Примерное меню для организации питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8 -10 часов,11-12 и более часов).

Рацион для детей в возрасте 1,5-3 с пребыванием 8 -10 часов 11-12 и более часов

Меню для детей в возрасте 1,5-3 лет, посещающих дошкольные общеобразовательные учреждения с уплотненными полдниками

№ п/п	Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	витамины, мг ,				минеральные вещества, мг ,						№ ТК (Вариант 1)
							В 1	С	А	Е мг, ток. экв.	Ca	P	Mg	Fe	B2	I, мкг	
		г	г	г	г	ккал											
День 1(понедельник)																	
Завтрак 1																	
1	Каша жидкая на молоке (из пшена и риса) "Дружба"	120	3,79	6,11	15,96	134,44	0,17	12,60	0,04	0,04	110,17	103,62	20,52	0,32	0,13	3,50	120222
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	150	3,78	4,25	19,61	127,86	0,20	10,50	0,00	0,00	2,33	0,00	0,45	0,03	0,00	3,58	160104
3	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,60	2,61	0,00	34,40	0,00	0,08	0,02	0,05	100,00	64,00	4,50	0,08	0,03	0,00	100102
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**11,72**	**13,49**	**46,22**	**351,30**	**0,43**	**23,18**	**0,06**	**0,39**	**242,12**	**167,62**	**28,67**	**0,91**	**0,20**	**7,38**	
Завтрак 2																	
1	Компот из плодов свежих (лимон)	150	0,14	0,02	20,60	70,94	0,20	19,13	0,08	1,53	12,23	3,30	3,08	0,14	0,20	3,48	160213
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	50	0,75	0,25	10,50	48,00	0,02	5,00	0,00	0,20	4,00	14,00	21,00	0,00	0,03	0,00	210103
	Итого:		**0,89**	**0,27**	**31,10**	**118,94**	**0,22**	**24,13**	**0,08**	**1,73**	**16,23**	**17,30**	**24,08**	**0,14**	**0,22**	**3,48**	
Обед																	
1	Салат из свеклы с маслом растительным	45	0,38	2,27	2,28	31,05	0,02	1,43	0,00	0,70	11,10	22,59	15,56	0,29	0,03	2,62	100407
2	Суп картофельный на мясном бульоне	150	2,67	1,71	10,19	69,65	0,11	8,12	0,00	0,14	14,76	93,36	24,86	2,82	0,11	2,90	110330
3	Гуляш из отварного мяса	50	7,31	5,73	1,23	94,29	0,05	0,50	0,01	0,10	12,19	96,65	14,96	1,40	0,10	3,83	120549
4	Изделия макаронные отварные	100	3,31	2,70	19,57	120,24	0,04	0,00	0,02	0,05	3,95	23,34	5,12	0,50	0,01	1,50	130401
5	Компот из плодов свежих (апельсин)	150	0,27	0,06	11,34	33,86	0,02	0,00	1,50	0,00	15,75	6,90	5,10	0,11	0,02	2,25	160212
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**16,66**	**13,19**	**64,13**	**441,48**	**0,38**	**10,05**	**1,53**	**1,62**	**92,45**	**263,94**	**76,09**	**6,08**	**0,34**	**15,40**	
Полдник																	
1	Биточки рубленые куриные	50	8,56	1,98	6,15	76,18	0,08	1,00	0,03	0,03	27,91	41,28	9,29	0,68	0,10	3,83	120611
2	Капуста тушеная	100	2,05	3,94	6,40	67,87	0,03	8,15	0,02	0,27	41,03	34,83	17,60	0,73	0,03	6,56	130201
3	Кисель из ягод быстрозамороженных(черная смородина)	150	0,15	0,03	18,74	78,36	0,00	30,00	0,00	0,11	14,63	10,14	6,08	0,21	0,00	3,15	160203
4	Ватрушка с джемом	50	3,03	2,32	27,05	133,50	0,05	0,31	0,01	1,25	5,69	18,60	4,94	0,31	0,02	3,28	190301
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**15,33**	**8,79**	**68,99**	**410,51**	**0,22**	**39,46**	**0,05**	**1,95**	**118,88**	**104,85**	**41,10**	**2,41**	**0,19**	**17,12**	
	Итого за день		**44,60**	**35,73**	**210,43**	**1322,21**	**1,25**	**96,82**	**1,72**	**5,68**	**469,66**	**553,71**	**169,94**	**9,54**	**0,94**	**43,38**	
День 2(вторник)																	
Завтрак 1																	
1	Омлет натуральный, запеченный	60	5,80	5,89	1,13	81,06	0,03	0,90	0,00	0,00	0,29	0,36	0,00	0,00	0,00	0,20	120301
2	Чай с лимоном	150	0,03	0,00	7,59	30,95	0,00	1,20	0,00	0,00	4,02	4,98	0,36	0,05	0,00	0,00	160106
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,05	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	0,04	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,00	140110 140112 140113
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**7,43**	**14,67**	**19,45**	**241,41**	**0,10**	**2,10**	**0,04**	**0,40**	**35,13**	**7,24**	**3,56**	**0,55**	**0,05**	**0,50**	
Завтрак 2																	
1	Компот из плодов свежих (груши)	150	0,11	0,08	14,79	60,81	0,00	1,50	0,00	0,12	11,94	4,80	4,95	0,71	0,02	2,25	160208
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	50	0,45	0,10	4,05	21,50	0,02	30,00	0,00	0,01	17,00	11,50	6,50	0,00	0,02	0,00	210102
	Итого:		**0,56**	**0,18**	**18,84**	**82,31**	**0,02**	**31,50**	**0,00**	**0,13**	**28,94**	**16,30**	**11,45**	**0,71**	**0,03**	**2,25**	
Обед																	
1	Сельдь с растительным маслом	45	2,71	3,34	3,93	56,98	0,01	0,99	0,00	0,56	28,63	92,07	14,17	0,43	0,05	16,20	100602

2	Суп с изделиями макаронными (фигурными) группы А на бульоне из птицы	150	3,81	4,77	10,79	97,82	0,03	1,85	0,02	0,08	10,05	50,54	9,18	1,22	0,03	0,00	110333
3	Гуляш из мяса птицы	50	6,06	5,03	1,20	69,12	0,03	1,20	19,00	0,04	6,52	45,34	6,26	0,48	0,04	1,72	120601
4	Рагу из овощей	100	1,25	4,97	8,16	81,47	0,05	6,26	0,00	1,98	21,42	45,07	19,28	0,71	0,05	1,50	130203
5	Компот из плодов сухих (смесь косточковых плодов)	150	0,35	0,00	20,09	89,00	0,02	0,42	0,00	0,03	26,70	22,46	16,76	0,59	0,03	2,32	160211
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**16,90**	**18,83**	**63,68**	**486,78**	**0,28**	**10,72**	**19,02**	**3,32**	**128,02**	**276,57**	**76,14**	**4,39**	**0,28**	**24,04**	
						Полдник											
1	Сырники	100	14,99	8,76	21,52	231,60	0,06	0,22	0,05	0,45	139,38	201,61	23,91	0,68	0,24	1,74	120313
