |
| Жиры (г):                       | 0,73  |
| Углеводы (г):                   | 0,00  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 84,18 |

|          |        |
|----------|--------|
| Са (мг): | 428,84 |
| Mg (мг): | 36,71  |
| Fe (мг): | 0,62   |
| C (мг):  | 1,22   |
| B1 (мг): | 0,11   |
| B2 (мг): | 0,09   |

**Технология приготовления:**

Подготовленное филе рыбное без костей промывают, нарезают порционные куски, делают несколько надрезов и укладывают в лотки или гасстроемкости с высокими бортами в один ряд кожей вверх, поливают воду (0,3 л жидкости на 1 кг рыбы) так, чтобы жидкость покрыла рыбу на 1/4 объема, добавляют соль и припускают рыбу в закрытой посуде (на плите,в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате)при температуре 110-130 С в течение 10-15 мин

Для буфет раздаточных: Готовую рыбу, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с гарниром.

**Температура подачи:**

не ниже 65°С

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

**Технолог**

\_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120519

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и готовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Тефтели рубленные из говядины

Номер рецептуры: № 461; 120519

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                         | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                            | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                            | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Говядина крупный кусок охлажденная или     | 57,87                         | 57       | 5,787      | 5,7       |
| Говядина крупный кусок замороженная        | 63,3                          | 57       | 6,33       | 5,7       |
| Хлеб из муки пшеничной                     | 12                            | 12       | 1,2        | 1,2       |
| Молоко                                     | 15                            | 15       | 1,5        | 1,5       |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат | 32,7                          | 32,7     | 3,27       | 3,27      |
| или Лук репчатый свежий                    | 35,54                         | 32,7     | 3,554      | 3,27      |
| Масло сливочное                            | 3,6                           | 3,6      | 0,36       | 0,36      |
| Соль                                       | 1,1                           | 1,1      | 0,11       | 0,11      |
| Масса полуфабриката:                       |                               | 120      |            | 12        |
| Масло растительное                         | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| Выход:                                     |                               | 100      |            | 10        |

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 12,44  |
| Жиры (г):                       | 17,98  |
| Углеводы (г):                   | 9,58   |
| Энергетическая ценность (ккал): | 249,99 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 40,61 |
| Mg (мг): | 21,01 |
| Fe (мг): | 2,00  |
| C (мг):  | 3,36  |
| B1 (мг): | 0,07  |
| B2 (мг): | 0,12  |

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в молоке. Лук репчатый очищенный мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного, охлаждают. В мисной фарш с хлебом добавляют соль, лук репчатый припущенный, повторно пропускают через мясорубку и тщательно перемешивают. Из фарша формируют тефтели в виде шариков и запекают в пароконвектомате в режиме жар-пар при температуре 250-280°С в течение 20-25 мин до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовые тефтели, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи:

не ниже 65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблока, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120403

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьях и подготовных. Для школьно- базовых столовых. имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тфтели рыбные**

Номер рецептуры: № 394; 120403

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                                                                                              | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                                                                                                 | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                                                                                                 | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное | 74,2                          | 70,5       | 7,42       | 7,05      |
| Хлеб из муки пшеничной                                                                                          | 20                            | 20         | 2          | 2         |
| Молоко                                                                                                          | 8                             | 8          | 0,8        | 0,8       |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат                                                                      | 10<br>11,9                    | 10<br>10   | 1<br>1,19  | 1<br>1    |
| Соль                                                                                                            | 0,8                           | 0,8        | 0,08       | 0,08      |
| <b>Масса полуфабриката:</b>                                                                                     |                               | <b>110</b> |            | <b>11</b> |
| Масло сливочное                                                                                                 | 1                             | 1          | 0,1        | 0,1       |
| <b>Выход:</b>                                                                                                   |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (МЕТК 180101 ) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 13,17  |
| Жиры (г):                       | 2,10   |
| Углеводы (г):                   | 11,48  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 117,45 |

|          |        |
|----------|--------|
| Ca (мг): | 267,22 |
| Mg (мг): | 26,44  |
| Fe (мг): | 0,70   |
| C (мг):  | 1,75   |
| B1 (мг): | 0,09   |
| B2 (мг): | 0,07   |

Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбное без кожи и костей промывают, нарезают на куски,пропускают через мясорубку вместе с очищенным, промытым в проточной воде в течение 5 минут луком репчатым и размоченным в молоке хлебом пшеничным. В полученную массу добавляют соль, хорошо вымешивают и формируют шарики и запекают в пароконвектомате в режиме жар-пар при температуре 250-280°С в течение 20-25 мин до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовые тфтели рыбные, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дотовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Тфтегли с рисом**

Номер рецептуры: № 463; 120521

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                       | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|------------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                          | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                          | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Г овыдлина крупный кусок охлажденное или | 60,9                          | 60         | 6,09       | 6,0       |
| Г овыдлина крупный кусок замороженное    | 66,7                          | 60         | 6,67       | 6,0       |
| Крупа рисовая                            | 15,3                          | 15         | 1,53       | 1,5       |
| Вода                                     | 18                            | 18         | 1,8        | 1,8       |
| Соль                                     | 0,8                           | 0,8        | 0,08       | 0,08      |
| <b>Выход:</b>                            |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

Примечание: при подаче допускается добавитть в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101 ) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 12,21  |
| Жиры (г):                       | 9,75   |
| Углеводы (г):                   | 11,70  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 180,75 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 9,54  |
| Mg (мг): | 20,88 |
| Fe (мг): | 1,79  |
| C (мг):  | 0,00  |
| B1 (мг): | 0,05  |
| B2 (мг): | 0,10  |

**Технология приготовления:**

Круплу рисовую перебирают, промывают в теплой воде и варят в воде в течение 8-10 мин (в соотношении 1:6)без последующей промывки, охлаждают. Подготовленное мясо говьяжье нарезают на куски, пропускают через мясорубку, добавляют рис рассыпчатый отварной, воду, соль и перемешивают. Приготовленную массу выбивают и разделяют на тфтегли (в виде шариков), укладывают в неглубокую емкость в один-два ряда и варят в пароконвектомате на пару при температуре 115-120°С в течение 15-20 мин.

Для буфет раздаточных: Г отовые тфтегли с рисом, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с соусом и гарниром.

**Температура подачи:**

не ниже 65°С

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

\_\_\_\_\_

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и готовочных. Для школьно- базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фрикадельки**

Номер рецептуры: № 469; 120530

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                                                         | Расход сырья и полуфабрикатов |            |               |             |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------|---------------|-------------|
|                                                                            | 1 порция                      |            | 100 порций    |             |
|                                                                            | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг    | Нетто, кг   |
| Говядина крупный кусок охлажденное или Говядина крупный кусок замороженное | 91,37<br>100                  | 90<br>90   | 9,137<br>10,0 | 9,0<br>9,0  |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат                                 | 20                            | 20         | 2             | 2           |
| или Лук репчатый свежий                                                    | 23,8                          | 20         | 2,38          | 2           |
| Яйцо*                                                                      | 5                             | 5          | 0,5           | 0,5         |
| Вода                                                                       | 10                            | 10         | 1             | 1           |
| Соль                                                                       | 0,5                           | 0,5        | 0,05          | 0,05        |
| Масса полуфабриката                                                        |                               |            |               | <b>12,5</b> |
| Выход:                                                                     |                               | <b>100</b> |               | <b>10</b>   |

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101 ) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

\*Яйца обрабатываются согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 17,66  |
| Жиры (г):                       | 15,02  |
| Углеводы (г):                   | 1,68   |
| Энергетическая ценность (ккал): | 212,25 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 18,89 |
| Mg (мг): | 23,31 |
| Fe (мг): | 2,73  |
| C (мг):  | 2,00  |
| B1 (мг): | 0,07  |
| B2 (мг): | 0,16  |

Технология приготовления:

Подготовленное мясо говядье нарезают на куски и пропускают через мясорубку, соединяют с мелко нарезанным луком репчатым, предварительно подготовленным яйцом, водой, солью и хорошо фарш перемешивают.

Из приготовленного фарша формируют шарики и варят в бульоне или воде при температуре 90-110°С до готовности в течение от 10 до 15 мин. Хранят фрикадельки в бульоне. Фрикадельки отпускают с супом картофельным при раздате.

Для буфет раздаточных: Готовые фрикадельки, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать фрикадельки к супу.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дотовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Шницель рубленый из говядины**

Номер рецептуры: № 451; 120525

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                     | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|----------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                        | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                        | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Говядина крупный кусок охлажденное или | 81,2                          | 80         | 8,12       | 8,0       |
| Говядина крупный кусок замороженное    | 88,9                          | 80         | 8,89       | 8,0       |
| Вода                                   | 9                             | 9          | 0,9        | 0,9       |
| Соль                                   | 0,5                           | 0,5        | 0,05       | 0,05      |
| Хлеб пшеничный                         | 25                            | 25         | 2,5        | 2,5       |
| Масло растительное                     | 3                             | 3          | 0,3        | 0,3       |
| <b>Выход:</b>                          |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101 ) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 16,76  |
| Жиры (г):                       | 16,52  |
| Углеводы (г):                   | 12,85  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 266,87 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 14,92 |
| Mg (мг): | 20,96 |
| Fe (мг): | 2,47  |
| C (мг):  | 0,00  |
| B1 (мг): | 0,08  |
| B2 (мг): | 0,13  |

**Технология приготовления:**

Подготовленное мясо говяжье нарезанот на куски, пропускают через мясорубку и смешивают с размоченным в воде хлебом пшеничным, вторично пропускают через мясорубку, добавляют соль, тщательно перемешивают, формуют изделия плоско-овальной формы, укладывают на противень, смазанный маслом растительным, запекают в пароконвектомате в режиме жар-пар при температуре 250-280°С в течение 20-25 мин до готовности. Признаком готовности является выделение бесцветного сока на разрезе.

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 пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог \_\_\_\_\_

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьях и готовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Шинцель рубленый куриный

Наименование кулинарного изделия (блюда):  
Номер рецептуры: № 07029 ; 120615  
Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

| Наименование сырья                               | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                                  | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                                  | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или | 90,9                          | 90       | 9,09       | 9,0       |
| П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные    | 96,8                          | 90       | 9,68       | 9,0       |
| Молоко                                           | 15                            | 15       | 1,5        | 1,5       |
| Яйцо*                                            | 10                            | 10       | 1          | 1         |
| Соль                                             | 0,6                           | 0,6      | 0,06       | 0,06      |
| Масса фарша:                                     | -                             | 115      |            | 11,5      |
| Сухари панировочные                              | 10                            | 10       | 1          | 1         |
| Масса полуфабриката:                             | -                             | 125      |            | 12,5      |
| Масло растительное                               | 3                             | 3        | 0,3        | 0,3       |
| Выход:                                           |                               | 100      |            | 10        |

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101 ) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию  
\*Яйца обрабатывают согласно СанПин 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

|                                                       |        |
|-------------------------------------------------------|--------|
| Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр |        |
| Белки (г):                                            | 22,41  |
| Жиры (г):                                             | 21,73  |
| Углеводы (г):                                         | 8,03   |
| Энергетическая ценность (ккал):                       | 305,37 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 40,26 |
| Mg (мг): | 19,63 |
| Fe (мг): | 1,72  |
| C (мг):  | 1,71  |
| B1 (мг): | 0,07  |
| B2 (мг): | 0,20  |

Технология приготовления:

Подготовленное филе птицы нарезают на куски, пропускают через мясорубку, добавляют молоко, предварительно подготовленное яйцо, соль. Массу хорошо вымешивают, порционируют, формируют шинцели овально-приплюснутой формы, панируют в сухарях. Полуфабрикат шинцеля укладывают на противень, смазанный маслом растительным, запекают в пароконвектомате в режиме жар-пар при температуре 250-280°С в течение 20-25 мин до готовности. Признаком готовности является выделение бесцветного сока на разрезе.

Раздаточных: Готовый шинцель, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающих 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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120502

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дототовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные

Номер рецептуры: № 413; 120502

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Сардельки детские  | 102                           | 100      | 10,2       | 10        |
| Выход:             |                               | 100      |            | 10        |

Примечание: при подаче допускается добавив в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Белки (г):                     | 11,40  |
| Жиры (г):                      | 18,20  |
| Углеводы (г):                  | 1,30   |
| Энергетическая ценность (ккал) | 215,00 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 26,00 |
| Mg (мг): | 16,00 |
| Fe (мг): | 1,80  |
| C (мг):  | 0,00  |
| B1 (мг): | 0,04  |
| B2 (мг): | 0,09  |

Технология приготовления:

Сардельки промывают, удаляют искусственную оболочку (оболочку натуральную не удаляют), закладывают в кипящую воду 90-110°С и варят 5 мин после закипания. Допускается подавать изделия колбасные отварные с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 1-го часа с момента оттаивания

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120501

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дототовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Изделия колбасные вареные (сосиски) для школьного питания отварные**

Номер рецептуры: № 413; 120501

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья        | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|---------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                           | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                           | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Колбаски детские(сосиски) | 102                           | 100        | 10,2       | 10        |
| <b>Выход:</b>             |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Белки (г):                     | 11,00  |
| Жиры (г):                      | 23,90  |
| Углеводы (г):                  | 0,40   |
| Энергетическая ценность (ккал) | 261,00 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 35,00 |
| Mg (мг): | 20,00 |
| Fe (мг): | 1,80  |
| C (мг):  | 0,00  |
| B1 (мг): | 0,20  |
| B2 (мг): | 0,20  |

Технология приготовления:

Сосиски промывают, удаляют искусственную оболочку (оболочку натуральную не удаляют), закладывают в кипящую воду 90-110°С и варят 5 мин после закипания. Допускается подавать изделия колбасные отварные с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 1-го часа с момента отваривания

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160102

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и готовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао-напиток на молоке

Номер рецептуры: № 10020; 160102

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

| Наименование сырья            | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|-------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                               | 1 порция                      | 100 порций |            |           |
|                               | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Какао-порошок ДП(растворимый) | 7                             | 7          | 0,7        | 0,7       |
| Молоко                        | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| Выход:                        |                               | 100        |            | 10        |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 4,70  |
| Жиры (г):                       | 4,25  |
| Углеводы (г):                   | 5,41  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 80,23 |

|          |        |
|----------|--------|
| Са (мг): | 129,96 |
| Mg (мг): | 43,75  |
| Fe (мг): | 1,64   |
| C (мг):  | 0,60   |
| B1 (мг): | 0,03   |
| B2 (мг): | 0,14   |

Технология приготовления:

В быстрорастворимый какао-напиток (сухой) добавить при непрерывном помешивании в горячее молоко, довести до кипения 90-110°С.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог \_\_\_\_\_



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160101

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и готовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао на молоке

Номер рецептуры: № 693; 160101

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Какао-порошок      | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Вода               | 55                            | 55       | 5,5        | 5,5       |
| Сахар              | 8                             | 8        | 0,8        | 0,8       |
| Молоко             | 45                            | 45       | 4,5        | 4,5       |
| Выход:             |                               | 100      |            | 10        |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 1,84  |
| Жиры (г):                       | 1,74  |
| Углеводы (г):                   | 10,31 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 64,70 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 57,25 |
| Mg (мг): | 14,80 |
| Fe (мг): | 0,51  |
| C (мг):  | 0,27  |
| B1 (мг): | 0,01  |
| B2 (мг): | 0,06  |

Технология приготовления:

Какао порошок кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, оставшийся кипяток и доводят до кипения 90-110°С.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог \_\_\_\_\_

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160103

**Вариант 3** Собственное производство " Для столовых сырьевых и дототовочных. Для школьно- базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Кофейный напиток злаковый на молоке**

Номер рецептуры: № 692; 160103

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
| Кофейный напиток   | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
|                    | 4                             | 4          | 0,4        | 0,4       |
| Вода               | 60                            | 60         | 6          | 6         |
| Сахар-песок        | 8                             | 8          | 0,8        | 0,8       |
| Молоко             | 50                            | 50         | 5          | 5         |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 1,90  |
| Жиры (г):                       | 1,70  |
| Углеводы (г):                   | 12,73 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 75,4  |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 70,74 |
| Mg (мг): | 15,00 |
| Fe (мг): | 0,87  |
| C (мг):  | 0,30  |
| B1 (мг): | 1,21  |
| B2 (мг): | 0,07  |

**Технология приготовления:**

В кипящую воду всыпают порошок напитка кофейного, доводят до кипения, отстаивают в течение 3-5 мин, процеживают, добавляют горячее молоко, сахар, тщательно перемешивают и доводят до кипения 90-110°С.

Готовый напиток кофейный разливают в стаканы или чашки.

**Температура подачи:** не ниже 75°С

**Срок реализации:** не бол не более 2-х часов с момента приготовления

**Технолог**

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160104

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дототовочных. Для школьно- базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кофейный напиток из цикория с молоком

Номер рецептуры: № 692; 160104

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                    | I порция                      |          | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Молоко             | 60                            | 60       | 6          | 6         |
| Напиток из цикория | 1,6                           | 1,6      | 0,16       | 0,16      |
| Сахар-песок        | 8                             | 8        | 0,8        | 0,8       |
| Вода               | 40                            | 40       | 4          | 4         |
| Выход:             |                               | 100      |            | 10        |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 1,95  |
| Жиры (г):                       | 1,92  |
| Углеводы (г):                   | 11,83 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 72,21 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 72,84 |
| Mg (мг): | 8,40  |
| Fe (мг): | 0,08  |
| C (мг):  | 0,36  |
| B1 (мг): | 0,01  |
| B2 (мг): | 0,08  |

Технология приготовления:

Смесь молока и воды довести до кипения 90-110°С, добавить сахар-песок и цикорий растворимый и вновь довести до кипения.

Температура подачи:

не ниже 75°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160106

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дототовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с лимоном**

Номер рецептуры: № 686; 160106

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                    | Расход сырья и полуфабрикатов |                |                |                |
|---------------------------------------|-------------------------------|----------------|----------------|----------------|
|                                       | 1 порция                      |                | 100 порций     |                |
|                                       | Брутто, г                     | Нетто, г       | Брутто, кг     | Нетто, кг      |
| Чай черны́й или Чай черны́й в пакетах | 0,35<br>0,5 шт                | 0,35<br>0,5 шт | 0,035<br>50 шт | 0,035<br>50 шт |
| Вода                                  | 104                           | 104            | 10,4           | 10,4           |
| Сахар-песок                           | 8                             | 8              | 0,8            | 0,8            |
| Лимоны                                | 2,3                           | 2              | 0,23           | 0,2            |
| <b>Выход:</b>                         |                               | <b>100</b>     |                | <b>10</b>      |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |       |          |      |
|---------------------------------|-------|----------|------|
| Белки (г):                      | 0,02  | Ca (мг): | 2,77 |
| Жиры (г):                       | 0,00  | Mg (мг): | 0,24 |
| Углеводы (г):                   | 8,05  | Fe (мг): | 0,04 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 32,60 | C (мг):  | 0,80 |
|                                 |       | B1 (мг): | 0,00 |
|                                 |       | B2 (мг): | 0,00 |

Технология приготовления:

Для приготовления чая-заварки используют фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали. Емкость первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черны́й на определенное количество порций, заливают кипятком 90-110°С на 1/3 объема чайника или посуды, закрывают крышкой и настаивают 5-10 мин. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Воду кипятят, добавляют сахар доводят до кипения 90-110°С. Чай-заварку заливают подогретым кипятком и настаивают в течение 5 минут.Подготовленные лимоны нарезают на порции.

Допускается чай разлить в чайники непосредственно перед раздачей и производить порционирование, лимон опускают в чашку.

Сахар можно подавать отдельно порционно.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки.

Технолог \_\_\_\_\_

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дототовочных. Для школьно-базовых столовых. имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с молоком с сахаром**

Номер рецептуры: № 10033; 160108

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

| Наименование сырья                  | Расход сырья и полуфабрикатов |                |                |                |
|-------------------------------------|-------------------------------|----------------|----------------|----------------|
|                                     | 1 порция                      |                | 100 порций     |                |
|                                     | Брутто, г                     | Нетто, г       | Брутто, кг     | Нетто, кг      |
| Чай черный или Чай черный в пакетах | 0,35<br>0,5 шт                | 0,35<br>0,5 шт | 0,035<br>50 шт | 0,035<br>50 шт |
| Вода                                | 80                            | 80             | 8              | 8              |
| Сахар-песок                         | 8                             | 8              | 0,8            | 0,8            |
| Молоко                              | 20                            | 20             | 2              | 2              |
| Выход:                              |                               | 100            |                | 10             |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,60  |
| Жиры (г):                       | 0,64  |
| Углеводы (г):                   | 8,93  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 43,92 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 26,17 |
| Mg (мг): | 2,80  |
| Fe (мг): | 0,04  |
| C (мг):  | 0,12  |
| B1 (мг): | 0,00  |
| B2 (мг): | 0,03  |

Технология приготовления:

Для приготовления чая-заварки использую фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали который первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный на определенное количество порций. Заливают кипятком 90-110°С на 1/3 объема чайника, закрывают крышкой и настаивают 5-10 мин. На одну порцию чая (200мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим. Воду кипятят, добавляют сахар и доводят до кипения 90-110°С. Чай-заварку заливают подготовленным кипятком, настаивают в течение 5 минут. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются. В готовый чай добавляют горячее кипяченое молоко. Допускается чай разливать в чайники непосредственно перед раздачей и производить порционирование. Сахар можно подавать отдельно порционно.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки.

Технолог \_\_\_\_\_

Вариант 3. Собственное производство. " Для столовых сырьевых и готовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Чай с повидлом

Номер рецептуры: № 652

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания Москва, ДеЛи плюс, 2013

| Наименование сырья       | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                          | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                          | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Чай черный               | 0,35                          | 0,35     | 0,035      | 0,035     |
| или чай черный в пакетах | 0,5 шт                        | 0,5 шт   | 50 шт      | 50 шт     |
| Вода                     | 90                            | 90       | 9          | 9         |
| Сахар-песок              | 3                             | 3        | 0,3        | 0,3       |
| Повидло                  | 13                            | 13       | 1,3        | 1,3       |
| Выход:                   |                               | 100      |            | 10        |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,05  |
| Жиры (г):                       | 0,00  |
| Углеводы (г):                   | 11,45 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 44,47 |

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг): | 3,64 |
| Mg (мг): | 0,91 |
| Fe (мг): | 0,18 |
| C (мг):  | 0,07 |
| В1 (мг): | 0,00 |
| В2 (мг): | 0,00 |

Технология приготовления:

Для приготовления чая-заварки используют фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали. Емкость первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный на определенное количество порций. Заливают кипятком на 1/3 объема чайника, закрывают крышкой, настаивают 5-10 мин. На одну порцию чай (200 мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Воду кипятят, добавляют повидло, сахар, перемешивают и доводят до кипения. Чай-заварку заливают подогретым сиропом, настаивают в течение 5 минут. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются.

Допускается чай разлить в чайники непосредственно перед раздачей и производить порционирование.

Сахар и повидло можно подавать отдельно.

Температура подачи:

не ниже 75°C

Срок реализации:

чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки  
напитка - не более 2 - х часов с момента приготовления

Технолог

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьях и дототовочных.  
Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с сахаром**

Номер рецептуры: № 685; 160105

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья       | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                          | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                          | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Чай черный               | 0,35                          | 0,35       | 0,035      | 0,035     |
| или Чай черный в пакетах | 0,5 шт                        | 0,5 шт     | 50 шт      | 50 шт     |
| Вода                     | 104                           | 104        | 10,4       | 10,4      |
| Сахар-песок              | 8                             | 8          | 0,8        | 0,8       |
| <b>Выход:</b>            |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,00  |
| Жиры (г):                       | 0,00  |
| Углеводы (г):                   | 7,99  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 31,92 |

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг): | 1,97 |
| Mg (мг): | 0,00 |
| Fe (мг): | 0,02 |
| C (мг):  | 0,00 |
| B1 (мг): | 0,00 |
| B2 (мг): | 0,00 |

Технология приготовления:

Для приготовления чая-заварки используют фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали. Емкость первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный на определенное количество порций. Заливают кипятком на 1/3 объема чайника, закрывают крышкой и настаивают 5-10 мин. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.  
Воду кипятят , добавляюот сахар и доводят до кипения 90-110°С. Чай-заварку заливают подогреленным кипятком, настаивают в течение 5 минут. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются.  
Допускается чай разлить в чайники непосредственно перед раздачей и производить порционирование.  
Сахар можно подавать отдельно порционно.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки.

Технолог \_\_\_\_\_



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №230105

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дототовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Молоко

Номер рецептуры: № 697; 230105

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья           | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                              | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                              | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Молоко ультрапастеризованное | 105,3                         | 100      | 10,53      | 10        |
| Выход:                       |                               | 100      |            | 10        |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| Белки (г):                      | 3,00 |
| Жиры (г):                       | 3,20 |
| Углеводы (г):                   | 4,70 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 60,0 |

|          |        |
|----------|--------|
| Са (мг): | 121,00 |
| Mg (мг): | 14,00  |
| Fe (мг): | 0,10   |
| C (мг):  | 0,60   |
| B1 (мг): | 0,02   |
| B2 (мг): | 0,13   |

Технология приготовления:

Упаковку с молоком протирают. Переливают в емкость, кипятят в течение 1-2 минут, охлаждают до температуры подачи и разливают по стаканам.

Температура подачи: не выше14°С

Срок реализации: не более 1-го часа 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):

**Кисель абрикосовый**

Номер рецептуры: № 642; 160219

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах2004 г.; ТТК

| Наименование сырья   | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|----------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                      | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                      | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Вода                 | 120                           | 120        | 12         | 12        |
| Курата               | 5                             | 5          | 0,5        | 0,5       |
| Крахмал картофельный | 2,5                           | 2,5        | 0,25       | 0,25      |
| Сахар-песок          | 5                             | 5          | 0,5        | 0,5       |
| <b>Выход:</b>        |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,26  |
| Жиры (г):                       | 0,02  |
| Углеводы (г):                   | 9,60  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 39,38 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 10,08 |
| Mg (мг): | 5,25  |
| Fe (мг): | 0,18  |
| C (мг):  | 0,20  |
| B1 (мг): | 0,01  |
| B2 (мг): | 0,01  |

**Технология приготовления:**

Курату перебирают и тщательно промывают под проточной водой, заливают горячей водой (1/3 от рецептурной нормы) и проваривают при слабом кипении 90-110°С 10-15 минут, протирают. Воду (2/3 от рецептурной нормы) доводят до кипения 90-110°С, добавляют сахар-песок, соединяют с протертой куратой и при помешивании вливают разведенный крахмал, доводят до кипения. Готовый напиток охлаждают при закрытой крышке и разливают в стаканы или чашки.

**Температура подачи:**

не выше 14°С

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента приготовления

**Технолог**

\_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160228

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):

Кисель абрикосовый

Номер рецептуры: № 642; 160228

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                             | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                             | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Вода                                        | 110                           | 110      | 11         | 11        |
| Повидло абрикосовое (или джем, или варенье) | 12                            | 12       | 1,2        | 1,2       |
| Крахмал картофельный                        | 2,5                           | 2,5      | 0,25       | 0,25      |
| Сахар-песок                                 | 8                             | 8        | 0,8        | 0,8       |
| Выход:                                      |                               | 100      |            | 10        |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,00  |
| Жиры (г):                       | 0,00  |
| Углеводы (г):                   | 18,18 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 72,16 |

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг): | 4,38 |
| Mg (мг): | 1,08 |
| Fe (мг): | 0,07 |
| C (мг):  | 0,29 |
| B1 (мг): | 0,00 |
| B2 (мг): | 0,00 |

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, а при использовании варенья протирают плоды или ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). Добавляют сахар, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Охлаждают до температуры подачи. Допускается отпустить вместе с плодами.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160231

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):                    **Напиток вишневый**

Номер рецептуры: № 702; 160231

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                    | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|---------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                       | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                       | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Повидло вишня (или джем, или варенье) | 12                            | 12         | 1,2        | 1,2       |
| Сахар-песок                           | 8                             | 8          | 0,8        | 0,8       |
| Вода                                  | 95                            | 95         | 9,5        | 9,5       |
| <b>Выход:</b>                         |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,00  |
| Жиры (г):                       | 0,00  |
| Углеводы (г):                   | 15,31 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 61,20 |

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг): | 0,24 |
| Mg (мг): | 0,00 |
| Fe (мг): | 0,02 |
| C (мг):  | 0,00 |
| B1 (мг): | 0,00 |
| B2 (мг): | 0,00 |

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, а при использовании варенья протирают плоды или ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). Добавляют сахар, доводят до кипения 90-110°С и проваривают в течение 10 мин. Затем охлаждают до температуры подачи. Допускается отпустить вместе с ягодами.

Температура подачи:                    не выше 14°С

Срок реализации:                    не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог                    \_\_\_\_\_

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Напиток вишневый**

Номер рецептуры: № 702; 160204

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Вишня б/з          | 6                             | 6          | 0,6        | 0,6       |
| Сахар-песок        | 8                             | 8          | 0,8        | 0,8       |
| Вода               | 95                            | 95         | 9,5        | 9,5       |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,05  |
| Жиры (г):                       | 0,01  |
| Углеводы (г):                   | 8,63  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 35,04 |

|          |      |
|----------|------|
| Са (мг): | 2,46 |
| Mg (мг): | 1,56 |
| Fe (мг): | 0,05 |
| C (мг):  | 0,90 |
| B1 (мг): | 0,00 |
| B2 (мг): | 0,00 |

#### Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°С и проваривают в течение 10 мин. В горячую воду с сахаром закладывают вишнею не размораживая и варят при слабом кипении 5 мин. Затем охлаждают до температуры подачи.

Допускается отпустить вместе с ягодами.

**Температура подачи:**

не выше 14°С

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента приготовления

**Технолог**

\_\_\_\_\_

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьявых и дототовочных. Для школьно- базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Напиток яблочный**

Номер рецептуры: № 638; 160230

Наименование сборника рецептур:

Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                       | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|------------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                          | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                          | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Повидло яблочное (или джем, или варенье) | 12                            | 12         | 1,2        | 1,2       |
| Сахар-песок                              | 8                             | 8          | 0,8        | 0,8       |
| Вода                                     | 110                           | 110        | 11         | 11        |
| <b>Выход:</b>                            |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,05  |
| Жиры (г):                       | 0,00  |
| Углеводы (г):                   | 15,79 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 61,92 |

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг): | 1,92 |
| Mg (мг): | 0,84 |
| Fe (мг): | 0,18 |
| C (мг):  | 0,06 |
| B1 (мг): | 0,00 |
| B2 (мг): | 0,00 |

**Технология приготовления:**

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, затем процеживают, а при использовании варенья одновременно процеживают и протирают плоды. В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. Затем охлаждают до температуры подачи. Допускается отпускать вместе с фруктами.

**Температура подачи:**

не выше 14°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента приготовления

**Технолог**

\_\_\_\_\_

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дотоготовочных. Для школьно- базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Напиток яблочный**

Номер рецептуры: № 638; 160217

Наименование сборника рецептур:

Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      | 100 порций |            |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Яблоки свежие      | 7,61                          | 7          | 0,761      | 0,7       |
| Сахар-песок        | 10                            | 10         | 1          | 1         |
| Вода               | 90                            | 90         | 9          | 9         |
| Кислота лимонная   | 0,01                          | 0,01       | 0,001      | 0,001     |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,03  |
| Жиры (г):                       | 0,03  |
| Углеводы (г):                   | 10,68 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 43,19 |

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг): | 1,42 |
| Mg (мг): | 0,63 |
| Fe (мг): | 0,18 |
| C (мг):  | 0,70 |
| B1 (мг): | 0,00 |
| B2 (мг): | 0,00 |

#### Технология приготовления:

Яблоки тщательно промывают, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду закладывают сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения 90-110°С и проваривают в течение 10 мин. В горячую воду с сахаром закладывают нарезанные яблоки и варят при слабом кипении в течение 5 мин. Затем охлаждают до температуры подачи. Допускается отпускать вместе с фруктами.

Температура подачи:

не выше 14°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

\_\_\_\_\_

Вариант 3 Собственное производство. Для столовых сырьявых и готововчных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Кисель фруктовый(ягодный) в  
ассортименте**

Номер рецептуры: № 645; 160237

Наименование сборника рецептур:

Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование<br>сырья         | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|-------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                               | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                               | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Вода                          | 80                            | 80         | 8          | 8         |
| Сок фруктовый в ассортименте* | 30                            | 30         | 3          | 3         |
| Крахмал картофельный          | 4                             | 4          | 0,4        | 0,4       |
| Сахар-песок                   | 12                            | 12         | 1,2        | 1,2       |
| <b>Выход:</b>                 |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

\* допускается замена на нектар в ассортименте

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,31  |
| Жиры (г):                       | 0,03  |
| Углеводы (г):                   | 19,12 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 77,33 |

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг): | 6,31 |
| Mg (мг): | 1,20 |
| Fe (мг): | 0,46 |
| C (мг):  | 0,60 |
| B1 (мг): | 0,00 |
| B2 (мг): | 0,00 |

**Технология приготовления:**

Сок разбавляют горячей водой, доводят до кипения. Добавляют сахар, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Охлаждают до температуры подачи.

**Температура подачи:**

не выше 14°С

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента приготовления

**Технолог**

\_\_\_\_\_



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160238

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дотготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток витаминный

Номер рецептуры: № 638, 160238

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Шиповник (сухой)   | 4                             | 4        | 0,4        | 0,4       |
| Сахар-песок        | 10                            | 10       | 1          | 1         |
| Вода               | 90                            | 90       | 9          | 9         |
| Изюм               | 4,08                          | 4        | 0,4        | 0,4       |
| Выход:             |                               | 100      |            | 10        |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,23  |
| Жиры (г):                       | 0,08  |
| Углеводы (г):                   | 14,55 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 62,50 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 5,90  |
| Mg (мг): | 2,36  |
| Fe (мг): | 0,27  |
| C (мг):  | 26,00 |
| B1 (мг): | 0,01  |
| B2 (мг): | 0,02  |

Технология приготовления:

Плоды шиповника и изюма тщательно промывают проточной холодной водой, заливают кипятком и варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 минут. Отвар настаивают. После этого отвар процеживают, добавляют сахар предварительно растворенный в воде, доводят до кипения и охлаждают до температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог



Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьяех и дототовочных. Для школьно- базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Напиток из плодов сухих (изюм)

Номер рецептуры: № 638; 160242

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под редакцией В.Т.Лапшиной- М: Хлебпродинформ, 2004 г

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Кислота лимонная   | 0,01                          | 0,01     | 0,001      | 0,001     |
| Сахар-песок        | 7                             | 7        | 0,7        | 0,7       |
| Вода               | 105                           | 105      | 10,5       | 10,5      |
| Изюм               | 6,1                           | 6        | 0,6        | 0,6       |
| Выход:             |                               | 100      |            | 10        |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,14  |
| Жиры (г):                       | 0,03  |
| Углеводы (г):                   | 10,94 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 44,79 |

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг): | 5,01 |
| Mg (мг): | 2,52 |
| Fe (мг): | 0,20 |
| C (мг):  | 0,00 |
| B1 (мг): | 0,01 |
| B2 (мг): | 0,00 |

Технология приготовления:

Изюм тщательно промывают проточной холодной водой, заливают кипятком и варят в

Температура подачи:

не выше 14°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

\_\_\_\_\_

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьях и готовочных. Для школьно-базовых столовых. имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток клубничный**

Номер рецептуры: № 702; 160232

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                         | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                            | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                            | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Повидло клубничное (или джем, или варенье) | 12                            | 12         | 1,2        | 1,2       |
| Сахар-песок                                | 8                             | 8          | 0,8        | 0,8       |
| Вода                                       | 95                            | 95         | 9,5        | 9,5       |
| <b>Выход:</b>                              |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,00  |
| Жиры (г):                       | 0,00  |
| Углеводы (г):                   | 15,31 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 61,20 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 1,44  |
| Mg (мг): | 0,84  |
| Fe (мг): | 0,13  |
| C (мг):  | 10,08 |
| B1 (мг): | 0,00  |
| B2 (мг): | 0,01  |

**Технология приготовления:**

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, а при использовании варенья протирают плоды или ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). Добавляют сахар, доводят до кипения 90-110°С и проваривают в течение 10 мин. Затем охлаждают до температуры подачи. Допускается отпустить вместе с ягодами.

**Температура подачи:** не выше 14°С

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления

**Технолог** \_\_\_\_\_

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьях и готовочных. Для школьно-базовых столовых. имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток клубничный**

Номер рецептуры: № 702; 160205

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Клубника б/з       | 6                             | 6          | 0,6        | 0,6       |
| Сахар-песок        | 8                             | 8          | 0,8        | 0,8       |
| Вода               | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,00  |
| Жиры (г):                       | 0,02  |
| Углеводы (г):                   | 8,41  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 33,72 |

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг): | 0,24 |
| Mg (мг): | 0,00 |
| Fe (мг): | 0,02 |
| C (мг):  | 0,00 |
| B1 (мг): | 0,00 |
| B2 (мг): | 0,00 |

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°С и проваривают в течение 10 мин. В горячую воду с сахаром закладывают клубнику не размораживая и варят при слабом кипении 5 мин. Затем охлаждают до температуры подачи.

Допускается отпустить вместе с ягодами.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог \_\_\_\_\_

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьях и готовочных. Для школьно-базовых столовых. имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток молочный**

Номер рецептуры: № 670; 160236

Наименование сборника рецептур:Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания 2013; ТТК

| Наименование сырья                            | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|-----------------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                               | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                               | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Молоко                                        | 50                            | 50         | 5          | 5         |
| Повидло вишня (или джем, или варенье)         | 10                            | 10         | 1          | 1         |
| или повидло смородина (или джем, или варенье) | 10                            | 10         | 1          | 1         |
| Вода                                          | 45                            | 45         | 4,5        | 4,5       |
| <b>Выход:</b>                                 |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 1,50  |
| Жиры (г):                       | 1,60  |
| Углеводы (г):                   | 8,45  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 54,40 |

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг): | 60,5 |
| Mg (мг): | 7,00 |
| Fe (мг): | 0,05 |
| C (мг):  | 0,30 |
| B1 (мг): | 0,01 |
| B2 (мг): | 0,07 |

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, затем процеживают, а при использовании варенья одновременно процеживают и протирают ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). Добавляют горячее прокипяченное молоко, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. Затем охлаждают до температуры подачи. Допускается опускать вместе с ягодами.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьяхвх и дототовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток морковный**

Номер рецептуры: № 672; 160235

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания 2013; ТТК

| Наименование сырья                      | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|-----------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                         | 1 порция                      | 100 порций |            |           |
|                                         | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Апельсины                               | 5                             | 5          | 0,5        | 0,5       |
| Морковь столовая неочищенная или        | 37,5                          | 30         | 3,75       | 3         |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат | 30                            | 30         | 3          | 3         |
| Сахар-песок                             | 8                             | 8          | 0,8        | 0,8       |
| Вода                                    | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>                           |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

\*Возможна замена на нектар или сок в ассортименте.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,44  |
| Жиры (г):                       | 0,04  |
| Углеводы (г):                   | 10,47 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 44,57 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 10,04 |
| Mg (мг): | 12,05 |
| Fe (мг): | 0,25  |
| C (мг):  | 4,50  |
| B1 (мг): | 0,02  |
| B2 (мг): | 0,02  |

Технология приготовления:

Апельсины тщательно моют, нарезают кружочками.Морковь очищают и промывают под проточной водой в течение 5 минут, натирают,добавляют в кипящую воду,за 5-8 минут до окончания варки добавляют подготовленные апельсины, затем напиток процеживают. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения и охлаждают до температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог \_\_\_\_\_

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьявых и готовочных. Для школьно-базовых столовых. имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток смородина**

Номер рецептуры: № 702; 160207

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Смородина б/з      | 6                             | 6          | 0,6        | 0,6       |
| Сахар-песок        | 8                             | 8          | 0,8        | 0,8       |
| Вода               | 90                            | 90         | 9          | 9         |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,06  |
| Жиры (г):                       | 0,02  |
| Углеводы (г):                   | 8,43  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 34,56 |

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг): | 2,4  |
| Mg (мг): | 1,86 |
| Fe (мг): | 0,10 |
| C (мг):  | 6,00 |
| B1 (мг): | 0,00 |
| B2 (мг): | 0,00 |

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°С и проваривают в течение 10 мин. В горячую воду с сахаром закладывают смородину не размораживая и варят при слабом кипении 5 мин. Затем охлаждают до температуры подачи.