2	Соус молочный (сладкий)	20	0,54	1,15	3,26	25,60	0,03	1,50	0,01	0,02	18,57	14,57	2,50	0,04	0,02	0,28	140111
3	Кефир	135	3,78	4,32	5,54	75,60	0,05	0,81	0,03	0,00	162,00	129,60	20,25	0,14	0,14	6,08	230103
4	Булочка "Любимая"	50	4,36	3,06	3,06	132,27	0,09	1,60	0,01	0,50	6,23	27,91	5,38	0,41	0,02	0,98	190107
	Итого:		**23,67**	**17,29**	**33,37**	**465,07**	**0,23**	**4,13**	**0,09**	**0,97**	**326,18**	**373,69**	**52,04**	**1,27**	**0,42**	**9,08**	
	Итого за день		**48,55**	**50,95**	**135,34**	**1275,56**	**0,63**	**48,45**	**19,15**	**4,83**	**518,27**	**673,80**	**143,18**	**6,90**	**0,77**	**35,87**	
						День 3 (среда)											
						Завтрак 1											
1	Суп молочный с изделиями макаронными	120	3,05	3,82	8,63	78,25	0,17	4,80	0,01	0,01	3,16	9,92	1,60	0,19	0,01	5,40	120231
2	Чай с сахаром	150	0,00	0,00	7,49	28,43	0,00	0,00	0,00	0,00	12,23	0,03	2,69	0,03	0,02	0,00	160105
3	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,60	2,61	0,00	34,40	0,00	0,08	0,02	0,05	100,00	64,00	4,50	0,08	0,03	0,00	100102
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**7,20**	**6,96**	**26,76**	**195,68**	**0,24**	**4,88**	**0,04**	**0,36**	**145,00**	**73,95**	**11,98**	**0,78**	**0,10**	**5,70**	
						Завтрак 2											
1	Компот из плодов свежих (яблоки)	150	0,11	0,12	14,85	61,49	0,02	3,00	0,00	0,06	11,04	3,30	4,05	0,68	0,00	2,32	160209
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	50	0,20	0,15	5,15	23,50	0,02	2,50	0,00	0,20	9,50	8,00	6,00	0,00	0,01	0,00	210104
	Итого:		**0,31**	**0,27**	**20,00**	**84,99**	**0,03**	**5,50**	**0,00**	**0,26**	**20,54**	**11,30**	**10,05**	**0,68**	**0,01**	**2,32**	
						Обед											
1	Салат из капусты белокочанной с растительным маслом	45	0,74	4,54	4,35	60,72	0,01	12,02	0,00	0,85	20,57	14,16	7,80	0,27	0,02	1,24	100201
2	Рассольник домашний на мясном бульоне	140	2,52	5,49	8,15	96,81	0,08	6,78	0,01	0,15	22,34	81,55	21,48	2,56	0,10	3,63	110207
3	Говядина отварная	10	2,88	2,06	0,03	33,88	0,01	0,00	0,00	0,00	2,16	23,23	3,23	0,24	0,02	4,79	120509
4	Печень по-строгановски	50	6,84	4,90	3,70	87,25	0,01	4,07	2,91	0,44	18,57	122,51	9,03	2,46	0,75	1,35	120536
5	Каша гречневая рассыпчатая	100	5,56	4,33	24,28	162,96	0,14	0,00	0,02	0,05	12,38	132,35	88,86	2,96	0,07	2,07	130309
6	Компот из плодов сухих (изюм)	150	0,42	0,09	20,76	71,54	0,03	0,00	0,00	0,09	21,30	23,22	9,06	0,56	0,02	1,29	160216
7	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**21,68**	**22,13**	**80,79**	**605,55**	**0,43**	**22,87**	**2,94**	**2,22**	**132,03**	**418,11**	**149,95**	**10,02**	**1,05**	**16,67**	
						Полдник											
1	Шницель рубленый куриный	50	11,22	4,00	3,82	96,42	0,05	0,60	0,03	0,22	8,81	119,06	12,99	0,96	0,13	0,00	120615
2	Свекла тушеная	100	2,16	3,90	10,37	83,78	0,02	1,27	0,00	0,00	34,22	41,04	18,71	1,24	0,04	1,35	130209
3	Кисель из ягод быстрозамороженных (вишня)	150	0,15	0,03	22,25	84,38	0,00	2,66	0,02	0,17	11,97	10,44	4,61	0,12	0,00	0,35	160225
4	Пирожок с яблоком	50	3,28	2,16	21,83	115,68	0,05	0,55	0,01	0,43	6,38	18,99	5,12	0,56	0,02	0,00	190204
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**18,36**	**10,61**	**68,92**	**434,85**	**0,19**	**5,08**	**0,05**	**1,11**	**91,00**	**189,52**	**44,62**	**3,36**	**0,23**	**2,00**	
	Итого за день		**47,55**	**39,96**	**196,47**	**1321,06**	**0,89**	**38,32**	**3,02**	**3,95**	**388,57**	**692,89**	**216,60**	**14,83**	**1,38**	**26,69**	
						День 4 (четверг)											
						Завтрак 1											
1	Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных)	120	5,40	7,50	19,61	168,00	0,02	10,56	0,04	0,04	135,50	154,78	38,24	0,78	0,17	3,96	120224
2	Чай с молоком с сахаром	150	0,80	0,92	8,30	41,24	0,08	3,75	0,00	0,00	50,66	33,77	6,47	0,06	0,06	0,48	160108

3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,05	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	0,04	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,00	140110 140112 140113
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**7,80**	**17,20**	**38,63**	**338,64**	**0,17**	**14,31**	**0,08**	**0,44**	**216,98**	**190,44**	**47,91**	**1,34**	**0,28**	**4,74**	
						Завтрак 2											
1	Компот из плодов свежих (лимон)	150	0,14	0,02	20,60	70,94	0,20	19,13	0,08	1,53	12,23	3,30	3,08	0,14	0,20	3,48	160213
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	50	0,20	0,20	4,90	23,50	0,02	2,50	0,00	0,20	9,50	8,00	6,00	0,00	0,01	0,00	210110
	Итого:		**0,34**	**0,22**	**25,50**	**94,44**	**0,21**	**21,63**	**0,08**	**1,73**	**21,73**	**11,30**	**9,08**	**0,14**	**0,21**	**3,48**	
						Обед											
1	Салат из помидоров с растительным маслом	45	0,57	1,89	1,91	27,61	0,02	8,81	0,00	1,43	7,68	10,08	7,60	0,35	0,02	1,13	100506
2	Суп крестьянский с крупой (крупа перловая)	150	1,61	3,78	7,07	68,55	0,05	8,67	0,00	1,47	30,26	40,05	18,65	0,59	0,03	4,17	110322
3	Тефтели рыбные	50	6,45	0,95	5,55	53,15	0,05	0,00	5,63	0,50	133,61	195,17	13,22	0,35	0,04	53,46	120403
4	Пюре картофельное	100	2,08	2,43	12,32	82,62	0,13	18,10	0,02	0,13	8,90	49,09	19,09	0,76	0,06	1,35	130101
5	Отвар шиповника	150	0,39	0,05	17,66	60,35	0,09	120,00	0,00	0,00	7,32	2,04	2,04	0,38	0,03	120,00	160214
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**13,82**	**9,81**	**64,03**	**384,67**	**0,48**	**155,59**	**5,65**	**4,17**	**222,46**	**317,54**	**71,09**	**3,39**	**0,25**	**182,41**	
						Полдник											