Допускается отпустить вместе с ягодами.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьях и готовочных. Для школьно-базовых столовых. имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток смородина**

Номер рецептуры: № 702; 160229

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                        | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|-------------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                           | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                           | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Повидло смородина (или джем, или варенье) | 12                            | 12         | 1,2        | 1,2       |
| Сахар-песок                               | 8                             | 8          | 0,8        | 0,8       |
| Вода                                      | 95                            | 95         | 9,5        | 9,5       |
| <b>Выход:</b>                             |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,07  |
| Жиры (г):                       | 0,01  |
| Углеводы (г):                   | 16,74 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 66,00 |

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг): | 2,88 |
| Mg (мг): | 1,68 |
| Fe (мг): | 0,08 |
| C (мг):  | 4,80 |
| B1 (мг): | 0,00 |
| B2 (мг): | 0,00 |

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, а при использовании варенья протирают плоды или ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). Добавляют сахар, доводят до кипения 90-110°С и проваривают в течение 10 мин. Затем охлаждают до температуры подачи. Допускается отпустить вместе с ягодами.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог \_\_\_\_\_



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160241

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и готовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Нектар фруктовый

Номер рецептуры: № 407; 160241

Наименование сборника рецептур: Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей подростков школьного возраста в организованных коллективах Москва 2006г

| Наименование сырья    | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                       | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                       | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Нектар в ассортименте | 100                           | 100      | 10         | 10        |
| Выход:                |                               | 100      |            | 10        |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 1,00  |
| Жиры (г):                       | 0,10  |
| Углеводы (г):                   | 10,10 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 46,0  |

|          |      |
|----------|------|
| Са (мг): | 7,00 |
| Mg (мг): | 4,00 |
| Fe (мг): | 1,40 |
| C (мг):  | 2,00 |
| B1 (мг): | 0,01 |
| B2 (мг): | 0,01 |

Технология приготовления:

Ёмкости с нектаром протирают. Непосредственно перед употреблением вскрывают и разливают по стаканам. Нектар поступивший в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 1-х часа с момента нарушения

Технолог \_\_\_\_\_



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160223

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и готовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок фруктовый

Номер рецептуры: № 407; 160223

Наименование сборника рецептур: Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей подростков школьного возраста в организованных коллективах Москва 2006г

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Сок в ассортименте | 100                           | 100      | 10         | 10        |
| Выход:             |                               | 100      |            | 10        |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 1,00  |
| Жиры (г):                       | 0,10  |
| Углеводы (г):                   | 10,10 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 46,0  |

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг): | 7,00 |
| Mg (мг): | 4,00 |
| Fe (мг): | 1,40 |
| C (мг):  | 2,00 |
| B1 (мг): | 0,01 |
| B2 (мг): | 0,01 |

Технология приготовления:

Ёмкости с соком протирают. Непосредственно перед употреблением вскрывают и разливают по стаканам. Сок поступивший в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки

Технолог \_\_\_\_\_

Вариант 3 Собственное производство. " Для столовых сырьевых и дотоготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Винегрет

Номер рецептуры: № 71;100501

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                                                              | Расход сырья и полуфабрикатов |              |              |              |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------|--------------|--------------|
|                                                                                 | 1 порция                      |              | 100 порций   |              |
|                                                                                 | Брутто, г                     | Нетто, г     | Брутто, кг   | Нетто, кг    |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продольноствольный | 27,8<br>39,7                  | 27,8<br>27,8 | 2,78<br>3,97 | 2,78<br>2,78 |
| <b>Масса картофеля отварного:</b>                                               | -                             | <b>27</b>    |              | <b>2,7</b>   |
| Свежая свежая очищенная полуфабрикат или Свежая столовая свежая                 | 25,4<br>33,9                  | 25,4<br>25,4 | 2,54<br>3,39 | 2,54<br>2,54 |
| Кислота лимонная                                                                | 0,01                          | 0,01         | 0,001        | 0,001        |
| <b>Масса свежлы отварной:</b>                                                   | -                             | <b>24</b>    |              | <b>2,4</b>   |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая             | 10<br>12,5                    | 10<br>10     | 1<br>1,25    | 1<br>1       |
| <b>Масса моркови отварной:</b>                                                  | -                             | <b>10</b>    | -            | <b>1</b>     |
| Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)                          | 11,1                          | 10           | 1,11         | 1            |
| Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)                            | 10                            | 10           | 1            | 1            |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий              | 10<br>11,9                    | 10<br>10     | 1<br>1,19    | 1<br>1       |
| Масло растительное                                                              | 10                            | 10           | 1            | 1            |
| Соль                                                                            | 0,3                           | 0,3          | 0,03         | 0,03         |
| <b>Выход:</b>                                                                   | -                             | <b>100</b>   | -            | <b>10</b>    |

Примечание: при подаче допускается добаввить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101 ) из расчета 0,5 гр на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 1,60   |
| Жиры (г):                       | 10,19  |
| Углеводы (г):                   | 9,10   |
| Энергетическая ценность (ккал): | 134,87 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 38,19 |
| Mg (мг): | 20,74 |
| Fe (мг): | 0,89  |
| C (мг):  | 8,32  |
| B1 (мг): | 0,06  |
| B2 (мг): | 0,05  |

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Остальные подготовленные овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин. Овощи отваривают (при варке свежлы добавляют лимонную кислоту). Варенные охлажденные картофель, морковь, свежлу нарезают мелкими кубиками, огурцы консервированные (без уксуса) нарезают мелкими кубиками, лук репчатый шинкуют и бланшируют. Г горошек зеленый консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, дают стечь отару и охлаждают до температуры 8-10°С. Подготовленные ингредиенты соединяют, непосредственно перед раздачей добавляют соль, масло растительное и перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100545

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьях и дготовочных. Для школьно- базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): Консервы овощные "Дары лета"

Номер рецептуры: № 101; 100545

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья           | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                              | 1 порция                      | 100 порций |            |           |
|                              | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Консервы овощные "Дары лета" | 105,3                         | 100        | 10,53      | 10        |
| Выход:                       |                               | 100        |            | 10        |

Примечание: при подаче допускается добавит в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101 ) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,50  |
| Жиры (г):                       | 7,00  |
| Углеводы (г):                   | 7,00  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 95,00 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 32,00 |
| Mg (мг): | 13,00 |
| Fe (мг): | 0,80  |
| C(мг):   | 9,60  |
| B1(мг):  | 0,03  |
| B2(мг):  | 0,03  |

Технология приготовления:

Упаковку промыть, вытереть насухо, вскрыть. Порционировать.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 30 минут с момента вскрытия упаковки

Технолог \_\_\_\_\_

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и готовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат овощной с фасолью

Номер рецептуры: № 71;100501-1

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                                                             | Расход сырья и полуфабрикатов |            |             |            |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------|-------------|------------|
|                                                                                | 1 порция                      |            | 100 порций  |            |
|                                                                                | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг  | Нетто, кг  |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный | 55<br>78,6                    | 55<br>55   | 5,5<br>7,86 | 5,5<br>5,5 |
| <b>Масса картофеля отварного:</b>                                              | -                             | <b>54</b>  |             | <b>5,4</b> |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая            | 10<br>12,5                    | 10<br>10   | 1<br>1,25   | 1<br>1     |
| <b>Масса моркови отварной:</b>                                                 | -                             | <b>10</b>  | -           | <b>1</b>   |
| Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)                         | 5,6                           | 5          | 0,56        | 0,5        |
| Фасоль продовольственная                                                       | 5,1                           | 5          | 0,51        | 0,5        |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий             | 10<br>11,9                    | 10<br>10   | 1<br>1,19   | 1<br>1     |
| Масло растительное                                                             | 10                            | 10         | 1           | 1          |
| Соль                                                                           | 0,3                           | 0,3        | 0,03        | 0,03       |
| <b>Выход:</b>                                                                  | -                             | <b>100</b> | -           | <b>10</b>  |

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101 ) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 2,46   |
| Жиры (г):                       | 10,35  |
| Углеводы (г):                   | 12,91  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 155,40 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 43,62 |
| Mg (мг): | 23,76 |
| Fe (мг): | 0,98  |
| C (мг):  | 7,25  |
| B1 (мг): | 0,10  |
| B2 (мг): | 0,06  |

Технология приготовления:

Примечание: Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течение 5-7 мин, отвар сливают.

Остальные подготовленные овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин. Овощи отваривают. Фасоль моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых) на 5-8 часов, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Вареные охлажденные овощи очищают. Картофель, морковь нарезают мелкими кубиками, огурцы консервированные (без уксуса) нарезают тонкими дольками, лук репчатый шинкуют и бланшируют. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи:

не выше 14°С

Срок реализации:

незавяленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100543

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дотоговочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из зеленого горошка

Номер рецептуры: №112 ; 100543  
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1983г.; ТТК

| Наименование сырья                                   | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|------------------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                                      | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                                      | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Лук репчатый свежий                                  | 17,9                          | 15       | 1,79       | 1,5       |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат           | 15                            | 15       | 1,5        | 1,5       |
| Яйца                                                 | 20                            | 20       | 2          | 2         |
| Горошек зеленый консервированный (без учета заливки) | 50                            | 50       | 5          | 5         |
| Соль                                                 | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,05      |
| Масло растительное                                   | 15                            | 15       | 1,5        | 1,5       |
| Выход:                                               |                               | 100      |            | 10        |

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101 ) из расчета 0,5 гр на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 4,30  |
| Жиры (г):                       | 17,42 |
| Углеводы (г):                   | 4,62  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 192,4 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 95,49 |
| Mg (мг): | 15,11 |
| Fe (мг): | 0,98  |
| C (мг):  | 6,50  |
| B1 (мг): | 0,08  |
| B2 (мг): | 0,12  |

Технология приготовления:

Горошек зеленый консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, затем откидывают и дают стечь отвару и охлаждают до температуры 8-10°С. Лук очищают и промывают под проточной водой в течение 5 минут, затем шинкуют и бланшируют.Сваренные вкрутую яйца рубят. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог \_\_\_\_\_

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьях и дототовочных. Для школьно- базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):      **Салат из моркови с зеленым горошком**

Номер рецептуры: № 100530

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов,рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, 2013г

| Наименование сырья                                   | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|------------------------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                                      | I порция                      |            | 100 порций |           |
|                                                      | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Морковь столовая свежая                              | 70                            | 56         | 7          | 5,6       |
| или Морковь столовая очищенная полуфабрикат          | 56                            | 56         | 5,6        | 5,6       |
| Горошек зеленый консервированный (без учета заливки) | 40                            | 40         | 4          | 4         |
| Соль                                                 | 0,5                           | 0,5        | 0,05       | 0,05      |
| Масло растительное                                   | 10                            | 10         | 1          | 1         |
| <b>Выход:</b>                                        |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 1,97   |
| Жиры (г):                       | 10,13  |
| Углеводы (г):                   | 6,46   |
| Энергетическая ценность (ккал): | 125,50 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 79,36 |
| Mg (мг): | 29,79 |
| Fe (мг): | 0,69  |
| C (мг):  | 6,80  |
| B1 (мг): | 0,08  |
| B2 (мг): | 0,06  |

**Технология приготовления:**

Картофель отваривают, охлаждают,затем нарезают мелкими кубиками. Зеленый горошек в отваре доводят до кипения, охлаждают картофель и горошек до температуры 14°С. Дйпо отваривают Лук репчатый мелко шинкуют (рубят), бланшируют, охлаждают. Овощи соединяют, заправляют солью, растительным маслом и подают.

**Температура подачи:**

не выше 14°С

**Срок реализации:**

незавременного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

**Технолог:**

\_\_\_\_\_

Вариант 3 Собственное производство. " Для столовых сырьяхвх и дототовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат из отварной свеклы с чесноком

Номер рецептуры: № 29; 100/406

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1 часть 1996-1997 г.; ТТК

| Наименование сырья                   | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                      | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                      | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Свекла свежая очищенная полуфабрикат | 92,5                          | 92,5     | 9,25       | 9,25      |
| или Свекла столовая свежая           | 123,3                         | 92,5     | 12,33      | 9,25      |
| Кислота лимонная                     | 0,01                          | 0,01     | 0,001      | 0,001     |
| Чеснок                               | 2,67                          | 2        | 0,267      | 0,2       |
| Масло растительное                   | 7                             | 7        | 0,7        | 0,7       |
| Соль                                 | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| Выход:                               |                               | 100      |            | 10        |

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень. (№ТК 180101 ) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 2,59   |
| Жиры (г):                       | 7,22   |
| Углеводы (г):                   | 8,73   |
| Энергетическая ценность (ккал): | 104,74 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 38,73 |
| Mg (мг): | 20,99 |
| Fe (мг): | 1,33  |
| C (мг):  | 9,45  |
| B1 (мг): | 0,02  |
| B2 (мг): | 0,04  |

Технология приготовления:

Подготовленную сырую свеклу тщательно промывают, отваривают (при варке свеклы добавляют лимонную кислоту) до готовности. Свеклу отварную охлаждают до температуры 8-10°С, нарезают соломкой (или натирают ), соединяют с чесноком (чеснок очищают и протирают), солят, перемешивают и заправляют растительным маслом непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления



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 свеклы и зеленого горошка

Номер рецептуры: № 51; 100402

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                             | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|------------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                                | I порция                      |          | 100 порций |           |
|                                                | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Свекла свежая очищенная полуфабрикат           | 85                            | 85       | 8,5        | 8,5       |
| или Свекла столовая свежая                     | 113,3                         | 85       | 11,33      | 8,5       |
| Кислота лимонная                               | 0,01                          | 0,01     | 0,001      | 0,001     |
| Масса вареной свеклы:                          | -                             | 80       | -          | 8         |
| I горошек консервированный (без учета заливки) | 10                            | 10       | 1          | 1         |
| Масло растительное                             | 10                            | 10       | 1          | 1         |
| Соль                                           | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| Выход:                                         |                               | 100      |            | 10        |

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101 ) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г

|                                 |        |          |       |
|---------------------------------|--------|----------|-------|
| Белки (г):                      | 1,59   | Са (мг): | 47,97 |
| Жиры (г):                       | 10,10  | Mg (мг): | 20,86 |
| Углеводы (г):                   | 8,13   | Fe (мг): | 1,27  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 129,60 | C (мг):  | 9,50  |
|                                 |        | B1 (мг): | 0,03  |
|                                 |        | B2 (мг): | 0,04  |

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу тщательно промывают, отваривают до готовности (при варке свеклы добавлять лимонную кислоту). Свеклу отварную охлаждают, нарезают мелкими кубиками. I горошек зеленый консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, дают стечь отвару и охлаждают, соединяют со свеклой и перемешивают. Непосредственно перед раздачей салат заправляют маслом растительным и солью.

Температура подачи:

не выше 14°С

Срок реализации:

незаправленного салата не более 3-х часов  
(при температуре хранения 4±2°С),  
заправленного - не более 30 минут с момента  
приготовления

Технолог

\_\_\_\_\_



Вариант 3 Собственное производство. " Для столовых сырьевых и дотовочных. Для школьно-бозовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (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 свежкы с солеными  
огурцами

Номер рецептуры: № 51; 100403-1

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                           | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|----------------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                              | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                              | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Свежкя свежая очищенная полуфабрикат         | 85                            | 85         | 8,5        | 8,5       |
| или Свежкя столовая свежая                   | 113,3                         | 85         | 11,33      | 8,5       |
| Кислота лимонная                             | 0,01                          | 0,01       | 0,001      | 0,001     |
| Огурцы консервированные, (без учета заливкы) | 11,1                          | 10         | 1,11       | 1         |
| Масло растительное                           | 8                             | 8          | 0,8        | 0,8       |
| <b>Выход:</b>                                |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

Примечание: при подаче допускается добавитъ в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101 ) из расчета 0,5 гр на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 1,36   |
| Жиры (г):                       | 8,09   |
| Углеводы (г):                   | 7,65   |
| Энергетическая ценность (ккал): | 108,92 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (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 свежку промывают в проточной воде в течение 5 минут, отваривают до готовности (при варке свежкы добавитъ лимонную кислоту). Огурцы соленые, вареную очищенную свежку нарезают соломкой или натирают . Непосредственно перед отпуском заправляют растительным маслом и аккуратно перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100508

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дотоговочных. Для школьно-бозовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (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 соевых огурцов с луком

Номер рецептуры: № 17, 100508

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                                      | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                                         | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                                         | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Огурцы консервированные (без уксуса, без учета заливки) | 84,4                          | 76       | 8,44       | 7,6       |
| Лук репчатый свежий                                     | 21,4                          | 18       | 2,14       | 1,8       |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат              | 18                            | 18       | 1,8        | 1,8       |
| Масло растительное                                      | 7                             | 7        | 0,7        | 0,7       |
| Выход:                                                  | -                             | 100      | -          | 10        |

Примечание: при подаче допускается добавлять в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр:

|                                 |       |          |       |
|---------------------------------|-------|----------|-------|
| Белки (г):                      | 0,86  | Са (мг): | 23,06 |
| Жиры (г):                       | 7,11  | Мg (мг): | 13,16 |
| Углеводы (г):                   | 2,77  | Fe (мг): | 0,60  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 80,19 | С (мг):  | 5,60  |
|                                 |       | В1 (мг): | 0,02  |
|                                 |       | В2 (мг): | 0,02  |

Технология приготовления:

Банки промывают проточной водой, вытирают насухо, вскрывают.Подготовленный лук шинкуют. Огурцы нарезают ломтиком,добавляют нашинкованный и ошпаренный репчатый лук.Непосредственно перед раздачей заправляют растительным маслом и аккуратно перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дотовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат картофельный с растительным маслом

Номер рецептуры: № 52; 100541

Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004г.; ТТК

| Наименование сырья                          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                             | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                             | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат     | 75                            | 75       | 7,5        | 7,5       |
| Картофель свежий продовольственный          | 107,1                         | 75       | 10,7       | 7,5       |
| Огурцы консервированные (без учета заливки) | 11,3                          | 10,2     | 1,13       | 1,02      |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат  | 9                             | 9        | 0,9        | 0,9       |
| Лук репчатый свежий                         | 10,7                          | 9        | 1,07       | 0,9       |
| Масло растительное                          | 7                             | 7        | 7          | 0,7       |
| Соль                                        | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,05      |
| Выход:                                      |                               | 100      |            | 10        |

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101 ) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |          |       |
|---------------------------------|--------|----------|-------|
| Белки (г):                      | 1,71   | 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°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):        **Салат картофельный с зеленым горошком**

Номер рецептуры: № 100531

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов,рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, 2013г

| Наименование сырья                                   | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|------------------------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                                      | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                                      | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Картофель свежий продольственный                     | 72                            | 54         | 7,2        | 5,4       |
| или Картофель свежий очищенный полуфабрикат          | 54                            | 54         | 5,4        | 5,4       |
| Лук репчатый свежий                                  | 10                            | 8          | 1          | 0,8       |
| или Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат       | 8                             | 8          | 0,8        | 0,8       |
| Горошек зеленый консервированный (без учета заливки) | 20                            | 20         | 2          | 2         |
| Яйца                                                 | 10                            | 10         | 1          | 1         |
| Соль                                                 | 0,5                           | 0,5        | 0,05       | 0,05      |
| Масло растительное                                   | 10                            | 10         | 1          | 1         |
| <b>Выход:</b>                                        |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 3,08   |
| Жиры (г):                       | 11,41  |
| Углеводы (г):                   | 10,83  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 158,35 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 49,12 |
| Mg (мг): | 19,05 |
| Fe (мг): | 0,95  |
| C (мг):  | 8,20  |
| B1 (мг): | 0,10  |
| B2 (мг): | 0,10  |

**Технология приготовления:**

Картофель отваривают, охлаждают,затем нарезают мелкими кубиками. Зеленый горошек в отваре доводят до кипения, охлаждают картофель и горошек до температуры 14°С. Яйцо отваривают Лук репчатый мелко шинкуют (рубят), бланшируют, охлаждают. Овощи соединяют, заправляют солью, растительным маслом и подают.

**Температура подачи:**

не выше 14°С

**Срок реализации:**

незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

**Технолог:**

\_\_\_\_\_

Вариант 3 Собственное производство. " Для столовых сырьях и доточных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пирокопектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пирокопектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пирокопектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат Мозаика

Номер рецептуры: № 52; 100515-1

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                           | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |            |
|----------------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|------------|
|                                              | 1 порция                      |            | 100 порций |            |
|                                              | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг  |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат      | 45                            | 45         | 4,5        | 4,5        |
| или Картофель свежий продовольственный       | 64,3                          | 45         | 6,43       | 4,5        |
| <b>Масса отварного картофеля</b>             |                               | <b>44</b>  |            | <b>4,4</b> |
| Горошек зеленый консервы (без учета заливки) | 10                            | 10         | 1          | 1          |
| Морковь, столовая очищенная полуфабрикат     | 30,3                          | 30,3       | 3,03       | 3,03       |
| или Морковь, столовая свежая                 | 37,9                          | 30,3       | 3,79       | 3,03       |
| <b>Масса отварной моркови</b>                |                               | <b>30</b>  |            | <b>3</b>   |
| Яйцо*                                        | 10                            | 10         | 1          | 1          |
| Соль                                         | 0,3                           | 0,3        | 0,03       | 0,03       |
| Масло растительное                           | 6                             | 6          | 0,6        | 0,6        |
| <b>Выход:</b>                                |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b>  |

Примечание: при подаче допускается добавлять в блюдо обработанную зелень (№ТК

180101 ) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

\* Яйца обрабатывают согласно СанПин 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 2,87   |
| Жиры (г):                       | 7,37   |
| Углеводы (г):                   | 10,15  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 118,90 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 36,95 |
| Mg (мг): | 25,22 |
| Fe (мг): | 0,94  |
| C (мг):  | 7,02  |
| B1(мг):  | 0,09  |
| B2(мг):  | 0,11  |

Технология приготовления:

**Примечание:** Подготовленный картофель свежий и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Остальные подготовленные овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин. Картофель, морковь и варят при слабом кипении и закрытой крышке, затем воду сливают. Овощи охлаждаают, очищают, нарезают кубиками. Банки с консервированным зеленым горошком протирают и открывают. Зеленый горошек высыпают в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3-5 мин. Сок сливают, горошек охлаждают. Яйца вареные мелко нарезают. Вареный картофель, морковь, смешивают с зеленым горошком и майонезом. Непосредственно перед подачей, солят, заправляют растительным маслом.