1	Тефтели мясные с соусом собственного производства	50	3,82	3,68	4,19	63,91	0,05	2,51	0,02	0,14	11,94	36,23	8,43	0,47	0,05	0,75	120539
2	Изделия макаронные отварные	100	3,31	2,70	19,57	120,24	0,04	0,00	0,02	0,05	3,95	23,34	5,12	0,50	0,01	1,50	130401
3	Кисель из ягод быстрозамороженных (черная смородина)	150	0,15	0,03	18,74	78,36	0,00	30,00	0,00	0,11	14,63	10,14	6,08	0,21	0,00	3,15	160203
4	Булочка "Городская"	50	3,84	3,63	22,24	132,31	0,09	1,65	0,01	0,47	5,89	26,06	5,03	0,39	0,02	3,58	190102
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**12,67**	**10,57**	**75,38**	**449,42**	**0,24**	**34,16**	**0,05**	**1,06**	**66,03**	**95,77**	**27,85**	**2,05**	**0,12**	**9,28**	
	Итого за день		**34,62**	**37,79**	**203,54**	**1267,16**	**1,10**	**225,68**	**5,84**	**7,39**	**527,19**	**615,04**	**155,93**	**6,91**	**0,86**	**199,91**	
						День 5 (пятница)											
						Завтрак 1											
1	Запеканка из творога	50	7,91	5,36	7,33	104,98	0,03	0,11	0,03	0,18	64,66	91,99	10,71	0,31	0,11	1,81	120305
2	Соус молочный сладкий с ванилью	20	0,49	1,03	3,50	25,24	0,00	0,07	4,05	0,03	13,72	11,37	1,76	0,04	0,02	1,08	140108-2
3	Чай с лимоном	150	0,03	0,00	7,59	30,95	0,00	1,20	0,00	0,00	4,02	4,98	0,36	0,05	0,00	0,00	160106
4	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,60	2,61	0,00	34,40	0,00	0,08	0,02	0,05	100,00	64,00	4,50	0,08	0,03	0,00	100102
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**12,58**	**9,53**	**29,07**	**250,17**	**0,10**	**1,45**	**4,10**	**0,56**	**212,02**	**172,34**	**20,53**	**0,95**	**0,20**	**3,19**	
						Завтрак 2											
1	Компот из плодов свежих (апельсин)	150	0,27	0,06	11,34	33,86	0,02	0,00	1,50	0,00	15,75	6,90	5,10	0,11	0,02	2,25	160212
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	50	0,75	0,25	10,50	48,00	0,02	5,00	0,00	0,20	4,00	14,00	21,00	0,00	0,03	0,00	210103
	Итого:		**1,02**	**0,31**	**21,84**	**81,86**	**0,04**	**5,00**	**1,50**	**0,20**	**19,75**	**20,90**	**26,10**	**0,11**	**0,04**	**2,25**	
						Обед											
1	Икра из уваренных кабачков	45	0,56	2,47	3,83	39,89	0,03	11,01	0,00	1,02	12,34	13,02	7,47	0,36	0,02	3,32	100518 100502
2	Суп из овощей на курином бульоне	140	2,31	2,73	5,80	56,59	0,07	15,67	0,01	0,15	17,77	59,25	17,99	1,15	0,07	4,00	110326
3	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,11	0,38	7,62	39,04	0,06	0,00	0,00	0,00	21,18	0,03	2,28	0,39	0,04	0,00	180601
4	Плов куриный	100	9,48	11,28	19,57	209,42	0,05	2,72	24,50	2,18	13,72	101,19	22,34	0,96	0,07	2,83	120605
5	Компот из плодов сухих (смесь косточковых плодов)	150	0,35	0,00	20,09	89,00	0,02	0,42	0,00	0,03	26,70	22,46	16,76	0,59	0,03	2,33	160211
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**16,53**	**17,57**	**76,42**	**526,33**	**0,37**	**29,82**	**24,51**	**4,02**	**126,41**	**217,05**	**77,33**	**4,40**	**0,32**	**14,78**	
						Полдник											

1	Блины	100	6,25	7,16	29,59	216,55	0,20	7,40	0,03	0,69	93,66	101,44	17,44	0,64	0,13	0,83	120701
2	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,05	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	0,04	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,00	140110 140112 140113
3	Биойогурт фруктовый питьевой	135	3,78	3,92	14,18	107,06	0,05	0,81	0,04	0,00	164,70	129,60	20,25	0,12	0,27	12,15	230104
4	Печенье	20	4,10	2,30	13,20	94,00	0,40	11,20	0,05	0,00	3,10	0,00	0,36	0,40	0,04	0,05	
	Итого:		**14,18**	**21,63**	**57,05**	**492,41**	**0,65**	**19,41**	**0,16**	**0,79**	**262,66**	**232,94**	**38,05**	**1,18**	**0,45**	**13,03**	
	Итого за день		**44,31**	**49,04**	**184,37**	**1350,76**	**1,16**	**55,68**	**30,27**	**5,57**	**620,84**	**643,22**	**162,01**	**6,64**	**1,00**	**33,24**	
	Итого за 5 дней		**43,93**	**42,70**	**186,03**	**1307,35**	**1,01**	**92,99**	**12,00**	**5,48**	**504,91**	**635,73**	**169,53**	**8,96**	**0,99**	**67,82**	
День 6 (понедельник)																	
Завтрак 1																	
1	Каша жидкая на молоке (гречневая)	120	6,24	6,32	23,52	176,59	0,25	9,12	0,01	0,04	113,10	83,76	55,84	1,88	0,06	1,45	120221
2	Чай с сахаром	150	0,00	0,00	7,49	28,43	0,00	0,00	0,00	0,00	12,23	0,03	2,69	0,03	0,02	0,00	160105
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,05	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	0,04	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,00	140110 140112 140113
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**7,84**	**15,10**	**41,74**	**334,42**	**0,32**	**9,12**	**0,05**	**0,44**	**156,15**	**85,69**	**61,72**	**2,41**	**0,13**	**1,75**	
Завтрак 2																	
1	Компот из ягод быстрозамороженных (смородина)	150	0,14	0,03	14,84	60,90	0,00	33,00	0,00	1,20	12,27	0,04	0,53	0,24	0,00	0,03	160207
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	50	0,20	0,15	5,15	23,50	0,02	2,50	0,00	0,20	9,50	8,00	6,00	0,00	0,01	0,00	210104
	Итого:		**0,34**	**0,18**	**19,99**	**84,40**	**0,02**	**35,50**	**0,00**	**1,40**	**21,77**	**8,04**	**6,53**	**0,24**	**0,01**	**0,03**	
Обед																	
1	Салат витаминный с маслом растительным	45	0,48	6,82	4,65	82,78	0,01	8,02	0,00	1,24	14,94	10,57	6,31	0,43	0,01	2,62	100504
2	Суп картофельный с бобовыми (горох) на мясном бульоне	140	4,33	3,15	10,95	84,36	0,13	3,64	0,00	1,37	20,85	59,58	21,36	1,11	0,04	2,41	100327-1
3	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,11	0,38	7,62	39,04	0,06	0,00	0,00	0,00	21,18	0,03	2,28	0,39	0,04	0,00	180601
4	Говядина отварная	50	14,42	10,32	0,14	169,41	0,04	0,00	0,00	0,02	10,80	116,13	16,14	1,18	0,10	23,95	120509