Температура подачи:

не выше 14°С

Срок реализации:

независимого салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

Вариант 3.Собственное производство. " Для столовых сырьяхвх и дототовчнх. Для шкльно-бзловх, столловх, имеюших специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеюших специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеюших специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):Салат Осенний

Номер рецептур: № 71 :100516

Наименование сборника рецептур: Сборникм рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                                              | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                                                 | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                                                 | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Картофель, свежий очищенный полуфабрикат                        | 50                            | 50       | 5,0        | 5,0       |
| или Картофель свежий промывольственный                          | 71,4                          | 50       | 7,14       | 5,0       |
| Дух репчатый свежий очищенный полуфабрикат                      | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| или Дух репчатый свежий                                         | 6                             | 5        | 0,6        | 0,5       |
| Масло растительное                                              | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| Свежая свежая очищенная полуфабрикат или Свежая столовая свежая | 30                            | 30       | 3,0        | 3,0       |
|                                                                 | 40                            | 30       | 4          | 3,0       |
| Морковь, столовая очищенная полуфабрикат                        | 20                            | 20       | 2,0        | 2,0       |
| или Морковь, столовая свежая*                                   | 25                            | 20       | 2,5        | 2,0       |
| Salt:                                                           | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| Выход:                                                          | -                             | 100      | -          | 10        |

Примечание: при подаче допускается добавлять в блюдо обработанную зелень, (фЕТК 180101 ) из расчета 0,5 гр на 1 порцию

\* С 1 марта морковь, припускают, допускается нарезать кубиком

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Белки (г):                       | 1,78   |
| Жиры (г):                        | 5,26   |
| Углеводы (г):                    | 12,58  |
| Энергетическая ценность, (ккал): | 105,10 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 26,65 |
| Me (мг): | 26,47 |
| Fe (мг): | 1,06  |
| C (мг):  | 9,50  |
| B1 (мг): | 0,08  |
| B2 (мг): | 0,07  |

Технология приготовления:

Придсечение: Подготовленныей картофель, свежий и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Дотускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофеля, 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.

Остальные подготовленные

овощи промывают в проточной воде в течение 5 мин. Картофель,свежесу оттаивают. Варенные охлажденные овощи картофель, свежесу нарезают кубиком, морковьюнарезают соломкой, дух шинкуют затем ошпаривают. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают непосредственно перед раздией.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения +4-2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №140101

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дотовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус томатный

Номер рецептуры: № 587; 140101

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.;; ТТК

| Наименование сырья                                                  | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                                                     | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                                                     | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Вода или Бульон                                                     | 70                            | 70       | 7          | 7         |
| Масло сливочное                                                     | 2,5                           | 2,5      | 0,25       | 0,25      |
| Мука Пшеничная                                                      | 3                             | 3        | 0,3        | 0,3       |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая | 4                             | 4        | 0,4        | 0,4       |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат                          | 4                             | 4        | 0,4        | 0,4       |
| или Лук репчатый свежий                                             | 4,8                           | 4        | 0,48       | 0,4       |
| Томатная паста                                                      | 25                            | 25       | 2,5        | 2,5       |
| Масло сливочное                                                     | 1                             | 1        | 0,1        | 0,1       |
| Сахар-песок                                                         | 1                             | 1        | 0,1        | 0,1       |
| Соль                                                                | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| Выход:                                                              |                               | 100      |            | 10        |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 1,66  |
| Жиры (г):                       | 2,94  |
| Углеводы (г):                   | 8,48  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 68,73 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 9,23  |
| Me (мг): | 15,12 |
| Fe (мг): | 0,69  |
| C (мг):  | 11,85 |
| B1 (мг): | 0,05  |
| B2 (мг): | 0,05  |

Технология приготовления:

Овощи промывают в проточной воде в течении 5 минут, мелко шинкуют соломкой и припускают в небольшом количестве воды(или бульона) с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 15-20 мин.

Муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета, периодически помешивая, охлаждают до температуры 60-70 °С, добавляют 1/4 часть прокипяченной и охлажденной воды(или бульона), вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшуюся воду (или бульон), масло сливочное и варят при слабом кипении 90-110°С, помешивая, в течение 20-30 мин.

Готовый соус соединяют с припущенными овощами и томатом-пастой и варят в течение 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения 90-110°С. .

Для буфет раздаточных: Готовый соус разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающих по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать соус к блюдам из мяса,птицы и рыбы.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110101В

Вариант 3 Собственное производство. " Для столовых сырковых и дотопочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Борш с капустой и картофелем

Номер рецептуры: № 110, 110101

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                             | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                             | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Свежая свежая очищенная полуфабрикат        | 16                            | 16       | 1,6        | 1,6       |
| или Свежая столовая свежая                  | 21,3                          | 16       | 2,13       | 1,6       |
| Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат | 8                             | 8        | 0,8        | 0,8       |
| или Капуста белокочанная свежая             | 10                            | 8        | 1          | 0,8       |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат     | 8                             | 8        | 0,8        | 0,8       |
| или Картофель свежий продовольственный      | 11,4                          | 8        | 1,14       | 0,8       |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат     | 4                             | 4        | 0,4        | 0,4       |
| или Морковь столовая свежая                 | 5                             | 4        | 0,5        | 0,4       |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат  | 4                             | 4        | 0,4        | 0,4       |
| или Лук репчатый свежий                     | 4,8                           | 4        | 0,48       | 0,4       |
| Томатная паста                              | 1,2                           | 1,2      | 0,12       | 0,12      |
| Кислота лимонная                            | 0,01                          | 0,01     | 0,001      | 0,001     |
| Масло растительное                          | 1                             | 1        | 0,1        | 0,1       |
| Сахар-песок                                 | 1                             | 1        | 0,1        | 0,1       |
| Бульон (или вода)                           | 80                            | 80       | 8          | 8         |
| Соль                                        | 0,2                           | 0,2      | 0,02       | 0,02      |
| Выход:                                      |                               | 100      |            | 10        |

Примечание: при подаче допускается добавлять в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,71  |
| Жиры (г):                       | 1,07  |
| Углеводы (г):                   | 4,92  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 32,36 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 25,49 |
| Mg (мг): | 9,36  |
| Fe (мг): | 0,44  |
| C (мг):  | 5,94  |
| В1 (мг): | 0,02  |
| В2 (мг): | 0,02  |

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

**Примечание:** Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут.

Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течение 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Остальные очищенные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут.

Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют. Свежую нарезают соломкой и тушат в закрытой посуде с добавлением томат-пасты, масла растительного (2/3 от рецептурной нормы), лимонной кислоты и небольшого количества воды(или бульона). Подготовленный картофель нарезают брусочками. Нашинкованные морковь и лук репчатый припускают в масле растительном (1/3 от рецептурной нормы) с добавлением воды(или бульона) в течение 10 - 15 минут.

В кипящий бульон (или воду) 90-110°С закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут свежую тушеную, припущенные морковь, лук репчатый и варят до готовности.

За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар-песок.

Для буфет-раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не ниже 75°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 готовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Борщ сибирский с говядиной

Номер рецептуры: № 111: 110103

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТК

| Наименование сырья                             | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |            |
|------------------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|------------|
|                                                | 1 порция                      |            | 100 порций |            |
|                                                | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг  |
| Говядина крупный кусок охлажденная             | 8,2                           | 8,1        | 0,82       | 0,81       |
| или Говядина крупный кусок замороженная        | 8,9                           | 8,1        | 0,89       | 0,81       |
| Вода (для варки бульона)                       | 90                            | 90         | 9          | 9          |
| <b>Масса говядины отварной:</b>                |                               | <b>5</b>   |            | <b>0,5</b> |
| Свежая свежая очищенная полуфабрикат           | 20                            | 20         | 2          | 2          |
| или Свежая столовая свежая                     | 26,7                          | 20         | 2,67       | 2          |
| Капуста белокачанная очищенная полуфабрикат    | 7                             | 7          | 0,7        | 0,7        |
| или Капуста белокачанная свежая                | 8,8                           | 7          | 0,88       | 0,7        |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат        | 4                             | 4          | 0,4        | 0,4        |
| или Картофель свежий продольноисклещенный      | 5,7                           | 4          | 0,57       | 0,4        |
| Фасоль продольноисклещенная                    | 3                             | 3          | 0,3        | 0,3        |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат        | 3                             | 3          | 0,3        | 0,3        |
| или Морковь столовая свежая                    | 3,8                           | 3          | 0,38       | 0,3        |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или | 3                             | 3          | 0,3        | 0,3        |
| Лук репчатый свежий                            | 3,6                           | 3          | 0,36       | 0,3        |
| Кислота лимонная                               | 0,01                          | 0,01       | 0,001      | 0,001      |
| Томатная паста                                 | 1,2                           | 1,2        | 0,12       | 0,12       |
| Масло растительное                             | 1,6                           | 1,6        | 0,16       | 0,16       |
| Чеснок                                         | 0,5                           | 0,4        | 0,05       | 0,04       |
| Сахар-песок                                    | 1                             | 1          | 0,1        | 0,1        |
| Бульон мясной (или вода)                       | 75                            | 75         | 7,5        | 7,5        |
| Соль                                           | 0,2                           | 0,2        | 0,02       | 0,02       |
| <b>Выход:</b>                                  |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b>  |

Примечание: при подаче допускается добавлять в блюдо обработанную зелень (№ТК 1801.01 ) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 4,01  |
| Жиры (г):                       | 3,02  |
| Углеводы (г):                   | 5,95  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 62,40 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 41,85 |
| Mg (мг): | 13,63 |
| Fe (мг): | 0,84  |
| C (мг):  | 5,53  |
| B1 (мг): | 0,04  |
| B2 (мг): | 0,04  |

**Технология приготовления:**

**Примечание:** Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течение 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель, используя согласно технологическому процессу, Подготовленное мясо нарезают кубиками закладывают в горячую воду, доводят до кипения 90-110°С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо снова закладывают в бульон, доводят до кипения. Очищенные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. У белокачанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Подготовленную капусту белокачанную свежую шинкуют. Свежту нарезают соломкой и тушат до готовности с добавлением масла растительного, лимонной кислоты и томат-пасты. Фасоль перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 литра на 1 кг бобовых) на 5-8 часов, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до полуготовности. Подготовленный картофель нарезают брусочками. Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в масле растительном с добавлением бульона (или воды) в течение 10 минут.

В кипящий бульон (или воду) 90-110°С закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут свежту тушеную, припущенные морковь, лук репчатый и варят до готовности. Фасоль откидывают, предварительно сваренную до полуготовности, кладут в борщ за 10-15 минут до окончания варки.

За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар-песок, подготовленный и мелкоизмельченный чеснок.

Для буфет-раздаточных. Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура подачи:**

не ниже 75°С

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет-раздаточных

**Технолог:**

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бульон куриный**

Номер рецептуры: № 107; 110501

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |             |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-------------|
|                    | 1 порция                      |            | 100 порций |             |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг   |
| Бульон куриный     | 100                           | 100        | 10         | 10          |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |            | <b>10,0</b> |

Применение: при подаче допускается добавлять в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101 ) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| Белки (г):                      | 1,35 |
| Жиры (г):                       | 0,00 |
| Углеводы (г):                   | 0,00 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 5,40 |

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг): | 3,00 |
| Mg (мг): | 4,60 |
| Fe (мг): | 0,18 |
| C (мг):  | 2,00 |
| B1 (мг): | 0,02 |
| B2 (мг): | 0,02 |

#### Технология приготовления:

Мясо птицы (по раскладке используется для второго блюда) размораживают, промывают в проточной воде, нарезают кусочками, закладывают в горячую воду, доводят до кипения 90-110°C, снимают с поверхности бульона пену, добавляют соль, и варят в закрытой посуде до готовности. Готовый бульон процеживают, кипятят и хранят не более двух часов. Отварное мясо птицы используют для приготовления вторых блюд.

Для буфет-раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не ниже 75°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет-раздаточных

Технолог:

\_\_\_\_\_

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дототовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Расстойник Домашний

Номер рецептуры: № 131: 110203

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.: ТТК

| Наименование сырья                          | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|---------------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                             | I порция                      |            | 100 порций |           |
|                                             | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат | 8                             | 8          | 0,8        | 0,8       |
| или Капуста белокочанная свежая             | 10                            | 8          | 1          | 0,8       |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат     | 30                            | 30         | 3          | 3         |
| или Картофель свежий продовольственный      | 42,9                          | 30         | 4,29       | 3         |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат     | 4                             | 4          | 0,4        | 0,4       |
| или Морковь столовая свежая                 | 5                             | 4          | 0,5        | 0,4       |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат  | 4                             | 4          | 0,4        | 0,4       |
| или Лук репчатый свежий                     | 4,8                           | 4          | 0,48       | 0,4       |
| Огурцы консервированные(без учета заливки)  | 6                             | 6          | 0,6        | 0,6       |
| Масло растительное                          | 1                             | 1          | 0,1        | 0,1       |
| Бульон (или вода)                           | 70                            | 70         | 7          | 7         |
| Соль                                        | 0,1                           | 0,1        | 0,01       | 0,01      |
| <b>Выход:</b>                               |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101 ) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,9   |
| Жиры (г):                       | 1,15  |
| Углеводы (г):                   | 5,97  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 38,15 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 23,68 |
| Mg (мг): | 11,13 |
| Fe (мг): | 0,42  |
| C (мг):  | 6,3   |
| B1 (мг): | 0,04  |
| B2 (мг): | 0,03  |

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течение 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Остальные очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Морковь, лук мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин. Огурцы соленые режут тонкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды в течение 15 мин. Капусту свежую шинкуют. Подготовленный картофель нарезают брусочками.

В кипящий бульон (или воду) 90-110°С кладут капусту нашинкованную, доводят до кипения, закладывают нарезанный картофель, а через 5-10 мин припущенные овощи: морковь, лук, огурцы соленые. За 5-7 мин до готовности добавляют соль и варят расстойник до готовности.

Для буфет-раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не ниже 75°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблока, работающие по типу буфет-раздаточных

Технолог:

Вариант 3 Собственное производство. " Для столовых сырьяхвх 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):

Расольник Ленинградский

Номер рецептуры. № 132, 110201

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                                                               | Расход сырья и полуфабрикатов |          |             |            |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------|-------------|------------|
|                                                                                  | 1 порция                      |          | 100 порций  |            |
|                                                                                  | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг  | Нетто, кг  |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продольнольственный | 30<br>42,9                    | 30       | 3<br>4,29   | 3<br>3     |
| Крупа перловая                                                                   | 2                             | 2        | 0,2         | 0,2        |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат                                          | 4                             | 4        | 0,4         | 0,4        |
| или Морковь столовая свежая                                                      | 5                             | 4        | 0,5         | 0,4        |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий               | 2<br>2,4                      | 2        | 0,2<br>0,24 | 0,2<br>0,2 |
| Огурцы консервированные (без учета заливки)                                      | 6                             | 6        | 0,6         | 0,6        |
| Масло растительное                                                               | 1                             | 1        | 0,1         | 0,1        |
| Бульон (или вода)                                                                | 75                            | 75       | 7,5         | 7,5        |
| Соль                                                                             | 0,1                           | 0,1      | 0,01        | 0,01       |
| Выход:                                                                           |                               | 100      |             | 10         |

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (НетК 180101) из расчета 0,5 гра на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,91  |
| Жиры (г):                       | 1,16  |
| Углеводы (г):                   | 6,77  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 41,39 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 8,78  |
| Mg (мг): | 10,37 |
| Fe (мг): | 0,39  |
| C (мг):  | 3,7   |
| B1 (мг): | 0,04  |
| B2 (мг): | 0,03  |

Технология приготовления:

**Примечание:** Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течение 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь, лук мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона (или воды) с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин.

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу перловую после промывания закладывают в кипящую воду 90-110°С, варят до готовности, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. Огурцы соленые нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды(или бульона) в течение 15 мин.

В кипящий бульон (или воду) кладут подготовленную крупу, доводят до кипения 90-110°С, закладывают картофель, через 15-20 мин после закипания добавляют припущенные морковь, лук, огурцы соленые. За 5-7 мин до окончания варки рассольника добавляют соль, перемешивают.

Для буфет-раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не ниже 75°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающую по типу буфет-раздаточных

Технолог:

Вариант 3. Собственное производство " Для столовых сырьевых и готовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салатика (вариант2)

Номер рецептуры: № 157; 110205

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                                                             | Расход сырья и полуфабрикатов |            |               |              |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------|---------------|--------------|
|                                                                                | 1 порция                      | 100 порций |               |              |
|                                                                                | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг    | Нетто, кг    |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продолольственный | 30<br>50                      | 30<br>30   | 3<br>5        | 3<br>3       |
| Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная     | 8,2<br>9,47                   | 8,1<br>8,1 | 0,82<br>0,947 | 0,81<br>0,81 |
| Вода (для варки бульона)                                                       | 100                           | 100        | 10            | 10           |
| Масса отварного мяса                                                           |                               | 5          |               | 0,5          |
| Колобаки (сосиски) детские                                                     | 5,05                          | 5          | 0,505         | 0,5          |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий             | 4<br>4,8                      | 4<br>4     | 0,4<br>0,48   | 0,4<br>0,4   |
| Огурцы консервированные (без учета заливки)                                    | 6                             | 6          | 0,6           | 0,6          |
| Масло растительное                                                             | 1                             | 1          | 0,1           | 0,1          |
| Бульон мясной (или вода)                                                       | 82                            | 82         | 8,2           | 8,2          |
| Томатная паста                                                                 | 0,8                           | 0,8        | 0,08          | 0,08         |
| Выход:                                                                         |                               | 100        |               | 10           |

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК.180101 ) из расчета 0,5 гр на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 3,95  |
| Жиры (г):                       | 3,63  |
| Углеводы (г):                   | 5,74  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 67,26 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 10,69 |
| Mg (мг): | 11,90 |
| Fe (мг): | 0,69  |
| C (мг):  | 4,36  |
| B1 (мг): | 0,06  |
| B2 (мг): | 0,05  |

Технология приготовления:

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут.

Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Подготовленное мясо

нарезают кубиками закладывают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110°С, снимают образовавшуюся на поверхность пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо снова закладывают в бульон, доводят до кипения 90-110°С. Подготовленный картофель нарезают кубиком. Сосиски очищают от искусственной оболочки (оболочку натрувальную не удаляют), нарезают кубиком, закладывают в кипящую воду 90-110°С и варят при слабом кипении 5-10 мин. Подготовленные огурцы нарезают кубиком, припускают в небольшом количестве воды(или бульона). Лук репчатый шинкуют, припускают в небольшим количестве воды(или бульона) с добавлением томатной пасты.

В кипящий бульон или воду закладывают припущенный лук, огурцы, подготовленные мясные продукты и варят 5-10 мин.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева

Температура подачи:

не ниже 75°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог:

\_\_\_\_\_



Вариант 3. Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Солянка**

Номер рецептуры: № 157; 110205

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                                                         | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |            |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|------------|
|                                                                            | 1 порция                      |            | 100 порций |            |
|                                                                            | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг  |
| Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная | 8,2                           | 8,1        | 0,82       | 0,81       |
| Вода (для варки бульона)                                                   | 9,47                          | 8,1        | 0,947      | 0,81       |
| <b>Масса отварного мяса</b>                                                | 100                           | 100        | 10         | <b>0,5</b> |
| Колбаски (сосиски) детские                                                 | 5,05                          | 5          | 0,505      | 0,5        |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат                                 | 7                             | 7          | 0,7        | 0,7        |
| или Лук репчатый свежий                                                    | 7,6                           | 7          | 0,83       | 0,7        |
| Огурцы консервированные (без учета заливки)                                | 6                             | 6          | 0,6        | 0,6        |
| Масло растительное                                                         | 1                             | 1          | 0,1        | 0,1        |
| Бульон мясной (или вода)                                                   | 82                            | 82         | 8,2        | 8,2        |
| Томатная паста                                                             | 0,8                           | 0,8        | 0,08       | 0,08       |
| <b>Выход:</b>                                                              |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b>  |

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 3,46  |
| Жиры (г):                       | 3,96  |
| Углеводы (г):                   | 0,99  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 49,02 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 25,69 |
| Mg (мг): | 5,27  |
| Fe (мг): | 0,43  |
| C (мг):  | 1,37  |
| B1 (мг): | 0,02  |
| B2 (мг): | 0,03  |

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезанот кубиками закладывают в горячую воду, доводят до кипения 90-110°С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо снова закладывают в бульон, доводят до кипения. Сосиски промывают, удаляют искусственную оболочку (оболочку натуральную не удаляют), закладывают в кипящ бульон или воду 90-110°С и варят при слабом кипении 5-10 мин. Подготовленные огурцы припускают. Лук репчатый шинкуют и припускают с добавлением томатной пасты.

В кипящий бульон закладывают припущенные лук с томат-пастой, припущенные огурцы, подготовленные мясные продукты и варят 5-10 мин.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог:

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и 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): **Суп из овощей**

Номер рецептуры: № 135; 110305

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                                                                     | Расход сырья и полуфабрикатов |            |              |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------|--------------|------------|
|                                                                                        | 1 порция                      |            | 100 порций   |            |
|                                                                                        | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг   | Нетто, кг  |
| Капуста белоочанная свежая очищенная полуфабрикат или Капуста свежая продовольственная | 15<br>18,75                   | 15         | 1,5<br>1,875 | 1,5<br>1,5 |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный         | 30<br>42,9                    | 30         | 3<br>4,29    | 3<br>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 или Лук репчатый свежий                     | 4<br>4,8                      | 4<br>4     | 0,4<br>0,48  | 0,4<br>0,4 |
| Масло растительное                                                                     | 5                             | 5          | 0,5          | 0,5        |
| Бульон (или вода)                                                                      | 75                            | 75         | 7,5          | 7,5        |
| Соль                                                                                   | 0,2                           | 0,2        | 0,02         | 0,02       |
| <b>Выход:</b>                                                                          |                               | <b>100</b> |              | <b>10</b>  |

Примечание: при подаче допускается добавитть в блюдо обработанную зелень(№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,98  |
| Жиры (г):                       | 5,14  |
| Углеводы (г):                   | 6,20  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 75,29 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 35,90 |
| Мg (мг): | 11,43 |
| Fe (мг): | 0,43  |
| С (мг):  | 8,10  |
| В1 (мг): | 0,04  |
| В2 (мг): | 0,03  |

Технология приготовления:

**Примечание:** Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут.

Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. У белоочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут.

Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды(или бульона) с добавлением масла растительного в течение 5-10 минут. Подготовленную капусту шинкуют. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. В кипящий бульон (или воду) 90-110°С закладывают нашинкованную капусту, подготовленный картофель, варят 10-15 минут. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенные овощи, соль.

**Для буфет раздаточных:** Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева

Температура подачи:

не ниже 75°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог:

\_\_\_\_\_

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дотоготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с горохом

Номер рецептуры: № 139; 110307-1

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                                                                               | Расход сырья и полуфабрикатов |                 |            |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------|------------|-----------|
|                                                                                                  | I порция                      |                 | 100 порций |           |
|                                                                                                  | Брутто, г                     | Нетто, г        | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат                                                          | 20                            | 20              | 2          | 2         |
| или Картофель свежий продовольственный                                                           | 28,6                          | 20              | 2,86       | 2         |
| Горох колотый                                                                                    | 8,1                           | 8               | 0,81       | 0,8       |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат                                                          | 4                             | 4               | 0,4        | 0,4       |
| или Морковь столовая свежая                                                                      | 5                             | 4               | 0,5        | 0,4       |
| Дук печатный очищенный полуфабрикат                                                              | 4,0                           | 4,0             | 0,4        | 0,4       |
| или Дук печатный свежий                                                                          | 4,8                           | 4,0             | 0,48       | 0,4       |
| Масло растительное                                                                               | 2                             | 2               | 0,2        | 0,2       |
| Бульон (или вода)                                                                                | 70                            | 70              | 7          | 7         |
| Соль                                                                                             | 0,2                           | 0,2             | 0,02       | 0,02      |
| Выход:                                                                                           |                               | 100             |            | 10        |
| Масса супа и сухариков (ТК№ 180601) в г на порцию супа с сухариками: массой 200 г. массой 250 г. |                               | 190/10* 240/10* |            |           |

В числителе дробь указана масса супа картофельного, в знаменателе – масса сухариков (\*Рекомендовано 10 г на порцию)

Примечание: при подаче допускается добавлять в блюдо обработанную зелень. (№ТК 180101 ) из расчета 0,5 гра на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 2,15  |
| Жиры (г):                       | 2,25  |
| Углеводы (г):                   | 7,82  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 60,26 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 15,40 |
| Mg (мг): | 15,29 |
| Fe (мг): | 0,79  |
| C (мг):  | 2,60  |
| B1 (мг): | 0,09  |
| B2 (мг): | 0,03  |

Технология приготовления:

Для приготовления блюда используется бульон (или вода), полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают.

Очищенные овощи моют проточной водой в течение 5 минут. Подготовленный картофель нарезают крупными кубиками, очищенную морковь, лук – мелкими кубиками. Морковь и лук припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин.

Горох перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых); на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Воду сливают. Подготовленный горох закладывают в бульон (или воду), доводят до кипения 90-110°С, добавляют картофель, припущенную морковь и варят до готовности.

Для буфет-раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающих по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только подержание температуры подачи, без повторного разогрева.

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.

Суп картофельный с горохом допускается подавать с сухариками.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблок, работающие по типу буфет-раздаточных

Технолог



Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дотовочных. Для школьно- базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с рыбой**

Номер рецептуры: № 133; 110314

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                                                             | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                                                                | 1 порция                      |            | 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         |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая            | 42,9                          | 30         | 4,29       | 3         |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий             | 6,4                           | 6,4        | 0,64       | 0,64      |
|                                                                                | 8                             | 6,4        | 0,8        | 0,64      |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат                                     | 4,2                           | 4,2        | 0,42       | 0,42      |
| или Лук репчатый свежий                                                        | 5                             | 4,2        | 0,5        | 0,42      |
| Масло растительное                                                             | 1                             | 1          | 0,1        | 0,1       |
| Бульон(или вода)                                                               | 75                            | 75         | 7,5        | 7,5       |
| Соль                                                                           | 0,1                           | 0,1        | 0,01       | 0,01      |
| <b>Выход:</b>                                                                  |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101 ) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |       |          |       |
|---------------------------------|-------|----------|-------|
| Белки (г):                      | 4,09  | Са (мг): | 47,90 |
| Жиры (г):                       | 2,06  | Mg (мг): | 18,90 |
| Углеводы (г):                   | 5,68  | Fe (мг): | 0,50  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 57,81 | C (мг):  | 3,74  |
|                                 |       | B1 (мг): | 0,05  |
|                                 |       | B2 (мг): | 0,05  |

Технология приготовления:

**Примечание:** Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течение 5-7 мин. отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Остальные

очищенные овощи промывают проточной водой не менее 5 минут. Подготовленный картофель нарезают кубиками. Морковь и лук мелко шинкуют и припускают с в небольшим количестве воды с добавлением масла растительного. В кипящую воду закладывают картофель и припущенные овощи, варят 10-15 минут, затем в кипящую воду добавляют подготовленные консервы рыбные, соль и продолжают варить 10-15 минут.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только по поддержание температуры подачи, без повторного разогрева

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: \_\_\_\_\_

Вариант 3 Собственное производство. " Для столовых сырьях 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): Суп картофельный с фасолью

Номер рецептуры: № 139, 110309

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.: ТТК

| Наименование сырья                         | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                            | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                            | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат    | 20                            | 20       | 2          | 2         |
| или Картофель свежий продовольственный     | 28,6                          | 20       | 2,86       | 2         |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат    | 4                             | 4        | 0,4        | 0,4       |
| или Морковь столовая свежая                | 5                             | 4        | 0,5        | 0,4       |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат | 4                             | 4        | 0,4        | 0,4       |
| или Лук репчатый свежий                    | 4,8                           | 4        | 0,48       | 0,4       |
| Масло растительное                         | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Бульон(или вода)                           | 70                            | 70       | 7          | 7         |
| Соль                                       | 0,1                           | 0,1      | 0,01       | 0,01      |
| Фасоль продовольственная                   | 5,1                           | 5        | 0,51       | 0,5       |
| Выход:                                     |                               | 100      |            | 10        |

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101 ) из расчета 0,5 г.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 1,56  |
| Жиры (г):                       | 2,19  |
| Углеводы (г):                   | 6,21  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 51,32 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 33,26 |
| Mg (мг): | 11,86 |
| Fe (мг): | 0,54  |
| C (мг):  | 2,60  |
| B1 (мг): | 0,05  |
| B2 (мг): | 0,03  |

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель, промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Остальные очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук репчатый шинкуют. Измельченные морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды(или бульона) с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин. Фасоль перебирают, моют, кладут в холодную воду(2-3 л на 1 кг бобовых) на 5-8 часов, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Подготовленную фасоль закладывают в кипящий процеженный бульон (или воду), доводят до кипения 90-110°С, добавляют картофель, припущенные лук, морковь и варят до готовности. В конце варки добавляют соль.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Вариант 3 Собственное производство. " Для столовых сырьевых и дотоговочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с фрикадельками**

Номер рецептур: № 137; 110311

Наименование оборудования рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                                                                                            | Расход сырья и полуфабрикатов |                 |            |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------|------------|-----------|
|                                                                                                               | 1 порция                      |                 | 100 порций |           |
|                                                                                                               | Брутто, г                     | Нетто, г        | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продольноязычковый                               | 40                            | 40              | 4          | 4         |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая                                           | 57,1                          | 40              | 5,71       | 4         |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий                                            | 4                             | 4               | 0,4        | 0,4       |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат                                                                    | 4,8                           | 4               | 0,48       | 0,4       |
| Томатная паста                                                                                                | 1                             | 1               | 0,1        | 0,1       |
| Масло растительное                                                                                            | 1                             | 1               | 0,1        | 0,1       |
| Бульон(или вода)                                                                                              | 70                            | 70              | 7          | 7         |
| Соль                                                                                                          | 0,1                           | 0,1             | 0,01       | 0,01      |
| <b>Выход:</b>                                                                                                 |                               | <b>100</b>      |            | <b>10</b> |
| Масса супа и фрикаделек готовых (ТКС№120530 или ТКС№120531) в г на порцию супа с фрикадельками: массой 200 г. |                               | 164/36* 214/36* |            |           |

В числителе дробь указана масса супа картофельного, в знаменателе – масса фрикаделек (\*рекомендовано 2 штуки на порцию, при массе одной фрикадельки 18 Грамм)

Примечание: при подаче допускается добавлять в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101 ) из расчета 0,5 г на 1 порцию

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,96  |
| Жиры (г):                       | 1,17  |
| Углеводы (г):                   | 7,31  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 43,85 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 8,89  |
| Мg (мг): | 11,80 |
| Fe (мг): | 0,45  |
| C (мг):  | 5,05  |
| B1 (мг): | 0,05  |
| B2 (мг): | 0,04  |

**Технология приготовления:**

Для приготовления блюда допускается использовать пролежанный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Примечание: Полотнованный 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.

Остальные очищенные овощи промывают под проточной водой в течение 5 минут. Картофель нарезают кубиками, брусочками или дольками. Напикованные морковь, лук, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин.

Томатную пасту припускают в небольшом количестве воды без добавления масла растительного в течение 5 мин. В кипящий бульон или воду 90-110°С кладут картофель нарезанный, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют припущенную томатную пасту, соль.

Фрикадельки мясные прожарить отдельно до температуры 80-90 °С в центре продукта или фрикадельки мясные варят отдельно в воде до готовности в течение 10-15 мин и хранят их до отпуса в бульоне не более одного часа.

Для буфет-раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

При отпуске фрикадельки кладут в суп.

**Температура подачи:**

не ниже 75°С

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблока, работающие по типу буфет-раздаточных

**Технолог**

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и логоточных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп крестьянский с крупой**

Номер рецептуры: № 134; 110322

Наименование сборника 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 |
| Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат | 16                            | 16         | 1,6        | 1,6       |
| или Капуста белокочанная свежая             | 20                            | 16         | 2          | 1,6       |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат     | 8                             | 8          | 0,8        | 0,8       |
| или Картофель свежий продовольственный      | 11,4                          | 8          | 1,14       | 0,8       |
| Крупа Перловая                              | 4                             | 4          | 0,4        | 0,4       |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат     | 5                             | 5          | 0,5        | 0,5       |
| или Морковь столовая свежая                 | 6,3                           | 5          | 0,63       | 0,5       |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат  | 4                             | 4          | 0,4        | 0,4       |
| или Лук репчатый свежий                     | 4,8                           | 4          | 0,48       | 0,4       |
| Масло растительное                          | 2                             | 2          | 0,2        | 0,2       |
| Бульон (или вода)                           | 75                            | 75         | 7,5        | 7,5       |
| Соль                                        | 0,2                           | 0,2        | 0,02       | 0,02      |
| <b>Выход:</b>                               |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гра на 1 порцию

|                                                            |       |
|------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г</b> |       |
| Белки (г):                                                 | 0,94  |
| Жиры (г):                                                  | 2,10  |
| Углеводы (г):                                              | 5,41  |
| Энергетическая ценность (ккал):                            | 44,61 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 36,27 |
| Mg (мг): | 8,51  |
| Fe (мг): | 0,31  |
| С (мг):  | 6,25  |
| В1 (мг): | 0,02  |
| В2 (мг): | 0,02  |

**Технология приготовления:**

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут.

Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Перловую крупу перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг крупы) и варят до полуготовности, отвар сливают. Подготовленные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут и нарезают шашечками. Картофель нарезают брусочками или дольками. Морковь, лук шинкуют и припускают в небольшом количестве воды (или бульона) с добавлением масла растительного в течение 10-20 мин.

В кипящий бульон (или воду) 90-110°С кладут подготовленную крупу, капусту белокочанную свежую, картофель и варят после закипания до готовности. За 5-7 мин до окончания варки кладут припущенные овощи.

Для буфет-раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблок, работающие по типу буфет-раздаточных

Технолог: \_\_\_\_\_

Вариант 3 Собственное производство. Для столовых сырьевых и готовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп куриный

Номер рецептуры: № 147; 110303

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТК

| Наименование сырья                               | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                                  | I порция                      |          | 100 порций |           |
|                                                  | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или | 6,3                           | 6,3      | 0,63       | 0,63      |
| П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные    | 6,7                           | 6,3      | 0,67       | 0,63      |
| Вода (для варки бульона)                         | 80                            | 80       | 8          | 8         |
| Масса птицы отварной:                            |                               | 5        |            | 0,5       |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат          | 13                            | 13       | 1,3        | 1,3       |
| или Картофель свежий продоловительный            | 18,6                          | 13       | 1,86       | 1,3       |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат          | 8                             | 8        | 0,8        | 0,8       |
| или Морковь столовая свежая                      | 10                            | 8        | 1          | 0,8       |
| Дук репчатый свежий очищенный полуфабрикат       | 8                             | 8        | 0,8        | 0,8       |
| или Дук репчатый свежий                          | 9,5                           | 8        | 0,95       | 0,8       |
| Масло растительное                               | 1                             | 1        | 0,1        | 0,1       |
| Соль                                             | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,05      |
| Макароны гр.А <вермишель ичная>                  | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Бульон куриный (или вода)                        | 67                            | 67       | 6,7        | 6,7       |
| Выход:                                           |                               | 100      |            | 10,0      |

Примечание: при подаче допускается добавлять в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 2,96  |
| Жиры (г):                       | 2,27  |
| Углеводы (г):                   | 4,73  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 46,80 |

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг): | 9,98 |
| Me (мг): | 8,73 |
| Fe (мг): | 0,39 |
| C (мг):  | 2,61 |
| B1 (мг): | 0,03 |
| B2 (мг): | 0,03 |

Технология приготовления:

**Примечание:** Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течение 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Подготовленное мясо птицы нарезают кубиками закладывают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110°С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо птицы снова закладывают в бульон, доводят до кипения 90-110°С. Остальные очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Подготовленные морковь, лук репчатый, шинкуют и припускают в небольшом количестве воды(или бульона), с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин. В кипящий бульон (или воду) закладывают нарезанный брусочком картофель и доводят до готовности. Добавляют припущенные овощи, макаронные изделия и за 5 минут до окончания варки в суп добавляют соль.

Для буфет-раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблок, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблок, работающие по типу буфет-раздаточных

Технолог: \_\_\_\_\_

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дотовочных. Для школьно- базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп с лапшой

Номер рецептуры: № 148; 110320

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                                                  | Расход сырья и полуфабрикатов |          |             |            |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------|-------------|------------|
|                                                                     | 1 порция                      |          | 100 порций  |            |
|                                                                     | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг  | Нетто, кг  |
| Макароны гр.А <вермишель,лапша яичная>                              | 8                             | 8        | 0,8         | 0,8        |
| Масса вареной лапши                                                 |                               | 20       |             | 2          |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий  | 4<br>4,8                      | 4<br>4   | 0,4<br>0,48 | 0,4<br>0,4 |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая | 4<br>5                        | 4<br>4   | 0,4<br>0,5  | 0,4<br>0,4 |
| Масло растительное                                                  | 3                             | 3        | 0,3         | 0,3        |
| Соль                                                                | 0,5                           | 0,5      | 0,05        | 0,05       |
| Бульон(или вода)                                                    | 95                            | 95       | 9,5         | 9,5        |
| Выход:                                                              |                               | 100      |             | 10,0       |

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101 ) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |       |          |      |
|---------------------------------|-------|----------|------|
| Белки (г):                      | 1,01  | Са (мг): | 6,08 |
| Жиры (г):                       | 3,18  | Mg (мг): | 3,55 |
| Углеводы (г):                   | 6,20  | Fe (мг): | 0,24 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 57,37 | C (мг):  | 0,60 |
|                                 |       | B1 (мг): | 0,02 |
|                                 |       | B2 (мг): | 0,01 |

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда .

Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды(или бульона) с добавлением масла растительного в течение 5-10 минут. В кипящий бульон(или воду)

90-110°С кладут припущенный лук и морковь и варят с момента закипания 5-8 мин., после чего добавляют макаронные изделия и варят до готовности. За 5 минут до окончания варки в суп добавляют соль.

Для буфет-раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет-раздаточных

Технолог: \_\_\_\_\_



Вариант 3.Собственное производство " Для столовых сырьевых и дототовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп с рисом и говядиной

Номер рецептуры: № 151; 110301

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТК

| Наименование сырья                         | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                            | I порция                      |          | 100 порций |           |
|                                            | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Говядина крупный кусок охлажденная или     | 8,2                           | 8,1      | 0,82       | 0,81      |
| Говядина крупный кусок замороженная        | 9                             | 8,1      | 0,9        | 0,81      |
| Вода (для варки бульона)                   | 90                            | 90       | 9          | 9         |
| Масса говядины отварной:                   |                               | 5        |            | 0,5       |
| Крупа рисовая                              | 5,1                           | 5        | 0,51       | 0,5       |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат    | 7,5                           | 7,5      | 0,75       | 0,75      |
| или Картофель свежий продолговатый         | 10,7                          | 7,5      | 1,07       | 0,75      |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат    | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| или Морковь столовая свежая                | 6,3                           | 5        | 0,63       | 0,5       |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| или Лук репчатый свежий                    | 6                             | 5        | 0,6        | 0,5       |
| Томатная паста                             | 0,6                           | 0,6      | 0,06       | 0,06      |
| Масло растительное                         | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Бульон мясной(или вода)                    | 75                            | 75       | 7,5        | 7,5       |
| Соль                                       | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,05      |
| Выход:                                     |                               | 100      |            | 10        |

Примечание: при подаче допускается добавлять в блюдо обработанную зелень (МЕТК 180101 ) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 2,17  |
| Жиры (г):                       | 3,39  |
| Углеводы (г):                   | 5,99  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 62,48 |

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг): | 7,11 |
| Me (мг): | 9,02 |
| Fe (мг): | 0,44 |
| C (мг):  | 1,77 |
| B1 (мг): | 0,02 |
| B2 (мг): | 0,03 |

Технология приготовления:

**Приготовление.** 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. Подготовленное мясо нарезают кубиками закладывают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110°С, снимаяное образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо снова закладывают в бульон, доводят до кипения. Остальные очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Подготовленные морковь, лук репчатый, мелко шинкуют и припускают на растительном масле в небольшом количестве бульона (или воды), добавляют томат-пасту. Припускают в течение 10-15 мин. Подготовленную крупу рисовую перебирают, промывают и заливают горячим бульоном (или водой), доводят до кипения и варят 20-30 мин, затем добавляют припущенные овощи, нарезанный картофель брусочком и варят до готовности в течение 15-20 мин. В конце варки добавляют соль и доводят до кипения.

**Для буфет-раздаточных.** Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева

Температура подачи:

не ниже 75°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет-раздаточных

Технолог:

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дготовочных. Для школьно- базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп-пюре картофельный**

Номер рецептуры: № 171; 110401

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                                                             | Расход сырья и полуфабрикатов |            |             |            |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------|-------------|------------|
|                                                                                | 1 порция                      |            | 100 порций  |            |
|                                                                                | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг  | Нетто, кг  |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий промывальственный | 36                            | 36         | 3,6         | 3,6        |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая            | 2<br>2,5                      | 2<br>2     | 0,2<br>0,25 | 0,2<br>0,2 |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий             | 4                             | 4          | 0,4         | 0,4        |
| Мука пшеничная                                                                 | 4,8                           | 4          | 0,48        | 0,4        |
| Масло сливочное                                                                | 2                             | 2          | 0,2         | 0,2        |
| Молоко                                                                         | 15                            | 15         | 1,5         | 1,5        |
| Бульон(или вода)                                                               | 75                            | 75         | 7,5         | 7,5        |
| Соль                                                                           | 0,1                           | 0,1        | 0,01        | 0,01       |
| <b>Выход:</b>                                                                  |                               | <b>100</b> |             | <b>10</b>  |

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101 ) из расчета 0,5 гр на 1 порцию

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 1,48  |
| Жиры (г):                       | 2,31  |
| Углеводы (г):                   | 8,45  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 60,70 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 26,30 |
| Mg (мг): | 12,04 |
| Fe (мг): | 0,42  |
| C (мг):  | 4,19  |
| B1 (мг): | 0,05  |
| B2 (мг): | 0,05  |

**Технология приготовления:**

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда .

**Примечание:** Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течение 5-7 мин, оттар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Очищенные морковь и лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды или бульона с добавлением масла сливочного. Подготовленный картофель нарезают кубиком или брусочком и варят в бульоне (или воде) до готовности при слабом кипении. К картофелю, добавляють припущенные морковь и лук репчатый, варят до готовности и протирают.

**Приготовление белого соуса:** Муку пшеничную просеивают, слегка подсушивают на сковороде, добавляють к ней небольшое количество бульона или воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 мин, после чего протертые овощи соединяют с мукой, разводят водой или бульоном и проваривают.

Готовый суп-пюре заправляют смесью молока кипяченого и масла сливочного прокипяченного.

После введения в суп-пюре смеси, добавляють соль и доводят до кипения 90-110°С при помешивании.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляють на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева

Температура подачи: не ниже 75°С

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблока, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог:



Вариант 3. Собственное производство. " Для столовых сырьевых и дотофовных. Для школьно-газовых столовых. имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп-пюре куриный

Номер рецептуры: № 173; 110407-1

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                                                                                | Расход сырья и полуфабрикатов |                 |            |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------|------------|-------------|
|                                                                                                   | 1 порция                      |                 | 100 порций |             |
|                                                                                                   | Брутто, г                     | Нетто, г        | Брутто, кг | Нетто, кг   |
| П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные                                                      | 10,1                          | 10              | 1,01       | 1           |
| или П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные                                                 | 10,8                          | 10              | 1,08       | 1           |
| Вода (для варки бульона)                                                                          | 100                           | 100             | 10         | 10          |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат                                                           | 2                             | 2               | 0,2        | 0,2         |
| или Морковь столовая свежая                                                                       | 2,5                           | 2               | 0,25       | 0,2         |
| Дук репчатый свежий очищенный полуфабрикат                                                        | 2                             | 2               | 0,2        | 0,2         |
| или Дук репчатый свежий                                                                           | 2,4                           | 2               | 0,24       | 0,2         |
| Мука пшеничная                                                                                    | 3                             | 3               | 0,3        | 0,3         |
| Масло сливочное                                                                                   | 2                             | 2               | 0,2        | 0,2         |
| Молоко                                                                                            | 10                            | 10              | 1          | 1           |
| Бульон куриный (или вода)                                                                         | 80                            | 80              | 8          | 8           |
| Соль                                                                                              | 0,2                           | 0,2             | 0,02       | 0,02        |
| <b>Выход:</b>                                                                                     |                               | <b>100</b>      |            | <b>10,0</b> |
| Масса супа и сухариков (ТКС№ 180601) в г на порцию супа с сухариками: массой 200 г. массой 250 г. |                               | 190/10* 240/10* |            |             |

В числителе дробей указана масса суп-пюре в заменателе – масса сухариков (\*рекомендовано 10 г на порцию)

Примечание: при подаче допускается добавлять в блюдо обработанную зелень (МЕТК 180101 ) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г р

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 3,93  |
| Жиры (г):                       | 3,86  |
| Углеводы (г):                   | 2,89  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 56,30 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 16,38 |
| Ме (мг): | 4,76  |
| Fe (мг): | 0,25  |
| С (мг):  | 0,54  |
| В1 (мг): | 0,02  |
| В2 (мг): | 0,03  |

Технология приготовления:

Подготовленное мясо птицы закладывают в кипящую воду, доводят до кипения90-110°С, удаляют пену и варят до готовности при слабом кипении. Готовую птицу достают из бульона, охлаждают. Бульон процеживают. Мякоть птицы мелко измельчают и протирают.

Подготовленные морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды(или бульона) с добавлением масла сливочного в течение 10 мин, затем к овощам добавляют протертое мясо птицы и припускают в небольшом количестве бульона(или воды) до готовности, протирают.

**Приготовление белого соуса:** Муку пшеничную просеивают, слегка подсушивают на сковороде, добавляют к ней небольшое количество бульона или воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы, в течение 3-5 мин, после чего протертое мясо птицы и овощи соединяют с мукой, разводят водой(или бульоном) и проваривают. Готовый суп-пюре заправляют смесью молока кипяченого и масла сливочного прокипяченного. В конце варки добавляют соль, доводят до кипения 90-110°С при помешивании.

**Для буфет-раздаточных:** Готовый суп разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционруют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи. Без повторного разогрева. Суп-пюре куриный допускается подавать с сухариками.

Температура подачи:

не ниже 75°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблок, работающие по типу буфет-раздаточных

Технолог:

Вариант 3 Собственное производство. " Для столовых сырьевых и дотоготовочных. Для школьно- базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп-пюре овощной

Номер рецептур: № 168; 110405

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                           | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |
|----------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|
|                                              | 1 порция                      |          |            |
|                                              | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг |
| Карлуста белокочанная очищенная полуфабрикат | 8                             | 8        | 0,8        |
| или Карлуста белокочанная свежая             | 10                            | 8        | 1          |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат      | 10                            | 10       | 1          |
| или Картофель свежий продовольственный       | 14,3                          | 10       | 1,43       |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат      | 6                             | 6        | 0,6        |
| или Морковь, столовая свежая                 | 7,5                           | 6        | 0,75       |
| Масло сливочное                              | 1                             | 1        | 0,1        |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат   | 4                             | 4        | 0,4        |
| или Лук репчатый свежий                      | 4,8                           | 4        | 0,48       |
| Мука Пшеничная                               | 2                             | 2        | 0,2        |
| Молоко                                       | 10                            | 10       | 1          |
| Бульон (или вода)                            | 75                            | 75       | 7,5        |
| Соль                                         | 0,1                           | 0,01     | 0,01       |
| Выход:                                       |                               | 100      | 10,0       |

Примечание: при подаче допускается добавлять в блюдо обработанную зелень (НетК 180101 ) из расчета 0,5 гра на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 1,00  |
| Жиры (г):                       | 1,23  |
| Углеводы (г):                   | 4,62  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 33,84 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 32,35 |
| Me (мг): | 8,16  |
| Fe (мг): | 0,25  |
| C (мг):  | 4,16  |
| B1 (мг): | 0,03  |
| B2 (мг): | 0,03  |

Технология приготовления:

Для приготовления блюда используется процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда .

**Приготовление:** Подготовленный картофель, свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофеля 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. Остальные очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в проточной воде в течение 5 минут. Капусту шинкуют соломкой, картофель, режут брусочками, морковь и лук шинкуют соломкой. Карлусту помещают в кипящий бульон(или воду)

и варят в течение 5-10 минут, затем добавляют картофель. Лук, морковь припускают в небольшом количестве воды(или бульона) с добавлением масла сливочного(1/2 от рецептурной нормы) и за 5-10 минут до окончания варки картофеля и карлусты добавляют припущенные лук и морковь. Затем все овощи протирают в торчем виде.

**Приготовление белого соуса:** Муку пшеничную просеивают, снета подсушивают на сковороде до светло-кремового цвета, охлаждают до температуры 60-70°С. Добавляют к ней небольшое количество воды или бульона, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 минут. После чего протертые овощи соединяют с белым соусом, заправляют бульоном или водой и проваривают 15 минут. Готовый суп заправляют прокипяченным молоком и прокипяченным маслом сливочным (1/2 от рецептурной нормы). За 5 мин до окончания варки добавляют соль, перемешивают. вновь доводят до кипения 90-110°С.

Для буфет раздаточных: Готовый суп-пюре разливают в изоермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не ниже 75°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог:

Вариант 3 Собственное производство. Для столовых сырьевых и готовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование. Для пикников (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Уха ростовская

Номер рецептуры: № 180,110316

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I часть. 1996-1997 г.; ТТК

| Наименование сырья                                                                                              | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                                                                                                 | I порция                      |          | 100 порций |           |
|                                                                                                                 | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное | 13,2                          | 12,5     | 1,32       | 1,25      |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный                                  | 30                            | 30       | 3          | 3         |
| Дук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Дук репчатый свежий                                              | 42,9                          | 30       | 4,29       | 3         |
|                                                                                                                 | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
|                                                                                                                 | 6,0                           | 5        | 0,6        | 0,5       |
| Масло растительное                                                                                              | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Бульон(или вода)                                                                                                | 70                            | 70       | 7          | 7         |
| Salt                                                                                                            | 0,2                           | 0,2      | 0,02       | 0,02      |
| Помидоры                                                                                                        | 11,8                          | 10       | 1,18       | 1         |
| Выход:                                                                                                          |                               | 100      |            | 10        |

Примечание: при подаче допускается добавлять в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101 ) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 2,78  |
| Жиры (г):                       | 2,22  |
| Углеводы (г):                   | 5,68  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 54,16 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 51,94 |
| Mg (мг): | 13,39 |
| Fe (мг): | 0,47  |
| C (мг):  | 6,13  |
| B1 (мг): | 0,06  |
| B2 (мг): | 0,04  |

Технология приготовления:

**Примечание:** Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течение 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Остальные очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Подготовленный картофель нарезают кубиком или брусочком. В кипящую воду (часть от рецептурной нормы оставить для припускания рыбы) 90-110°С закладывают картофель, лук репчатый нарезанный соломкой, и варят при медленном кипении. Подготовленное филе рыбы промывают, нарезают на кубики, заливают водой и за 20 минут до готовности супа припускают. За 10 минут до окончания варки добавляют соль, подготовленные помидоры нарезанные кубиком и припущенную рыбу (совместно с бульоном). За 1-2 мин до окончания варки в уху добавляют масло растительное.

**Для буфет раздаточных:** Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздатчей. 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 пищеблок, работающие по типу буфет раздаточных

Температура подачи:

не ниже 75°С

Технолог:

Вариант 3 Собственное производство. " Для столовых сырьевых и дотовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Ци из свежей капусты

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 124; 110105

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                          | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|---------------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                             | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                             | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Бульон (или вода)                           | 90                            | 90         | 9          | 9         |
| Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат | 20                            | 20         | 2          | 2         |
| или Капуста белокочанная свежая             | 25                            | 20         | 2,5        | 2         |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат     | 10                            | 10         | 1          | 1         |
| или Картофель свежий продовольственный      | 14,3                          | 10         | 1,43       | 1         |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат     | 5                             | 5          | 0,5        | 0,5       |
| или Морковь столовая свежая                 | 6,3                           | 5          | 0,63       | 0,5       |
| Томатная паста                              | 0,8                           | 0,8        | 0,08       | 0,08      |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат  | 2                             | 2          | 0,2        | 0,2       |
| или Лук репчатый свежий                     | 2,4                           | 2          | 0,24       | 0,2       |
| Масло растительное                          | 1                             | 1          | 0,1        | 0,1       |
| Соль                                        | 0,2                           | 0,2        | 0,02       | 0,02      |
| <b>Выход:</b>                               |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

Примечание: при подаче допускается добавлять в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101 ) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,69  |
| Жиры (г):                       | 1,07  |
| Углеводы (г):                   | 3,23  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 25,68 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 41,97 |
| Mg (мг): | 8,12  |
| Fe (мг): | 0,29  |
| C (мг):  | 7,81  |
| B1 (мг): | 0,02  |
| B2 (мг): | 0,02  |

Технология приготовления:

**Примечание:** Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут.

Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течение 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Для приготовления блюда допускается использовать пролеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Остальные очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Капусту белокочанную свежую нарезают тонкой соломкой. Подготовленный картофель нарезают тонкими дольками. Морковь, лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 5-7 мин.

В кипящий бульон (или воду) 90-110°С закладывают нарезанную капусту, доводят до кипения, добавляют картофель и варят в течение 10-15 мин. Затем добавляют соль и варят до готовности.

Для буфет-раздаточных: Готовые ши, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева

Температура подачи:

не ниже 75°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет-раздаточных

Технолог:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 210102

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дототовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Апельсин**

Номер рецептуры: № 915; 210102

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1983г.; ТТК

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|
|                    | 1 порция                      | 100 порций |            |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг |
| Апельсины свежие   | 142,9                         | 100        | 14,29      |
| Выход:             |                               | 100        | 10         |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

|                                 |       |          |       |
|---------------------------------|-------|----------|-------|
| Белки (г):                      | 0,90  | Ca (мг): | 34,00 |
| Жиры (г):                       | 0,20  | Mg (мг): | 13,00 |
| Углеводы (г):                   | 8,10  | Fe (мг): | 0,30  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 43,00 | C (мг):  | 60,00 |
|                                 |       | B1 (мг): | 0,04  |
|                                 |       | B2 (мг): | 0,03  |

Технология приготовления:

Апельсины перед подачей тщательно промыть в проточной воде. Разрезание пополам плодов допускается только непосредственно перед подачей. При подаче не очищать.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 210103

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дототовочных.  
Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Банан

Номер рецептуры: №912 ; 210103

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1983г.; ТТК

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      | 100 порций |            |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Бананы свежие      | 142,9                         | 100        | 14,29      | 10        |
| Выход:             |                               | 100        |            | 10        |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 1,50  |
| Жиры (г):                       | 0,50  |
| Углеводы (г):                   | 21,00 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 96,00 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 8,00  |
| Mg (мг): | 42,00 |
| Fe (мг): | 0,60  |
| C (мг):  | 10,00 |
| B1 (мг): | 0,04  |
| B2 (мг): | 0,05  |

Технология приготовления:

Бананы перед подачей тщательно промыть в проточной воде. Разрезание пополам плодов допускается только непосредственно перед подачей. При подаче не очищать.

Температура подачи: 20±5° C.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 210104

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дототовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Груша

Номер рецептуры: № 912; 210104

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1983г.; ТТК

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      | 100 порций |            |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Груши свежие       | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| Выход:             |                               | 100        |            | 10        |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

|                                 |       |          |       |
|---------------------------------|-------|----------|-------|
| Белки (г):                      | 0,40  | Са (мг): | 19,00 |
| Жиры (г):                       | 0,30  | Мg (мг): | 12,00 |
| Углеводы (г):                   | 10,30 | Fe (мг): | 2,30  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 47,00 | С (мг):  | 5,00  |
|                                 |       | В1 (мг): | 0,02  |
|                                 |       | В2 (мг): | 0,03  |

Технология приготовления:

Груши перед подачей тщательно промыть в проточной воде. Разрезание плода пополам допускается только непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог \_\_\_\_\_



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 210106

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дототовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Мандарин

Номер рецептуры: № 915; 210106

Наименование сборника рецептур:Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1983г.; ТТК

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Мандарины свежие   | 135,1                         | 100      | 13,51      | 10        |
| Выход:             |                               | 100      |            | 10        |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

|                                 |       |          |       |
|---------------------------------|-------|----------|-------|
| Белки (г):                      | 0,80  | Са (мг): | 35,00 |
| Жиры (г):                       | 0,20  | Мg (мг): | 11,00 |
| Углеводы (г):                   | 7,50  | Fe (мг): | 0,10  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 38,00 | С (мг):  | 38,00 |
|                                 |       | В1 (мг): | 0,06  |
|                                 |       | В2 (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) № 210110**

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дототовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Яблоко**

Номер рецептуры: № 912; 210110

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1983г.; ТТК

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Яблоки свежие      | 100                           | 100      | 10         | 10        |
| Выход:             |                               | 100      |            | 10        |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,40  |
| Жиры (г):                       | 0,40  |
| Углеводы (г):                   | 9,80  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 47,00 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 16,00 |
| Mg (мг): | 9,00  |
| Fe (мг): | 2,20  |
| C (мг):  | 10,00 |
| B1 (мг): | 0,03  |
| B2 (мг): | 0,02  |

**Технология приготовления:**

Яблоки перед подачей тщательно промыть в проточной воде. Допускается разрезать плод пополам только непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 180601

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дототовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сухарики из хлеба пшеничного**

Номер рецептуры: № 02025; 180601

Наименование сборника рецептов:Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

| Наименование сырья     | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                        | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                        | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Хлеб из муки пшеничной | 143                           | 143        | 14,3       | 14,3      |
| <b>Выход:</b>          |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 10,73  |
| Жиры (г):                       | 4,15   |
| Углеводы (г):                   | 73,50  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 374,66 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 33,61 |
| Mg (мг): | 18,59 |
| Fe (мг): | 1,72  |
| C (мг):  | 0,00  |
| B1 (мг): | 0,16  |
| B2 (мг): | 0,04  |

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают кубиками размером 10 на 10мм, кладут на противень и подсушивают до хрустящего состояния.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: не более 12-и часов с момента приготовления.

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200102

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дототовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб из муки пшеничной**

Номер рецептуры: № 13002; 200102

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

| Наименование сырья     | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                        | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                        | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Хлеб из муки пшеничной | 100                           | 100      | 10,0       | 10,0      |
| Выход:                 |                               | 100      |            | 10,0      |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

|                                 |        |          |       |
|---------------------------------|--------|----------|-------|
| Белки (г):                      | 7,50   | Са (мг): | 23,50 |
| Жиры (г):                       | 2,90   | Mg (мг): | 13,00 |
| Углеводы (г):                   | 51,40  | Fe (мг): | 1,20  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 262,00 | C (мг):  | 0,00  |
|                                 |        | B1 (мг): | 0,11  |
|                                 |        | B2 (мг): | 0,03  |

Технология приготовления:

Нарезанный хлеб, вынимают из пакетов, выкладывают в промаркированные емкости, нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5° C.

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог \_\_\_\_\_

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200103

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дотготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб ржано-пшеничный**

Номер рецептуры: № 13003; 200103

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

| Наименование сырья   | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |             |
|----------------------|-------------------------------|------------|------------|-------------|
|                      | 1 порция                      |            | 100 порций |             |
|                      | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг   |
| Хлеб ржано-пшеничный | 100                           | 100        | 10,0       | 10,0        |
| <b>Выход:</b>        |                               | <b>100</b> |            | <b>10,0</b> |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 5,60   |
| Жиры (г):                       | 1,10   |
| Углеводы (г):                   | 49,40  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 232,00 |

|          |        |
|----------|--------|
| Ca (мг): | 250,00 |
| Mg (мг): | 25,00  |
| Fe (мг): | 3,10   |
| C (мг):  | 0,00   |
| B1 (мг): | 0,11   |
| B2 (мг): | 0,03   |

Технология приготовления:

Хлеб вынимают из пакетов, нарезают, выкладывают в промаркированные емкости и накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации:

В соответствии с маркировкой производителя

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №230252

Вариант 3.Собственное производство. " Для столовых сырсовых и дотоговоных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Говядина с овощами**

Номер рецептур: № 436; 230252

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                                                         | Расход сырья и полуфабрикатов |               |              |              |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------|--------------|--------------|
|                                                                            | I порция                      |               | 100 порций   |              |
|                                                                            | Брутто, г                     | Нетто, г      | Брутто, кг   | Нетто, кг    |
| Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная | 49,1<br>53,8                  | 48,4<br>48,4  | 4,91<br>5,38 | 4,84<br>4,84 |
| <b>Масса отварной говядины</b>                                             |                               | <b>30</b>     |              | <b>3</b>     |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат                                    |                               |               |              |              |
| или Картофель свежий промолотый                                            | 54<br>77,1                    | 54<br>54      | 5,4<br>7,71  | 5,4<br>5,4   |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий         | 3,9<br>4,6                    | 3,9<br>3,9    | 0,39<br>0,46 | 0,39<br>0,39 |
| Морковь очищенная или Морковь столовая свежая                              | 18<br>22,5                    | 18<br>18      | 1,8<br>2,25  | 1,8<br>1,8   |
| Перец свежий сладкий                                                       | 13,3                          | 10            | 1,33         | 1            |
| Мясое растительное                                                         | 10                            | 10            | 1            | 1            |
| Томат паста                                                                | 4                             | 4             | 0,4          | 0,4          |
| Соль                                                                       | 2                             | 2             | 0,2          | 0,2          |
| Бульон мясной(или вода)                                                    | 61,5                          | 61,5          | 6,15         | 6,15         |
| Чеснок промолотый                                                          |                               |               |              |              |
| свежий                                                                     | 1,2                           | 1             | 0,12         | 0,1          |
| Сахар песок                                                                | 2                             | 2             | 0,2          | 0,2          |
| <b>Выход:</b>                                                              |                               | <b>100,00</b> |              | <b>10,00</b> |

Примечание: при подаче допускается добавлять в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101 ) из расчета 0,5 гра на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 14,37  |
| Жиры (г):                       | 18,51  |
| Углеводы (г):                   | 35,61  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 381,74 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 41,89 |
| Mg (мг): | 49,74 |
| Fe (мг): | 2,90  |
| C (мг):  | 34,38 |
| B1 (мг): | 0,22  |
| B2 (мг): | 0,20  |

Технология приготовления:

**Примечание:** Подготовленный картофель свежий и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката.

Картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течение 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Подготовленную

говядину нарезают поперек волокон на брусочки длиной 3-4 см и отваривают при умеренном кипении 40 минут до мягкого состояния. Остальные овощи промывают под проточной водой в течение 5 минут. Подготовленные овощи нарезают : картофель, лук репчатый дольками , морковь, перец свежий - брусочками длиной 3-4 см, толщиной 0,5 см. На сковороду наливают масло растительное и припускают в нем давленый чеснок 20 секунд , затем вынимают его, добавляют бульон(или воду) , закладывают морковь , припускают при закрытой крышке 5 минут , добавляют картофель и лук репчатый, припускают 3 минуты . добавляют бульон(или воду) и перец свежий , томат пасту разведенную бульоном(или водой) с солью и сахаром, припускают при закрытой крышке 4 минуты и снимают с огня .