5	Рагу из овощей	100	1,25	4,97	8,16	81,47	0,05	6,26	0,00	1,98	21,42	45,07	19,28	0,71	0,05	1,50	130203
4	Компот из плодов свежих (яблоки)	150	0,11	0,12	14,85	61,49	0,02	3,00	0,00	0,06	11,04	3,30	4,05	0,68	0,00	2,32	160209
7	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**24,42**	**26,47**	**65,90**	**610,95**	**0,45**	**20,93**	**0,00**	**5,30**	**134,93**	**255,78**	**79,92**	**5,45**	**0,33**	**35,10**	
Полдник																	
1	Котлеты рубленные из фарша рыбного	50	6,75	0,60	3,90	45,50	0,05	0,36	4,55	0,92	142,29	209,28	13,25	0,32	0,04	58,45	120401
2	Рис отварной с кукурузой	100	2,31	2,69	19,79	117,49	0,03	16,00	0,02	0,08	2,35	50,90	17,85	0,60	0,02	2,13	130305
3	Компот из плодов сухих (изюм)	150	0,42	0,09	20,76	71,54	0,03	0,00	0,00	0,09	21,30	23,22	9,06	0,56	0,02	1,29	160216
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
5	Мармелад	10	0,07	0,00	13,79	29,30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого:		**11,10**	**3,91**	**68,89**	**318,43**	**0,17**	**16,36**	**4,57**	**1,39**	**195,56**	**283,40**	**43,36**	**1,95**	**0,12**	**62,17**	
	Итого за день		**43,70**	**45,67**	**196,51**	**1348,19**	**0,96**	**81,91**	**4,62**	**8,53**	**508,40**	**632,91**	**191,53**	**10,06**	**0,58**	**99,05**	
День 7 (вторник)																	
Завтрак 1																	
1	Суфле творожное запеченное	50	6,78	4,62	6,14	89,76	0,04	0,59	0,02	0,15	53,78	76,34	8,54	0,22	0,09	1,75	120319
2	Соус молочный (сладкий)	20	0,54	1,15	3,26	25,60	0,03	1,50	0,01	0,02	18,57	14,57	2,50	0,04	0,02	0,28	140111
3	Кофейный напиток злаковый, на молоке	150	4,95	5,51	22,55	155,09	0,30	23,51	0,02	0,00	94,16	67,50	11,36	0,11	0,30	3,90	160103
4	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,60	2,61	0,00	34,40	0,00	0,08	0,02	0,05	100,00	64,00	4,50	0,08	0,03	0,00	100102
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**16,42**	**14,41**	**42,60**	**359,45**	**0,44**	**25,68**	**0,06**	**0,52**	**296,12**	**222,41**	**30,09**	**0,93**	**0,48**	**6,23**	
Завтрак 2																	
1	Компот из плодов свежих (груши)	150	0,11	0,08	14,79	60,81	0,00	1,50	0,00	0,12	11,94	4,80	4,95	0,71	0,02	2,25	160208

2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	50	0,20	0,20	4,90	23,50	0,02	2,50	0,00	0,20	9,50	8,00	6,00	0,00	0,01	0,00	210110
	Итого:		**0,31**	**0,28**	**19,69**	**84,31**	**0,02**	**4,00**	**0,00**	**0,32**	**21,44**	**12,80**	**10,95**	**0,71**	**0,03**	**2,25**	
						Обед											
1	Салат из помидоров и огурцов свежих с маслом растительным	45	0,39	6,80	1,31	68,20	0,02	6,16	0,00	1,32	8,18	13,58	7,02	0,30	0,01	1,13	100505
2	Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне	150	2,72	6,20	4,98	100,74	0,06	6,36	0,02	0,17	28,64	85,40	21,12	3,09	0,11	2,13	110109
3	Азу из мяса отварного	50	7,44	6,39	1,84	102,94	0,05	0,66	0,00	1,17	14,72	98,19	15,75	1,36	0,10	1,20	120532
4	Изделия макаронные отварные	100	3,31	2,70	19,57	120,24	0,04	0,00	0,02	0,05	3,95	23,34	5,12	0,50	0,01	1,50	130401
5	Компот из плодов свежих (лимон)	150	0,14	0,02	20,60	70,94	0,20	19,13	0,08	1,53	12,23	3,30	3,08	0,14	0,20	3,48	160213
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**16,71**	**22,82**	**67,82**	**555,46**	**0,51**	**32,30**	**0,11**	**4,88**	**102,41**	**244,91**	**62,58**	**6,35**	**0,50**	**11,74**	
						Полдник											
1	Каша пшенная молочная	120	4,40	4,18	21,38	142,44	0,22	24,06	0,02	0,04	91,81	128,32	33,30	0,84	0,11	2,65	120201
2	Булочка "Любимая"	50	4,36	3,06	3,06	132,27	0,09	1,60	0,01	0,50	6,23	27,91	5,38	0,41	0,02	0,98	190107
3	Биойогурт фруктовый питьевой	135	3,78	3,92	14,18	107,06	0,05	0,81	0,04	0,00	164,70	129,60	20,25	0,12	0,27	12,15	230104
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**14,10**	**11,68**	**49,26**	**436,36**	**0,42**	**26,47**	**0,07**	**0,84**	**292,36**	**285,82**	**62,13**	**1,85**	**0,44**	**16,08**	
	Итого за день		**47,53**	**49,18**	**179,37**	**1435,58**	**1,39**	**88,45**	**0,25**	**6,55**	**712,33**	**765,94**	**165,75**	**9,83**	**1,45**	**36,30**	
						День 8 (среда)											
						Завтрак 1											
1	Каша жидкая на молоке (манная)	120	5,04	6,53	21,20	164,53	0,19	10,56	0,04	0,04	129,65	110,36	17,93	0,30	0,16	4,46	120205
2	Чай с молоком с сахаром	150	0,80	0,92	8,30	41,24	0,08	3,75	0,00	0,00	50,66	33,77	6,47	0,06	0,06	0,48	160108
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,05	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	0,04	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,00	140110 140112 140113
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**7,44**	**16,22**	**40,23**	**335,17**	**0,34**	**14,31**	**0,08**	**0,44**	**211,12**	**146,03**	**27,59**	**0,86**	**0,27**	**5,24**	
						Завтрак 2											
1	Отвар шиповника	150	0,39	0,05	17,66	60,35	0,09	120,00	0,00	0,00	7,32	2,04	2,04	0,38	0,03	120,00	160214
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	50	0,75	0,25	10,50	48,00	0,02	5,00	0,00	0,20	4,00	14,00	21,00	0,00	0,03	0,00	210103
	Итого:		**1,14**	**0,30**	**28,16**	**108,35**	**0,11**	**125,00**	**0,00**	**0,20**	**11,32**	**16,04**	**23,04**	**0,38**	**0,06**	**120,00**	
						Обед											
1	Салат из моркови с сахаром	45	0,53	3,19	4,18	48,04	0,02	2,05	0,00	1,55	11,10	22,59	15,56	0,29	0,03	2,05	100302
2	Суп из овощей	140	1,02	4,16	5,42	62,52	0,06	14,10	0,01	0,15	20,92	37,93	16,42	0,52	0,06	2,73	110305