Для буфет раздаточных: Готовую говядину с овощами раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пинцеток, работающих по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пинцеток, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не ниже 65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пинцеток, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дотготовочных. Для школьно- базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Говядина, тушеная**

Номер рецептуры: № 441; 120513-1

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                                                         | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |            |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|------------|
|                                                                            | 1 порция                      |            | 100 порций |            |
|                                                                            | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг  |
| Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная | 57,56                         | 56,7       | 5,756      | 5,67       |
| 63,0                                                                       | 56,7                          | 6,3        | 5,67       |            |
| Вода (для варки бульона)                                                   | 200                           | 200        | 20         | 20         |
| <b>Масса говядины отварной:</b>                                            | -                             | <b>35</b>  |            | <b>3,5</b> |
| Дук репчатый свежий очищенный полуфабрикат                                 | 10                            | 10         | 1          | 1          |
| или Дук репчатый свежий                                                    | 11,9                          | 10         | 1,19       | 1          |
| Томатная паста                                                             | 2,8                           | 2,8        | 0,28       | 0,28       |
| Соль                                                                       | 0,5                           | 0,5        | 0,05       | 0,05       |
| Масло растительное                                                         | 4                             | 4          | 0,4        | 0,4        |
| Бульон мясной (или вода)                                                   | 65                            | 65         | 6,5        | 6,5        |
| <b>Масса соуса:</b>                                                        | -                             | <b>65</b>  | -          | <b>6,5</b> |
| <b>Выход:</b>                                                              |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b>  |

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101 ) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 11,70  |
| Жиры (г):                       | 13,09  |
| Углеводы (г):                   | 1,35   |
| Энергетическая ценность (ккал): | 166,52 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 10,60 |
| Mg (мг): | 15,38 |
| Fe (мг): | 1,69  |
| C (мг):  | 2,26  |
| B1 (мг): | 0,04  |
| B2 (мг): | 0,09  |

Технология приготовления:

Овощи очищенные промывают в проточной воде не менее 5 минут. Подготовленную говядину нарезают на куски массой нетто 1-1,5кг, закладывают в горячую воду и доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Вареное мясо охлаждают, нарезают на куски. Очищенный лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла растительного в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 3-5 мин. Нарезанное на куски мясо отварное укладывают в посуду, добавляют припущенные лук репчатый и томат-пасту, соль (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают бульоном, накрывают крышкой и тушат при слабом кипении при температуре 100-120°С в течение 10 минут.

Для буфет раздаточных: Готовую говядину тушеною, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающих по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дотовочных. Для школьно- базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты куриные с ветчиной**

Номер рецептуры: № 501: 120617

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                               | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                                  | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                                  | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или | 58,58                         | 58       | 5,858      | 5,8       |
| П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные    | 62,4                          | 58       | 6,24       | 5,8       |
| Хлеб из муки пшеничной                           | 22                            | 22       | 2,2        | 2,2       |
| Вода                                             | 26                            | 26       | 2,6        | 2,6       |
| Соль                                             | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,05      |
| Ветчина                                          | 5,2                           | 5        | 0,52       | 0,5       |
| <b>Масса полуфабриката:</b>                      |                               |          | <b>110</b> | <b>11</b> |
| Масло растительное                               | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| <b>Выход:</b>                                    |                               |          | <b>100</b> | <b>10</b> |

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101 ) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 15,31  |
| Жиры (г):                       | 17,35  |
| Углеводы (г):                   | 11,31  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 254,56 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 16,89 |
| Mg (мг): | 15,16 |
| Fe (мг): | 1,34  |
| C (мг):  | 1,04  |
| B1 (мг): | 0,06  |
| B2 (мг): | 0,09  |

Технология приготовления:

Подготовленную мякоть птицы без кожи нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Ветчину предварительно очищенную от оболочки нарезают мелкими кубиками. Измельченное мясо птицы соединяют с замоченным в воде пшеничным хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают, повторно пропускают через мясорубку и добавляют мелко нарезанную ветчину, премешивают и выбивают. Из готовой массы формируют котлеты, укладывают на предварительно смазанный маслом растительным противень и запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 250-280°С в течение 20-25 мин до готовности.

Для буфет.  
**раздаточных:** Готовые котлеты куриные с ветчиной, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающих по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать котлеты куриные с ветчиной с соусом и гарниром.

**Температура подачи:** не ниже 65°С

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

**Технолог** \_\_\_\_\_



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120637

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): **Курица в сырном соусе**

Номер рецептуры: № 437; 120637

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья                                                                                    | Расход сырья и полуфабрикатов |               |                |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------|----------------|--------------|
|                                                                                                       | 1 порция                      |               | 100 порций     |              |
|                                                                                                       | Брутто, г                     | Нетто, г      | Брутто, кг     | Нетто, кг    |
| П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные <i>или</i> П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные | 101,1<br>107,4                | 100<br>100    | 10,11<br>10,74 | 10<br>10     |
| Сыр полутвердый                                                                                       | 21,43                         | 20,00         | 2,14           | 2,00         |
| Соль                                                                                                  | 2,29                          | 2,29          | 0,23           | 0,23         |
| Сметана 15%                                                                                           | 25,71                         | 25,71         | 2,57           | 2,57         |
| <b>Выход:</b>                                                                                         |                               | <b>100,00</b> |                | <b>10,00</b> |

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 9,88   |
| Жиры (г):                       | 12,56  |
| Углеводы (г):                   | 17,66  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 223,72 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 88,48 |
| Mg (мг): | 21,44 |
| Fe (мг): | 0,91  |
| C (мг):  | 0,72  |
| B1 (мг): | 0,05  |
| B2 (мг): | 0,09  |

Технология приготовления:

Подготовленное филе птицы нарезают кусочками весом 10-15 г. Нарезанное кусочками мясо посыпают солью и припускают, в течение 10-15 минут. Мясо запекают сметаной, доводят до кипения 90-110°С и тушат в течение 10 минут, затем посыпают натертым и предварительно подготовленным сыром и тушат до полного расплавления сыра.  
Для буфет раздаточных: Готовую курицу в сырном соусе, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.  
Допускается подавать курицу с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблока, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120234-1

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьях и подготовочных. Для школьно- базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус Карбонара

Номер рецептуры: № 334; 120234-1

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Масло растительное | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| Соль               | 1,5                           | 1,5      | 0,15       | 0,15      |
| Сыр полутвердый    | 18,75                         | 17,5     | 1,875      | 1,75      |
| Ветчина            | 38,75                         | 37,5     | 3,875      | 3,75      |
| Молоко             | 50                            | 50       | 5          | 5         |
| Майо               | 37,5                          | 37,5     | 3,75       | 3,75      |
| Чеснок             | 0,75                          | 0,5      | 0,075      | 0,05      |
| Выход:             | 100                           |          | 10         |           |

Примечание: при подаче допускается добаввить в блюдо обработанную зелень (НетК 180101 ) из расчета 0,5 гр на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                |        |         |       |
|--------------------------------|--------|---------|-------|
| Белки (г):                     | 9,84   | Ca (мг) | 93,12 |
| Жиры (г):                      | 9,84   | Mg (мг) | 15,69 |
| Углеводы (г):                  | 15,20  | Fe (мг) | 1,20  |
| Энергетическая ценность (ккал) | 188,68 | C (мг)  | 0,19  |
|                                |        | B1 (мг) | 0,05  |
|                                |        | B2 (мг) | 0,12  |

Технология приготовления:

Чеснок очищают, промывают, измельчают, соединяют с маслом растительным и припускают, добавляют ветчину, очищенную от оболочки и нарезанную мелкой соломкой, тщательно перемешивают. Вливают соус и на медленном огне готовят до загустения 7-8 минут.

Для соуса: Взбить молоко с яйцами, добавить предварительно очищенный от оболочки и натертый сыр.

Для буфет-раздаточных: Готовый соус карбонара 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 пищеблока, работающие по типу буфет-раздаточных

Технолог \_\_\_\_\_

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дотовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): Паста Карбонара

Номер рецептуры: № 334; 120234-1

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

| Наименование сырья       | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                          | I порция                      |          | 100 порций |           |
|                          | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Макароны гр.А <фигурные> | 20                            | 20       | 2          | 2         |
| Масло растительное       | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Соль                     | 0,6                           | 0,6      | 0,06       | 0,06      |
| Сыр полутвердый          | 7,5                           | 7        | 0,75       | 0,7       |
| Ветчина                  | 15,5                          | 15       | 1,55       | 1,5       |
| Молоко                   | 20                            | 20       | 2          | 2         |
| Яйцо                     | 15                            | 15       | 1,5        | 1,5       |
| Чеснок                   | 0,3                           | 0,2      | 0,03       | 0,02      |
| Выход:                   |                               | 100      |            | 10        |

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101 ) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Белки (г):                     | 9,84   |
| Жиры (г):                      | 9,84   |
| Углеводы (г):                  | 15,20  |
| Энергетическая ценность (ккал) | 188,68 |

|         |       |
|---------|-------|
| Ca (мг) | 93,12 |
| Mg (мг) | 15,69 |
| Fe (мг) | 1,20  |
| C (мг)  | 0,19  |
| B1 (мг) | 0,05  |
| B2 (мг) | 0,12  |

Технология приготовления:

Макароньы закладывают в кипящую подсоленную воду 90-110°С (в соотношении 1:6)без последующей промывки, варят 20-30 мин, откидывают.Чеснок очищают, промывают, измельчают, соединяют с маслом растительным и припускают, добавляют ветчину, очищенную от оболочки и нарезанную мелкой соломкой, затем добавляют макароны, тщательно перемешивают. Вливают соус и на медленном огне готовят до заустения 7-8 минут.

Для соуса: Взбить молоко с яйцами, добавить предварительно очищенный от оболочки и натертый сыр.

Для буфет раздаточных: Готовую пасту карбонару раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100510

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дотовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):                    **Салат с ветчиной**

Номер рецептуры: №85; 100510

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, Нормативная документация для предприятий общественного питания, 2002 г.; ТТК

| Наименование сырья                                                 | Расход сырья и полуфабрикатов |            |             |            |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------|-------------|------------|
|                                                                    | 1 порция                      |            | 100 порций  |            |
|                                                                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг  | Нетто, кг  |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий       | 65<br>92,9                    | 65<br>65   | 6,5<br>9,29 | 6,5<br>6,5 |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий | 10<br>11,9                    | 10<br>10   | 1<br>1,19   | 1<br>1     |
| Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)               | 10                            | 10         | 1           | 1          |
| Ветчина                                                            | 7,2                           | 7          | 0,72        | 0,7        |
| Огурцы консервированные (без уксуса), (без учета заливки)          | 7,8                           | 7          | 0,78        | 0,7        |
| Соль                                                               | 0,5                           | 0,5        | 0,05        | 0,05       |
| Масло растительное                                                 | 5                             | 5          | 0,5         | 0,5        |
| <b>Выход:</b>                                                      |                               | <b>100</b> |             | <b>10</b>  |

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101 ) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 3,39   |
| Жиры (г):                       | 6,77   |
| Углеводы (г):                   | 12,18  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 123,51 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 32,74 |
| Mg (мг): | 21,99 |
| Fe (мг): | 0,97  |
| C(мг):   | 8,85  |
| Вl (мг): | 0,10  |
| B2(мг):  | 0,06  |

**Технология приготовления:**

Примечание: Подготовленный картофель свежий и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Подготовленный картофель отваривают при слабом кипении в кожуре(при использовании очищенных полуфабрикатов-без кожуры),остужают, очищают и нарезают мелким кубиком. Очищенный лук, ветчину, огурцы консервированные нарезают мелким кубиком, лук ошпаривают. Горошек кипятят в собственном соку, сливают и добавляют в салат. Непосредственно перед подачей заправляют растительным маслом,солью и аккуратно перемешивают.

Температура подачи:                    не выше 14°С

Срок реализации:                    незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ

В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

**ОРГАН ИНСПЕКЦИИ**

129626, г. Москва, Графский пер. д.4, к.2,3,4 тел. (495) 687 3619, факс (495) 687 4067

Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической  
документации действующим техническим регламентам,  
государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

77.01.05.Т.002033.04.19

30.04.2019

№  
На основании заявления № 19/02.05.000786-3

Дата

от 09.04.2019

Дата проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: с 10.04.2019 по 30.04.2019

**Заявитель:** Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация "Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения"

**Юридический адрес:** 129090, г. Москва, ЦАО, Каланчевская улица, дом 16 стр. 1

**Наименование документа:** Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы. Изменение № 4 с продлением срока использования меню в последующие года, в части организации питания обучающихся 1-4 классов.

**Фактический адрес:** 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д.16, стр.1

**Разработчик документа:** ИП СРО "АПСПОЗ",

**Юридический адрес разработчика:** 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д.16, стр.1

Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № 0105-00818/ПР

от 30.04.2019

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

**Указанная документация соответствует**

СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", МР 2.3.1.2432-08 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации". Без приложения недействительно. Приложение на 1 листе.

**Заместитель главного врача,  
Руководитель (заместитель) органа  
инспекции**



**Мизгайлов А.В.**

№ 055459







ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ

В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ОРГАНИ ИСПЕКЦИИ  
В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, г. Москва, Графский пер. д.4, к.2,3,4 тел. (495) 687 3619, факс (495) 687 4067

Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

## ПРИЛОЖЕНИЕ К ЭКСПЕРТНОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ

77.01.05.Т.002033.04.19

30.04.2019

Рекомендовано в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08:

Дата

1. Администрации образовательного учреждения - информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
2. Медицинскому работнику учреждения - обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за продовольственным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и среднесуточными нормами питания (в расчете на один день в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со продуктом с целью профилактики пищевой аллергии).
3. При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
4. При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.



Заместитель главного врача,  
Руководитель (заместитель)  
органа инспекции

Мизгайлов А.В.







**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, Графский переулок, 4 корпус 2,3,4, Москва, Россия, телефон: (495) 687-36-19, факс: (495) 687-40-67

Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015 г.

**Акт**

**санитарно-эпидемиологической экспертизы  
проектной, предпроектной, нормативно-технической документации.**

Регистрационный № *8205-00 813/kr* Дата *30.04.2019*

на основании заявления от 09.04.2019 г.

Регистрационный № 19/02.05.000786-3

Заявитель: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения».

Наименование проектной документации: Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы. Изменение № 4 с продлением срока использования меню в последующие года.

Юридический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1.

Фактический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1.

Разработчик проектной документации: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения».

Перечень проектной документации, представленной для экспертизы (документы представлены в электронном виде:

- Титульный лист;
- Типовой рацион питания (циклическое 24-дневное меню) для детей в возрасте 7 - 11 лет;
- Накопительная ведомость;
- Таблица сезонных замен блюд;
- Технологические карты.

Нормативная документация: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» - в части требований к составлению рациона, распределению энергетической ценности суточного рациона, использованию продуктов, наличие которых в меню не допускается, повторяемости блюд, среднеутрочному набору продуктов, объему порций; МР 2.3.1.2432-08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008 г.) – в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей и подростков в макронутриентах, микроэлементах и энергии.

**Общие сведения.**

Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 24-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), калий (Са), железо(Fe), магний (Mg), указания номеров технических карт.

Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для детей в возрасте 7 - 11 лет составляет:

|            | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал* | Калорийность по рациону, ккал |
|------------|----------|---------|-------------|---------------------|-------------------------------|
| I неделя   | 56,71    | 65,48   | 260,89      | 1819,69             | 1811,70                       |
| II неделя  | 61,83    | 59,18   | 247,92      | 1771,62             | 1759,06                       |
| III неделя | 61,22    | 61,82   | 262,99      | 1853,24             | 1857,51                       |
| IV неделя  | 58,90    | 64,75   | 241,28      | 1783,50             | 1771,97                       |
| Итого:     | 59,67    | 62,81   | 250,77      | 1807,01             | 1800,06                       |

В представленном рационе содержание белков составляет 77,49 %, жиров – 79,50 %, углеводов – 74,86 %, общая калорийность – 76,89 % 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 24-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 |         | III неделя |         | IV неделя |         | Итого:  |         |
|---------|----------|---------|-----------|---------|------------|---------|-----------|---------|---------|---------|
|         | Фактич.  | Норма   | Фактич.   | Норма   | Фактич.    | Норма   | Фактич.   | Норма   | Фактич. | Норма   |
| Завтрак | 28       | 20 - 25 | 26        | 20 - 25 | 28         | 20 - 25 | 25        | 20 - 25 | 27      | 20 - 25 |
| Обед    | 38       | 30 - 35 | 38        | 30 - 35 | 39         | 30 - 35 | 40        | 30 - 35 | 39      | 30 - 35 |
| Полдник | 12       | 15      | 11        | 15      | 11         | 15      | 11        | 15      | 11      | 15      |

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.5.2409-08 +/- 5%.

Рацион составлен в соответствии с принципами щадящего питания и состоит из блюд термически обработанных. Скоропортящиеся блюда, не подвергаемые тепловой обработке, в меню отсутствуют. Данный принцип составления рациона рассчитан на питание детей в период санитарно – эпидемиологически неблагополучный и позволяет обеспечить питающихся всеми необходимыми пищевыми веществами и выполнить нормы физиологических потребностей энергии в данный период.

Рацион питания составлен с использованием всех видов продуктов из рекомендуемого среднесуточного набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений.

В рационе питания используются все основные группы продуктов, предусмотренные рекомендуемым суточным продуктовым набором, в том числе мясные, молочные продукты, рыба, овощи, фрукты.

Ежедневно в меню использованы мясо, молоко (молочные продукты), сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный.

Завтрак, как правило, состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка; обед – из закуски, первого, второго блюда и напитка; полдник – из напитка с булочным (или кондитер-

ским) изделием.

Пищевая ценность используемых в меню блюд рассчитана согласно пояснительной записке и представленных технологических карт на основании:

1. Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2005;
2. Таблиц химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. – Москва, 2007. Составители: Скурихин И.М., Тутельян В.А.

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют рекомендуемым нормам СанПиН 2.4.5.2409-08. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рационы обеспечивают физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Продукты, блюда и кулинарные изделия, запрещенные или не рекомендованные для использования в питании детей и подростков, в рационе отсутствуют. Повторение одних и тех же блюд в один и тот же день и в два последующих дня не отмечено. Повторение блюд на третий день: Винегрет (15, 18); Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные (4, 7); Изделия макаронные отварные (1, 4, 22, 1); Какао-напиток на молоке (9, 12, 16, 19); Каша гречневая рассыпчатая (16, 19); Каша манная молочная (13, 16); Каша овсяная молочная (6, 9); Кекс с пукатами (17, 20, 23); Кофейный напиток злаковый на молоке (1, 4); Омлет натуральный, запеченный (2, 5, 8); Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом (24, 3); Салат из зеленого горошка (5, 8); Салат Осенний (10, 13); Чай с лимоном (11, 14, 19, 22); Чай с молоком с сахаром (2, 5, 8); Чай с повидлом (7, 10, 20, 23); Чай с сахаром (6, 9, 12, 21, 24); Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую (3, 6, 11, 14).

#### Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет разнообразия пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке), а также использования в меню свежих плодов и ягод. Для профилактики йододефицитных состояний используется йодированная соль.

Среднесуточное содержание микронутриентов в рационе питания для детей в возрасте 7 - 11 лет составляет:

|            | Витамин С, мг | Витамин В1, мг | Витамин В2, мг | Витамин А, мкг<br>рет. экв |
|------------|---------------|----------------|----------------|----------------------------|
| I неделя   | 84,54         | 1,57           | 1,10           | 81,31                      |
| II неделя  | 36,27         | 1,20           | 1,44           | 1199,64                    |
| III неделя | 50,27         | 1,58           | 1,50           | 1197,46                    |
| IV неделя  | 70,01         | 0,75           | 1,10           | 101,98                     |
| Итого:     | 60,27         | 1,28           | 1,29           | 645,10                     |

|            | Кальций | Фосфор  | Железо, мг | Магний, мг |
|------------|---------|---------|------------|------------|
| I неделя   | 694,08  | 992,75  | 13,07      | 215,49     |
| II неделя  | 696,14  | 1143,73 | 12,34      | 232,43     |
| III неделя | 800,44  | 1183,08 | 14,23      | 242,43     |
| IV неделя  | 692,60  | 991,21  | 12,77      | 233,14     |
| Итого:     | 720,81  | 1077,69 | 13,10      | 230,87     |

В представленном рационе содержание витамина С, витамина В1, железа полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08; содержание витамина В2 - 91,87 %, содержание витамина А - 92,16 %, содер-



жание кальция – 65,53 %, фосфора – 65,31 %, магния – 92,35 % от суточной потребности.

Соотношение кальция к фосфору близко к оптимальному значению.

### **Технология изготовления кулинарной продукции.**

При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием: требований к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях, системы Департамента образования города Москвы в 2012 году; технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного производства по утвержденным техническим условиям. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г., Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- М: Хлебпродинформ, 1996, 1997 г.; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983 г. и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного изготовления по утвержденным техническим условиям, инструкциям. Сборник 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 рецептов на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс, 2013; Сборник рецептов на продукцию на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания / Под ред М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2013.; Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с таблицей замены блюд, изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Установлено:

Экспертиза проведена в соответствии с действующими государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Проектная документация: Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы. Изменение № 4 с продлением срока использования меню в последующие года, в части организации питания обучающихся 1-4 классов **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации».

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

- Администрации образовательного учреждения – информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
- Медицинскому работнику учреждения – обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
- При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной переносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
- При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.

Настоящий акт санитарно-эпидемиологической экспертизы выдан для оформления экспертного заключения.

**Липо, ответственное за подготовку**

**экспертного заключения: *отдел гигиены детей и подростков***

Заведующий отделом гигиены детей и подростков

подпись

подпись

ФИО

Петренко А.О.