3	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,11	0,38	7,62	39,04	0,06	0,00	0,00	0,00	21,18	0,03	2,28	0,39	0,04	0,00	180601
3	Тефтели рыбные	50	6,45	0,95	5,55	53,15	0,05	0,00	5,63	0,50	133,61	195,17	13,22	0,35	0,04	53,46	120403
4	Картофель отварной, запеченный со сливочным маслом	100	2,23	2,80	17,15	101,56	0,11	9,69	0,01	0,14	10,39	60,14	22,38	0,98	0,07	1,40	130105
5	Компот из плодов свежих (апельсин)	150	0,27	0,06	11,34	33,86	0,02	0,00	1,50	0,00	15,75	6,90	5,10	0,11	0,02	2,25	160212
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**14,34**	**12,25**	**70,78**	**430,57**	**0,46**	**25,84**	**7,15**	**2,98**	**247,64**	**343,85**	**85,46**	**3,60**	**0,33**	**64,19**	
						Полдник											
1	Котлеты мясные рубленые собственного производства, запеченные с соусом молочным	50	5,10	6,30	5,94	97,97	0,07	2,01	0,03	0,09	46,61	64,36	10,78	0,52	0,10	0,54	120535
2	Каша гречневая рассыпчатая	100	5,56	4,33	24,28	162,96	0,14	0,00	0,02	0,05	12,38	132,35	88,86	2,96	0,07	2,07	130309
3	Кисель из ягод быстрозамороженных (черная смородина)	150	0,15	0,03	18,74	78,36	0,00	30,00	0,00	0,11	14,63	10,14	6,08	0,21	0,00	3,15	160203
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**12,36**	**11,19**	**59,60**	**393,89**	**0,28**	**32,01**	**0,05**	**0,55**	**103,24**	**206,85**	**108,91**	**4,17**	**0,21**	**6,06**	
	Итого за день		**35,28**	**39,96**	**198,76**	**1267,97**	**1,18**	**197,16**	**7,27**	**4,16**	**573,32**	**712,77**	**245,01**	**9,00**	**0,85**	**195,48**	

День 9 (четверг)																	
Завтрак 1																	
1	Каша пшенная молочная	120	4,40	4,18	21,38	142,44	0,22	24,06	0,02	0,04	91,81	128,32	33,30	0,84	0,11	2,65	120201
2	Чай с лимоном	150	0,03	0,00	7,59	30,95	0,00	1,20	0,00	0,00	4,02	4,98	0,36	0,05	0,00	0,00	160106
3	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,60	2,61	0,00	34,40	0,00	0,08	0,02	0,05	100,00	64,00	4,50	0,08	0,03	0,00	100102
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**8,59**	**7,32**	**39,62**	**262,39**	**0,29**	**25,34**	**0,05**	**0,39**	**225,45**	**197,30**	**41,36**	**1,45**	**0,18**	**2,95**	
Завтрак 2																	
1	Компот из плодов свежих (яблоки)	150	0,11	0,12	14,85	61,49	0,02	3,00	0,00	0,06	11,04	3,30	4,05	0,68	0,00	2,32	160209
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	50	0,20	0,15	5,15	23,50	0,02	2,50	0,00	0,20	9,50	8,00	6,00	0,00	0,01	0,00	210104
	Итого:		**0,31**	**0,27**	**20,00**	**84,99**	**0,03**	**5,50**	**0,00**	**0,26**	**20,54**	**11,30**	**10,05**	**0,68**	**0,01**	**2,32**	
Обед																	
1	Салат из отварной свеклы с чесноком	45	1,76	3,31	4,14	48,22	0,01	4,25	0,00	1,43	17,44	18,95	9,45	0,60	0,02	3,00	100406
2	Суп с изделиями макаронными (фигурными) группы А на бульоне из птицы	150	3,81	4,77	10,79	97,82	0,03	1,85	0,02	0,08	10,05	50,54	9,18	1,22	0,03	0,00	110333
3	Рагу из мяса птицы	100	7,93	2,56	7,74	88,01	0,08	4,51	0,02	0,15	12,04	59,06	20,71	1,07	0,09	1,70	120609
4	Компот из плодов сухих (чернослив)	150	0,42	0,12	19,26	67,04	0,20	13,67	0,08	1,50	21,30	14,94	19,86	0,56	0,21	5,10	160215
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**16,64**	**11,48**	**61,46**	**393,48**	**0,46**	**24,28**	**0,11**	**3,80**	**95,53**	**164,59**	**69,70**	**4,41**	**0,43**	**12,10**	
Полдник																	
1	Суфле из печени	50	9,32	3,92	2,57	80,79	0,15	7,60	3,24	0,43	4,10	125,76	7,83	2,90	0,84	0,55	120538
2	Картофель отварной, запеченный с растительным маслом	100	2,21	3,38	17,13	105,63	0,11	9,72	0,00	1,43	10,08	59,82	22,44	0,98	0,07	0,40	130106
3	Кисель из ягод быстрозамороженных (вишня)	150	0,15	0,03	22,25	84,38	0,00	2,66	0,02	0,17	11,97	10,44	4,61	0,12	0,00	0,35	160225
4	Пирожок с яблоком	50	3,28	2,16	21,83	115,68	0,05	0,55	0,01	0,43	6,38	18,99	5,12	0,56	0,02	0,00	190204
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**16,51**	**10,02**	**74,42**	**441,07**	**0,37**	**20,52**	**3,26**	**2,75**	**62,15**	**215,00**	**43,19**	**5,04**	**0,97**	**1,60**	
	Итого за день		**42,04**	**29,08**	**195,50**	**1181,91**	**1,15**	**75,64**	**3,42**	**7,19**	**403,67**	**588,18**	**164,30**	**11,56**	**1,58**	**18,96**	
День 10 (пятница)																	
Завтрак 1																	
1	Омлет натуральный, запеченный	60	5,80	5,89	1,13	81,06	0,03	0,90	0,00	0,00	0,29	0,36	0,00	0,00	0,00	0,20	120301
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	150	3,78	4,25	19,61	127,86	0,20	10,50	0,00	0,00	2,33	0,00	0,45	0,03	0,00	3,58	160104
3	Творог для детского питания	50	3,75	1,95	5,20	53,35	0,00	0,00	0,20	0,50	6,00	9,50	0,00	0,10	0,05	0,00	
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**14,88**	**12,61**	**36,58**	**316,87**	**0,29**	**11,40**	**0,20**	**0,80**	**38,23**	**9,86**	**3,65**	**0,61**	**0,09**	**4,08**	
Завтрак 2																	
1	Компот из ягод быстрозамороженных (смородина)	150	0,14	0,03	14,84	60,90	0,00	33,00	0,00	1,20	12,27	0,04	0,53	0,24	0,00	0,03	160207
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	50	0,20	0,20	4,90	23,50	0,02	2,50	0,00	0,20	9,50	8,00	6,00	0,00	0,01	0,00	210110
	Итого:		**0,34**	**0,23**	**19,74**	**84,40**	**0,02**	**35,50**	**0,00**	**1,40**	**21,77**	**8,04**	**6,53**	**0,24**	**0,01**	**0,03**	
Обед																	
1	Салат из капусты краснокочанной с маслом растительным	45	0,36	4,50	3,24	54,67	0,03	26,67	0,00	0,83	33,68	20,41	10,16	0,38	0,03	0,66	100203
2	Суп крестьянский с крупой (крупа перловая) на мясном бульоне	150	2,99	6,68	6,74	109,31	0,03	6,87	0,00	1,55	30,92	45,45	16,07	0,53	0,03	2,55	110331
3	Суфле из отварного мяса (говядина)	50	7,82	6,77	3,89	108,34	0,05	0,65	0,01	0,06	27,57	63,89	10,90	0,41	0,07	1,15	120537
4	Свекла тушеная	100	2,16	3,90	10,37	83,78	0,02	1,27	0,00	0,00	34,22	41,04	18,71	1,24	0,04	1,35	130209
5	Компот из плодов сухих (смесь косточковых плодов)	150	0,35	0,00	20,09	89,00	0,02	0,42	0,00	0,03	26,70	22,46	16,76	0,59	0,03	2,32	160211
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**16,39**	**22,56**	**63,85**	**537,48**	**0,29**	**35,88**	**0,01**	**3,10**	**187,78**	**214,34**	**83,09**	**4,11**	**0,28**	**10,33**	

Полдник																		
1	Котлеты рубленые из птицы (цыплята) собственного производства, запеченные с соусом молочным	50	6,22	7,52	5,83	109,81	0,07	3,48	0,04	0,09	69,56	75,54	10,26	0,50	0,07	1,05	120619
2	Рис отварной с овощами	100	2,16	2,53	19,19	109,40	0,02	1,35	0,02	0,10	2,63	41,57	14,57	0,43	0,02	3,40	130312
3	Чай с сахаром	150	0,00	0,00	7,49	28,43	0,00	0,00	0,00	0,00	12,23	0,03	2,69	0,03	0,02	0,00	160105
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
5	Булочка "Творожная"	50	5,64	2,93	23,12	137,45	0,08	0,93	0,01	0,50	27,58	56,00	8,09	0,46	0,06	1,15	190111
	Итого:		**15,56**	**13,51**	**66,28**	**439,69**	**0,23**	**5,76**	**0,07**	**0,99**	**141,61**	**173,13**	**38,80**	**1,90**	**0,20**	**5,90**	
	Итого за день		**47,17**	**48,91**	**186,44**	**1378,44**	**0,83**	**88,53**	**0,28**	**6,29**	**389,39**	**405,38**	**132,06**	**6,86**	**0,58**	**20,34**	
	Итого за 5 дней		**43,14**	**42,56**	**191,32**	**1322,42**	**1,10**	**106,34**	**3,17**	**6,54**	**517,42**	**621,04**	**179,73**	**9,46**	**1,01**	**74,03**	
День 11 (понедельник)																		
Завтрак 1																		
1	Каша жидкая на молоке (рисовая)	120	4,42	3,56	25,31	152,09	0,18	10,56	0,02	0,00	127,13	121,54	23,78	0,31	0,16	4,20	120225
2	Какао-напиток на молоке	150	2,49	2,55	10,10	71,07	0,14	7,50	0,02	0,00	95,48	75,36	16,43	0,36	0,12	0,36	160101 160102
3	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,60	2,61	0,00	34,40	0,00	0,08	0,02	0,05	100,00	64,00	4,50	0,08	0,03	0,00	100102
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**11,06**	**9,25**	**46,05**	**312,16**	**0,39**	**18,14**	**0,06**	**0,35**	**352,22**	**260,90**	**47,91**	**1,23**	**0,35**	**4,86**	
Завтрак 2																		
1	Компот из плодов свежих (груши)	150	0,11	0,08	14,79	60,81	0,00	1,50	0,00	0,12	11,94	4,80	4,95	0,71	0,02	2,25	160208
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	50	0,75	0,25	10,50	48,00	0,02	5,00	0,00	0,20	4,00	14,00	21,00	0,00	0,03	0,00	210103
	Итого:		**0,86**	**0,33**	**25,29**	**108,81**	**0,02**	**6,50**	**0,00**	**0,32**	**15,94**	**18,80**	**25,95**	**0,71**	**0,04**	**2,25**	
Обед																		
1	Салат из свежих огурцов со сладким перцем с растительным маслом	45	0,36	3,19	1,18	44,27	0,01	14,48	0,00	1,46	9,30	16,45	5,55	0,25	0,02	1,26	100524
2	Щи из свежей капусты	150	1,14	2,18	4,35	41,46	0,08	9,33	0,02	0,14	26,48	86,66	19,76	3,15	0,11	2,90	110105
3	Биточки рубленые куриные	50	8,56	1,98	6,15	76,18	0,08	1,00	0,03	0,03	27,91	41,28	9,29	0,68	0,10	3,83	120611
4	Пюре картофельное	100	2,08	2,43	12,32	82,62	0,13	18,10	0,02	0,13	8,90	49,09	19,09	0,76	0,06	1,35	130101
5	Компот из плодов свежих (апельсин)	150	0,27	0,06	11,34	33,86	0,02	0,00	1,50	0,00	15,75	6,90	5,10	0,11	0,02	2,25	160212
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**15,13**	**10,55**	**54,87**	**370,78**	**0,46**	**42,91**	**1,56**	**2,39**	**123,04**	**221,48**	**69,28**	**5,91**	**0,38**	**13,89**	
Полдник																		
1	Макароны, запеченные с сыром	100	5,32	4,15	22,70	145,54	0,03	0,08	0,05	0,12	102,51	86,21	9,44	0,59	0,04	3,60	120213
2	Биойогурт фруктовый питьевой	135	3,78	3,92	14,18	107,06	0,05	0,81	0,04	0,00	164,70	129,60	20,25	0,12	0,27	12,15	230104
3	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
4	Булочка с изюмом	50	3,85	3,38	21,79	128,23	0,07	0,31	0,01	0,48	8,29	28,36	5,99	0,46	0,02	0,75	190104
	Итого:		**14,50**	**11,97**	**69,32**	**435,43**	**0,22**	**1,20**	**0,10**	**0,90**	**305,12**	**244,17**	**38,88**	**1,65**	**0,37**	**16,80**	
	Итого за день		**41,55**	**32,10**	**195,53**	**1227,17**	**1,08**	**68,75**	**1,72**	**3,96**	**796,31**	**745,34**	**182,02**	**9,50**	**1,13**	**37,80**	
День 12 (вторник)																		
Завтрак 1																		
1	Суп молочный с изделиями макаронными	120	3,05	3,82	8,63	78,25	0,17	4,80	0,01	0,01	3,16	9,92	1,60	0,19	0,01	5,40	120231
2	Кофейный напиток злаковый, на молоке	150	4,95	5,51	22,55	155,09	0,30	23,51	0,02	0,00	94,16	67,50	11,36	0,11	0,30	3,90	160103
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,05	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	0,04	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,00	140110 140112 140113
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**9,60**	**18,10**	**41,90**	**362,74**	**0,54**	**28,31**	**0,07**	**0,41**	**128,13**	**79,32**	**16,15**	**0,80**	**0,36**	**9,60**	
Завтрак 2																		
1	Компот из плодов свежих (яблоки)	150	0,11	0,12	14,85	61,49	0,02	3,00	0,00	0,06	11,04	3,30	4,05	0,68	0,00	2,32	160209

2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	50	0,45	0,10	4,05	21,50	0,02	30,00	0,00	0,01	17,00	11,50	6,50	0,00	0,02	0,00	210102
	Итого:		**0,56**	**0,22**	**18,90**	**82,99**	**0,04**	**33,00**	**0,00**	**0,07**	**28,04**	**14,80**	**10,55**	**0,68**	**0,02**	**2,32**	