**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ**

**В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

**ОРГАН ИНСПЕКЦИИ**

129626, г. Москва, Графский пер. д.4, к.2,3,4 тел. (495) 687 3619, факс (495) 687 4067

Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**  
**о соответствии проектной, проектной, нормативно-технической**

**документации действующим техническим регламентам,**  
**государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам**

77.01.05.Т.002032.04.19

30.04.2019

На основании заявления № 19/02.05.000785-3  
Дата проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: с 10.04.2019 по 30.04.2019

Дата

от 09.04.2019

**Заявитель:** Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация "Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения"

**Юридический адрес:** 129090, г. Москва, ЦАО, Каланчевская улица, дом 16 стр.1

**Наименование документации:** Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 5 - 11 классов в общеобразовательных

организациях питания обучающихся 5 - 11 классов, 1 комплект.  
Фактический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д.16, стр.1

**Разработчик документации:** НП СРО "АПСПОЗ",

**Юридический адрес разработчика:** 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д.16, стр.1

Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № 0105-00817/ПР

от 30.04.2019

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

**Указанная документация соответствует**  
**СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в**

**"Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации". Без приложения недействительно. Приложение на 1 листе.**

**Заместитель главного врача,**  
**Руководитель (заместитель) органа**  
**инспекции**



**Мизгайдов А.В.**



№ 055458





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ

В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
«ЦЕНТР ПИЩЕВЫХ И ОРГАН ИСПЕКЦИИ  
ГОРОДА МОСКВЫ»**

129626, г. Москва, Графский пер. д.4, к.2,3,4 тел. (495) 687 3619, факс (495) 687 4067

Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

## ПРИЛОЖЕНИЕ К ЭКСПЕРТНОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ

77.01.05.Т.002032.04.19

30.04.2019

Дата

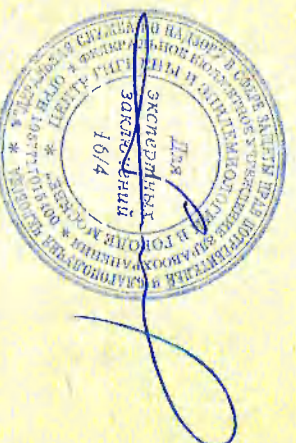
Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

1. Администрации образовательного учреждения - информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
2. Медицинскому работнику учреждения - обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за продовольственным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и среднесуточными нормами питания (в расчете на один день или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со продуктов с целью профилактики пищевой аллергии).
3. При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
4. При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.



Заместитель главного врача,  
Руководитель (заместитель)  
органа инспекции

Мизгайлов А.В.







ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»  
129626, Графский переулок, 4 корпус 2,3,4, Москва, Россия, телефон: (495) 687-36-19, факс: (495) 687-40-67

Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015 г.

**Акт**  
**санитарно-эпидемиологической экспертизы**  
**проектной, предпроектной, нормативно-технической документации.**

Регистрационный № *8205-00817/19* Дата *20.04.2019*

на основании заявления от 09.04.2019 г. Регистрационный № 19/02.05.000785-3

Заявитель: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения».

Наименование проектной документации: Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы. Изменение № 4 с продолжением срока использования меню в последующие года. 1 комплекс.

Юридический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1.  
Фактический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1.

Разработчик проектной документации: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения».

Перечень проектной документации, представленной для экспертизы (документы представлены в электронном виде:

- Типульный лист;
- Типовой рацион питания (циклическое 24-дневное меню) для детей старше 11 лет;
- Накопительная ведомость;
- Таблица сезонных замен блюд;
- Технологические карты.

Нормативная документация: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждении начального и среднего профессионального образования» - в части требований к составлению рациона, распределению энергетической ценности суточного рациона, использованию набору продуктов, наличие которых в меню не допускает, повторяемости блюд, среднесуточному энергетии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008 г.) – в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей и подростков в макронутриентах, микронутриентах и энергии.

## Общие сведения.

Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 24-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 технических карт.

Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для детей старше 11 лет составляет:

|            | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал* | Калорийность по рациону, ккал |
|------------|----------|---------|-------------|---------------------|-------------------------------|
| I неделя   | 64,95    | 77,33   | 270,40      | 2037,40             | 2023,22                       |
| II неделя  | 71,39    | 70,64   | 271,36      | 2006,81             | 1988,69                       |
| III неделя | 69,28    | 71,36   | 287,03      | 2067,47             | 2072,04                       |
| IV неделя  | 68,70    | 77,28   | 273,10      | 2062,74             | 2044,79                       |
| Итого:     | 68,58    | 74,15   | 275,47      | 2043,61             | 2032,19                       |

В представленном рационе содержание белков составляет 76,20 %, жиров – 80,60 %, углеводов – 71,92 %, общая калорийность – 75,33 % 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 24-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 |         | III неделя |         | IV неделя |         | Итого:  |         |
|---------|----------|---------|-----------|---------|------------|---------|-----------|---------|---------|---------|
|         | Фактич.  | Норма   | Фактич.   | Норма   | Фактич.    | Норма   | Фактич.   | Норма   | Фактич. | Норма   |
| Завтрак | 27       | 20 - 25 | 25        | 20 - 25 | 27         | 20 - 25 | 25        | 20 - 25 | 26      | 20 - 25 |
| Обед    | 38       | 30 - 35 | 40        | 30 - 35 | 40         | 30 - 35 | 40        | 30 - 35 | 39      | 30 - 35 |
| Полдник | 10       | 15      | 10        | 15      | 10         | 15      | 10        | 15      | 10      | 15      |

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.5.2409-08 +/- 5%.

Рацион составлен в соответствии с принципами щадящего питания и состоит из блюд термически обработанных. Скорректированы блюда, не подвергаемые тепловой обработке, в меню отсутствуют. Данный принцип составления рациона рассчитан на питание детей в период санитарно – эпидемиологически неблагополучный и позволяет обеспечить питающихся всеми необходимыми пищевыми веществами и выполнить нормы физиологических потребностей энергии в данный период.

Рацион питания составлен с использованием всех видов продуктов из рекомендуемого среднесуточного набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений.

В рационе питания используются все основные группы продуктов, предусмотренные рекомендуемым суточным продуктовым набором, в том числе мясные, молочные продукты, рыба, овощи, фрукты.

Ежедневно в меню использованы мясо, молоко (молочные продукты), сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный.

Завтрак, как правило, состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка, обед – из закуски, первого, второго блюда и напитка, полдник – из напитка с булочным (или кондитер-



ским) изданием.

Пищевая ценность используемых в меню блюд рассчитана согласно пояснительной записке и представленных технологических карт на основании:

1. Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2005;
2. Таблиц химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. – Москва, 2007. Составители: Скурихин И.М., Тугельян В.А.

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют рекомендуемым нормам СанПиН 2.4.5.2409-08. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рационы обеспечивают физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Продукты, блюда и кулинарные изделия, запрещенные или не рекомендованные для использования в питании детей и подростков, в рационе отсутствуют. Повторение в рационе одних и тех же блюд в один и тот же день и в два последующих дня не отмечено. Повторение блюд на третий день: Винегрет (15, 18); Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные (4, 7); Изделия макаронные отварные (сосиски) для школьного питания отварные (23, 2); Изделия макаронные отварные (1, 4, 22, 1); Какао-напиток на молоке (9, 12, 16, 19); Каша гречневая рассыпчатая (16, 19); Каша манная молочная (13, 16); Каша овсяная молочная (6, 9); Кекс с пучками (17, 20, 23); Кофейный напиток злаковый на молоке (1, 4); Омлет натуральный, запеченный (2, 5, 8); Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом (24, 3); Салат из зеленого горошка (5, 8); Салат Осенний (10, 13); Чай с лимоном (11, 14, 19, 22); Чай с молоком с сахаром (2, 5, 8); Чай с повидлом (7, 10, 20, 23); Чай с сахаром (6, 9, 12, 21, 24); Йогурт куриное диетическое, сваренное вкрутую (3, 6, 11, 14).

#### Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет разнообразия пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке), а также использования в меню свежих плодов и ягод. Для профилактики йододефицитных состояний используется йодированная соль.

Среднесуточное содержание микронутриентов в рационе питания для детей старше 11 лет составляет:

|            | Витамин С, мг | Витамин В1, мг | Витамин В2, мг | Витамин А, мкг |
|------------|---------------|----------------|----------------|----------------|
| I неделя   | 91,55         | 1,70           | 1,28           | 88,23          |
| II неделя  | 43,67         | 1,35           | 1,70           | 1484,07        |
| III неделя | 58,54         | 1,70           | 1,76           | 1483,39        |
| IV неделя  | 81,35         | 0,89           | 1,27           | 109,07         |
| Итого:     | 68,78         | 1,41           | 1,50           | 791,19         |

|            | Кальций | Фосфор  | Железо, мг | Марганец, мг |
|------------|---------|---------|------------|--------------|
| I неделя   | 782,86  | 1133,91 | 14,69      | 247,20       |
| II неделя  | 783,95  | 1309,94 | 14,48      | 268,36       |
| III неделя | 902,29  | 1346,41 | 16,01      | 274,44       |
| IV неделя  | 810,49  | 1145,53 | 14,72      | 269,74       |
| Итого:     | 819,90  | 1233,95 | 14,98      | 264,93       |

В представленном рационе содержание витамина В1 полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08; содержание витамина С - 98,26 %, содержание витамина В2 - 93,91 %, содержание витамина А -

98,90 %, содержание кальция – 68,32 %, фосфора – 68,55 %, железа – 88,09 %, магния – 88,3, % от суточной потребности.

Соотношение кальция к фосфору близко к оптимальному значению.

### **Технология изготовления кулинарной продукции.**

При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием: требований к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях, системы Департамента образования города Москвы в 2012 году; технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного производства по утвержденным техническим условиям. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г., Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- М: Хлебпродинформ, 1996, 1997 г.; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983 г. и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного изготовления по утвержденным техническим условиям, инструкциям. Сборник 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 рецептов на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс, 2013; Сборник рецептов на продукцию на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания / Под ред М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2013.; Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с таблицей замены блюд, изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.



## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Установлено:

Экспертиза проведена в соответствии с действующими государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методов, утвержденных в установленном порядке.

Проектная документация: Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 5 - 11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы. Изменение № 4 с продлением срока использования меню в последующие года, в части организации питания обучающихся 5 - 11 классов, 1 комплекс **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации».

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

- Администрации образовательного учреждения – информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
- Медицинскому работнику учреждения – обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
- При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной переносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
- При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.

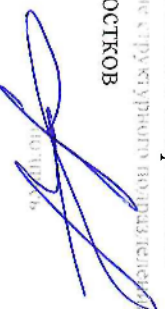
Настоящий акт санитарно-эпидемиологической экспертизы выдан для оформления экспертного заключения.

**Лицо, ответственное за подготовку  
экспертного заключения:** *отдел гигиены детей и подростков*

Заведующий отделом гигиены детей и подростков

Петренко А.О.

Подпись



ФИО





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ

В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО УЧРЕЖДЕНИЕ ЗАВООХРАНЕНИЯ  
«ЦЕНТР ПИТЕНИЯ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

**ОРГАН ИНСПЕКЦИИ**

129626, г. Москва, Графский пер. д.4, к.2,3,4 тел. (495) 687 3619, факс (495) 687 4067

Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической  
документации действующим техническим регламентам,  
государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

77.01.05.Т.002034.04.19

30.04.2019

| №                                                                        | Дата          |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------|
| На основании заявления № 19/02.05.000787-3                               | от 09.04.2019 |
| Дата проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: с 10.04.2019 по |               |

**Заявитель:** Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация "Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения"

**Юридический адрес:** 129090, г. Москва, ЦАО, Каланчевская улица, дом 16 стр.1

**Наименование документа:** Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 5 - 11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы. Изменение № 4 с продлением срока использования меню в последующие годы, в части организации питания обучающихся 5 - 11 классов, 2 комплекс.

**Фактический адрес:** 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1

**Разработчик документации:** НП СРО "АПСПОЗ",

**Юридический адрес разработчика:** 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1

Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № 0105-00819/ПР

от 30.04.2019

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственным санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

**Указанная документация соответствует**

СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", МР 2.3.1.2432-08 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации". Без приложения недействительно. Приложение на 1 листе.

**Заместитель главного врача,  
Руководитель (заместитель) органа  
инспекции**



**Мизгайлов А.В.**



№ 055460





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ

В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАЩЕНИЯ  
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ, ОРГАНИ И ИНСПЕКЦИИ  
В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, г. Москва, Графский пер. д.4, к.2,3,4 тел. (495) 687 3619, факс (495) 687 4067

Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015

## ПРИЛОЖЕНИЕ К ЭКСПЕРТНОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ

77.01.05.Т.002034.04.19

30.04.2019

Дата

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

1. Администрации образовательного учреждения - информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и минеродефицитной недостаточности.
2. Медицинскому работнику учреждения - обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
3. При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевой аллергии.
4. При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.

Заместитель главного врача,  
Руководитель (Заместитель)  
органа инспекции



Мизгайлов А.В.





**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, Г. Рафский переулок, 4 корпус 2,3,4, Москва, Россия, телефон: (495) 687-36-19, факс: (495) 687-40-67

Аттестат аккредитации № RA.RU.710045 от 12.05.2015 г.

**Акт  
санитарно-эпидемиологической экспертизы  
проектной, предпроектной, нормативно-технической документации.**

Регистрационный № *6265 - 620819/17p* Дата *20.04.2019*

на основании заявления от 09.04.2019 г. Регистрационный № 19/02.05.000787-3

Заявитель: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения».

Наименование проектной документации: Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 5 - 11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы. Изменение № 4 с продлением срока использования меню в последующие года, в части организации питания обучающихся 5 - 11 классов, 2 комплкс.

Юридический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1.  
Фактический адрес: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1.

Разработчик проектной документации: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения».

Перечень проектной документации, представленной для экспертизы (документы представлены в электронном виде:

- Титульный лист;
- Типовой рацион питания (циклическое 24-дневное меню) для детей старше 11 лет;
- Накопительная ведомость;
- Таблица сезонных замен блюд;
- Технологические карты.

Нормативная документация: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» - в части требований к составлению рациона, распределению энергетической ценности суточного рациона, использованно продукции, наличие которых в меню не допускается, повторяемости блюд, среднесуточному набору продуктов, объему порций; МР 2.3.1.2432-08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008 г.) – в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей и подростков в макронутриентах, микронутриентах и энергии.

## Общие сведения.

Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 24-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 технических карт.

Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для детей старше 11 лет составляет:

|            | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал* | Калорийность по рациону, ккал |
|------------|----------|---------|-------------|---------------------|-------------------------------|
| I неделя   | 66,17    | 72,50   | 290,24      | 2078,16             | 2066,10                       |
| II неделя  | 66,40    | 68,08   | 262,05      | 1926,54             | 1926,09                       |
| III неделя | 70,19    | 73,53   | 273,99      | 2038,53             | 2001,31                       |
| IV неделя  | 67,65    | 73,19   | 278,79      | 2044,48             | 2029,03                       |
| Итого:     | 67,60    | 71,83   | 276,27      | 2021,93             | 2005,63                       |

В представленном рационе содержание белков составляет 75,12 %, жиров – 78,07 %, углеводов – 72,13 %, общая калорийность – 74,53 % 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 24-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 |         | III неделя |         | IV неделя |         | Итого:  |         |
|---------|----------|---------|-----------|---------|------------|---------|-----------|---------|---------|---------|
|         | Фактич.  | Норма   | Фактич.   | Норма   | Фактич.    | Норма   | Фактич.   | Норма   | Фактич. | Норма   |
| Завтрак | 27       | 20 - 25 | 25        | 20 - 25 | 27         | 20 - 25 | 25        | 20 - 25 | 26      | 20 - 25 |
| Обед    | 40       | 30 - 35 | 37        | 30 - 35 | 39         | 30 - 35 | 40        | 30 - 35 | 39      | 30 - 35 |
| Полдник | 10       | 15      | 10        | 15      | 10         | 15      | 10        | 15      | 10      | 15      |

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.5.2409.08 +/- 5%.

Рацион составлен в соответствии с принципами щадящего питания и состоит из блюд термически обработанных. Скоропортящиеся блюда, не подвергаемые тепловой обработке, в рацион отсутствуют. Данный принцип составления рациона рассчитан на питание детей в пе-реход санитарно – эпидемиологически неблагополучный и позволяет обеспечить потребности всеми необходимыми пищевыми веществами и выполнить нормы физиологических потребностей энергии в данный период.

Рацион питания составлен с использованием всех видов продуктов из рекомендуемого среднесуточного набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений.

В рационе питания используются все основные группы продуктов, предусмотренные рекомендуемым суточным продуктовым набором, в том числе мясные, молочные продукты, рыба, овощи, фрукты.

Ежедневно в меню использованы мясо, молоко (молочные продукты), сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный.

Завтрак, как правило, состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка; обед – из закуски, первого, второго блюда и напитка; полдник – из напитка с булочным (или кондитер-



ским) изданием.

Пищевая ценность используемых в меню блюд рассчитана согласно пояснительной записке и представленных технологических карт на основании:

1. Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2005;
2. Таблиц химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. – Москва, 2007. Составители: Скурихин И.М., Тутельян В.А.

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют рекомендуемым нормам СанПиН 2.4.5.2409-08. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рационы обеспечивают физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Продукты, блюда и кулинарные изделия, запрещенные или не рекомендованные для использования в питании детей и подростков, в рационе отсутствуют. Повторение одних и тех же блюд в один и тот же день и в два последующих дня не отмечено. Повторение блюд на третий день: Ватрушка с творогом (3, 6, 24, 3); Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные (4, 7); Изделия колбасные вареные (сосиски) для школьного питания отварные (23, 2); Изделия макаронные отварные (8, 11); Какао-напиток на молоке (9, 12, 16, 19); Каша гречневая расыпчатая (2, 5, 23, 2); Каша манная молочная (13, 16); Каша овсяная молочная (6, 9); Кекс с пукатами (17, 20, 23); Кофейный напиток злаковый на молоке (1, 4); Омлет натуральный, запеченный (2, 5, 8); Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом (14, 17); Рагу из овощей (7, 10); Рис отварной (1, 4); Салат из моркови с зеленым горошком (22, 1); Салат овощной с фасолью (10, 13); Соус томатный (2, 5, 8); Чай с лимоном (11, 14, 19, 22); Чай с молоком с сахаром (2, 5, 8); Чай с повидлом (7, 10, 20, 23); Чай с сахаром (6, 9, 12, 21, 24); Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую (11, 14, 18, 21).

### Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет разнообразия пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке), а также использования в меню свежих плодов и ягод. Для профилактики йододефицитных состояний используется йодированная соль.

Среднесуточное содержание микронутриентов в рационе питания для детей старше 11 лет составляет:

|            | Витамин С, мг | Витамин В1, мг | Витамин В2, мг | Витамин А, мкг<br>рет.экв |
|------------|---------------|----------------|----------------|---------------------------|
| I неделя   | 89,24         | 1,82           | 1,76           | 1655,15                   |
| II неделя  | 51,98         | 1,24           | 1,23           | 102,00                    |
| III неделя | 56,90         | 1,72           | 1,30           | 228,14                    |
| IV неделя  | 83,26         | 0,92           | 1,27           | 216,47                    |
| Итого:     | 70,35         | 1,42           | 1,39           | 550,44                    |

|            | Кальций | Фосфор  | Железо, мг | Медный, мг |
|------------|---------|---------|------------|------------|
| I неделя   | 838,95  | 1337,05 | 16,31      | 290,83     |
| II неделя  | 819,43  | 1199,12 | 12,87      | 237,59     |
| III неделя | 781,97  | 1148,11 | 14,89      | 257,47     |
| IV неделя  | 786,05  | 1145,65 | 15,36      | 277,68     |
| Итого:     | 806,60  | 1207,48 | 14,86      | 265,89     |

В представленном рационе содержание витамина С, витамина В1 полностью удовле-

твояет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08; содержание витамина В2 - 86,88 %, содержание витамина А - 68,81 %, содержание кальция – 67,22 %, фосфора – 67,08 %, железа – 87,38 %, магния – 88,63 % от суточной потребности.

Соотношение кальция к фосфору близко к оптимальному значению.

### **Технология изготовления кулинарной продукции.**

При составлении рационов использовались рецепты и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием: требований к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях, системы Департамента образования города Москвы в 2012 году; технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного производства по утвержденным техническим условиям. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г., Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- М: Хлебпродинформ, 1996, 1997 г.; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983 г. и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного изготовления по утвержденным техническим условиям, инструкциям. Сборник 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 Депо 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 рецептов на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс, 2013; Сборник рецептов на продукцию на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания / Под ред М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2013.; Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с таблицей замены блюд, изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.



## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Установлено:

Экспертиза проведена в соответствии с действующими государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Проектная документация: Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 5 - 11 классов в общеобразовательных учреждениях города Москвы. Изменение № 4 с продолжением срока использования меню в последующие года, в части организации питания обучающихся 5 - 11 классов. 2 комплект **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации».

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

- Администрации образовательного учреждения – информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
- Медицинскому работнику учреждения – обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
- При использовании рациона осуществлять медицинский контроль индивидуальной переносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
- При проведении замен блюд исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.

Настоящий акт санитарно-эпидемиологической экспертизы выдан для оформления экспертного заключения.

**Лично, ответственное за подготовку**

**экспертного заключения: отдел гигиены детей и подростков**

Заведующий отделом гигиены детей и подростков

подпись



Петренко А.О.

ФНО