						Обед											
1	Икра из уваренных кабачков	45	0,56	2,47	3,83	39,89	0,03	11,01	0,00	1,02	12,34	13,02	7,47	0,36	0,02	3,32	100518 100502
2	Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	150	2,99	2,73	8,73	82,58	0,08	3,63	0,02	0,20	33,84	83,19	24,02	1,08	0,05	7,80	110329
3	Котлеты рубленные из фарша рыбного	50	6,75	0,60	3,90	45,50	0,05	0,36	4,55	0,92	142,29	209,28	13,25	0,32	0,04	58,45	120401
4	Рис отварной	100	2,42	3,22	21,85	131,19	0,02	0,00	0,02	0,05	0,78	39,55	12,43	0,34	0,01	4,10	130301
5	Компот из плодов свежих (лимон)	150	0,14	0,02	20,60	70,94	0,20	19,13	0,08	1,53	12,23	3,30	3,08	0,14	0,20	3,48	160213
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**15,58**	**9,75**	**78,43**	**462,49**	**0,51**	**34,13**	**4,66**	**4,35**	**236,17**	**369,45**	**70,74**	**3,20**	**0,39**	**79,45**	
						Полдник											
1	Гуляш из отварного мяса	50	7,31	5,73	1,23	94,29	0,05	0,50	0,01	0,10	12,19	96,65	14,96	1,40	0,10	3,83	120549
2	Изделия макаронные отварные	100	3,31	2,70	19,57	120,24	0,04	0,00	0,02	0,05	3,95	23,34	5,12	0,50	0,01	1,50	130401
3	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
4	Кисель из ягод быстрозамороженных(черная смородина)	150	0,15	0,03	18,74	78,36	0,00	30,00	0,00	0,11	14,63	10,14	6,08	0,21	0,00	3,15	160203
5	Лепешка с сыром	50	5,48	7,88	17,47	156,90	0,05	0,15	0,05	1,12	108,57	85,36	9,50	0,45	0,07	0,00	190112
	Итого:		**17,80**	**16,86**	**67,65**	**504,38**	**0,20**	**30,65**	**0,08**	**1,67**	**168,95**	**215,49**	**38,85**	**3,04**	**0,22**	**8,78**	
	Итого за день		**43,53**	**44,93**	**206,88**	**1412,59**	**1,28**	**126,08**	**4,81**	**6,49**	**561,29**	**679,06**	**136,29**	**7,70**	**0,99**	**100,15**	
						День 13 (среда)											
						Завтрак 1											
1	Омлет натуральный, запеченный	60	5,80	5,89	1,13	81,06	0,03	0,90	0,00	0,00	0,29	0,36	0,00	0,00	0,00	0,20	120301
2	Чай с молоком с сахаром	150	0,80	0,92	8,30	41,24	0,08	3,75	0,00	0,00	50,66	33,77	6,47	0,06	0,06	0,48	160108
3	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,60	2,61	0,00	34,40	0,00	0,08	0,02	0,05	100,00	64,00	4,50	0,08	0,03	0,00	100102
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**10,75**	**9,94**	**20,07**	**211,30**	**0,18**	**4,73**	**0,02**	**0,35**	**180,56**	**98,13**	**14,17**	**0,62**	**0,13**	**0,98**	
						Завтрак 2											
1	Отвар шиповника	150	0,39	0,05	17,66	60,35	0,09	120,00	0,00	0,00	7,32	2,04	2,04	0,38	0,03	120,00	160214
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	50	0,20	0,15	5,15	23,50	0,02	2,50	0,00	0,20	9,50	8,00	6,00	0,00	0,01	0,00	210104
	Итого:		**0,59**	**0,20**	**22,81**	**83,85**	**0,11**	**122,50**	**0,00**	**0,20**	**16,82**	**10,04**	**8,04**	**0,38**	**0,04**	**120,00**	
						Обед											
1	Винегрет овощной	45	0,69	4,39	3,55	54,92	0,03	3,94	0,00	0,83	9,79	20,18	8,28	0,35	0,02	3,32	100501
2	Суп с изделиями макаронными (фигурными) группы А на бульоне из птицы	150	3,81	4,77	10,79	97,82	0,03	1,85	0,02	0,08	10,05	50,54	9,18	1,22	0,03	0,00	110333
3	Гуляш из мяса птицы	50	6,06	5,03	1,20	69,12	0,03	1,20	19,00	0,04	6,52	45,34	6,26	0,48	0,04	1,72	120601
4	Картофель отварной, запеченный со сливочным маслом	100	2,23	2,80	17,15	101,56	0,11	9,69	0,01	0,14	10,39	60,14	22,38	0,98	0,07	1,40	130105
5	Компот из плодов сухих (смесь косточковых плодов)	150	0,35	0,00	20,09	89,00	0,02	0,42	0,00	0,03	26,70	22,46	16,76	0,59	0,03	2,33	160211
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**15,85**	**17,71**	**72,30**	**504,81**	**0,36**	**17,10**	**19,03**	**1,76**	**98,15**	**219,75**	**73,35**	**4,57**	**0,27**	**11,07**	
						Полдник											
1	Фрикадельки мясные паровые собственного производства	50	7,05	5,20	3,60	90,80	0,05	0,00	0,01	0,03	12,15	59,23	10,41	0,61	0,08	0,75	120540
2	Рагу из овощей	100	1,25	4,97	8,16	81,47	0,05	6,26	0,00	1,98	21,42	45,07	19,28	0,71	0,05	1,50	130203
3	Биойогурт фруктовый питьевой	135	3,78	3,92	14,18	107,06	0,05	0,81	0,04	0,00	164,70	129,60	20,25	0,12	0,27	12,15	230104
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**13,63**	**14,62**	**36,59**	**333,93**	**0,22**	**7,07**	**0,05**	**2,31**	**227,89**	**233,90**	**53,14**	**1,92**	**0,44**	**14,70**	
	Итого за день		**40,82**	**42,46**	**151,76**	**1133,87**	**0,86**	**151,40**	**19,10**	**4,61**	**523,42**	**561,82**	**148,69**	**7,49**	**0,88**	**146,75**	
						День 14 (четверг)											

Завтрак 1																	
1	Пудинг из творога запеченный	50	7,57	4,85	6,68	96,92	0,03	0,11	0,03	0,12	68,79	97,44	11,68	0,41	0,11	2,23	120318
2	Соус молочный (сладкий)	20	0,54	1,15	3,26	25,60	0,03	1,50	0,01	0,02	18,57	14,57	2,50	0,04	0,02	0,28	140111
3	Чай с лимоном	150	0,03	0,00	7,59	30,95	0,00	1,20	0,00	0,00	4,02	4,98	0,36	0,05	0,00	0,00	160106
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,05	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	0,04	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,00	140110 140112 140113
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**9,74**	**14,78**	**28,26**	**282,87**	**0,13**	**2,81**	**0,07**	**0,54**	**122,20**	**118,89**	**17,74**	**0,99**	**0,18**	**2,81**	
Завтрак 2																	
1	Компот из плодов свежих (апельсин)	150	0,27	0,06	11,34	33,86	0,02	0,00	1,50	0,00	15,75	6,90	5,10	0,11	0,02	2,25	160212
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	50	0,20	0,20	4,90	23,50	0,02	2,50	0,00	0,20	9,50	8,00	6,00	0,00	0,01	0,00	210110
	Итого:		**0,47**	**0,26**	**16,24**	**57,36**	**0,03**	**2,50**	**1,50**	**0,20**	**25,25**	**14,90**	**11,10**	**0,11**	**0,03**	**2,25**	
Обед																	
1	Салат из помидоров с растительным маслом	45	0,57	1,89	1,91	27,61	0,02	8,81	0,00	1,43	7,68	10,08	7,60	0,35	0,02	1,13	100506
2	Рассольник ленинградский на мясном бульоне	150	2,79	6,11	6,51	109,43	0,08	4,65	0,02	0,18	18,29	92,81	21,14	2,81	0,09	5,40	110208
3	Бефстроганов из мяса отварного	50	7,45	6,58	1,61	103,32	0,08	0,87	0,02	0,09	12,94	84,75	12,76	0,78	0,09	1,67	120548
4	Каша гречневая рассыпчатая	100	5,56	4,33	24,28	162,96	0,14	0,00	0,02	0,05	12,38	132,35	88,86	2,96	0,07	2,07	130309
5	Компот из ягод быстрозамороженных (клюква)	150	0,06	0,00	14,39	59,09	0,00	2,48	0,00	0,00	8,64	1,82	3,83	0,12	0,00	1,95	160206
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**19,16**	**19,61**	**68,23**	**554,79**	**0,46**	**16,81**	**0,05**	**2,39**	**94,62**	**342,91**	**144,68**	**7,98**	**0,34**	**14,52**	
Полдник																	
1	Лепешки картофельные	50	2,50	2,39	14,33	86,81	0,08	5,61	0,01	0,31	9,22	37,83	13,77	0,59	0,04	0,70	130107
2	Соус сметанный	20	0,54	2,52	1,51	30,02	0,01	0,08	0,02	0,01	17,96	13,54	2,24	0,06	0,02	0,28	140106
3	Огурцы свежие	45	0,36	0,05	1,17	6,30	0,01	2,25	0,00	0,05	10,35	18,90	6,30	0,27	0,02	0,63	100519
4	Кисель из ягод быстрозамороженных (вишня)	150	0,15	0,03	22,25	84,38	0,00	2,66	0,02	0,17	11,97	10,44	4,61	0,12	0,00	0,35	160225
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**5,10**	**5,51**	**49,91**	**262,10**	**0,16**	**10,60**	**0,05**	**0,82**	**79,12**	**80,71**	**30,11**	**1,52**	**0,12**	**2,26**	
	Итого за день		**34,46**	**40,16**	**162,63**	**1157,12**	**0,78**	**32,71**	**1,67**	**3,96**	**321,19**	**557,40**	**203,62**	**10,59**	**0,67**	**21,83**	
День 15 (пятница)																	
Завтрак 1																	
1	Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных)	120	5,40	7,50	19,61	168,00	0,02	10,56	0,04	0,04	135,50	154,78	38,24	0,78	0,17	3,96	120224
2	Какао-напиток на молоке	150	2,49	2,55	10,10	71,07	0,14	7,50	0,02	0,00	95,48	75,36	16,43	0,36	0,12	0,36	160101 160102
3	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,60	2,61	0,00	34,40	0,00	0,08	0,02	0,05	100,00	64,00	4,50	0,08	0,03	0,00	100102
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**12,04**	**13,19**	**40,35**	**328,07**	**0,23**	**18,14**	**0,07**	**0,39**	**360,60**	**294,14**	**62,37**	**1,70**	**0,36**	**4,62**	
Завтрак 2																	
1	Компот из плодов свежих (груши)	150	0,11	0,08	14,79	60,81	0,00	1,50	0,00	0,12	11,94	4,80	4,95	0,71	0,02	2,25	160208
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	50	0,75	0,25	10,50	48,00	0,02	5,00	0,00	0,20	4,00	14,00	21,00	0,00	0,03	0,00	210103
	Итого:		**0,86**	**0,33**	**25,29**	**108,81**	**0,02**	**6,50**	**0,00**	**0,32**	**15,94**	**18,80**	**25,95**	**0,71**	**0,04**	**2,25**	
Обед																	
1	Сельдь с растительным маслом	45	2,71	3,34	3,93	56,98	0,01	0,99	0,00	0,56	28,63	92,07	14,17	0,43	0,05	16,20	100602
2	Борщ с мелкошинкованными овощами на мясном бульоне	150	2,66	7,07	3,15	98,25	0,06	5,03	0,00	1,43	26,27	84,00	19,08	3,27	0,09	5,45	110110
3	Говядина тушеная с картофелем	100	5,97	7,28	8,18	128,77	0,10	4,37	0,02	0,19	21,90	141,56	30,33	2,15	0,13	1,20	120511
3	Компот из плодов свежих (яблоки)	150	0,11	0,12	14,85	61,49	0,02	3,00	0,00	0,06	11,04	3,30	4,05	0,68	0,00	2,32	160209
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103

	Итого:		**14,17**	**18,52**	**49,64**	**437,88**	**0,34**	**13,39**	**0,02**	**2,87**	**122,53**	**342,04**	**78,13**	**7,50**	**0,35**	**27,47**	
						Полдник											
1	Макароны, запеченные с сыром	100	5,32	4,15	22,70	145,54	0,03	0,08	0,05	0,12	102,51	86,21	9,44	0,59	0,04	3,60	120213
2	Биойогурт фруктовый питьевой	135	3,78	3,92	14,18	107,06	0,05	0,81	0,04	0,00	164,70	129,60	20,25	0,12	0,27	12,15	230104
5	Печенье	20	4,10	2,30	13,20	94,00	0,40	11,20	0,05	0,00	3,10	0,00	0,36	0,40	0,04	0,05	
	Итого:		**13,20**	**10,37**	**50,08**	**346,60**	**0,48**	**12,09**	**0,14**	**0,12**	**270,31**	**215,81**	**30,05**	**1,11**	**0,35**	**15,80**	
	Итого за день		**40,26**	**42,40**	**165,36**	**1221,36**	**1,07**	**50,12**	**0,24**	**3,70**	**769,38**	**870,78**	**196,50**	**11,01**	**1,09**	**50,14**	
	Итого за 5 дней		**40,13**	**40,41**	**176,43**	**1230,42**	**1,02**	**85,81**	**5,51**	**4,54**	**594,32**	**682,88**	**173,42**	**9,26**	**0,95**	**71,33**	
						День 16 (Понедельник)											
						Завтрак 1											
1	Каша пшенная молочная	120	4,40	4,18	21,38	142,44	0,22	24,06	0,02	0,04	91,81	128,32	33,30	0,84	0,11	2,65	120201
2	Чай с сахаром	150	0,00	0,00	7,49	28,43	0,00	0,00	0,00	0,00	12,23	0,03	2,69	0,03	0,02	0,00	160105
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,05	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	0,04	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,00	140110 140112 140113
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**6,01**	**12,96**	**39,60**	**300,27**	**0,28**	**24,06**	**0,06**	**0,44**	**134,86**	**130,25**	**39,19**	**1,37**	**0,17**	**2,95**	
						Завтрак 2											
1	Компот из плодов сухих (смесь косточковых плодов)	150	0,35	0,00	20,09	89,00	0,02	0,42	0,00	0,03	26,70	22,46	16,76	0,59	0,03	2,32	160211
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	50	0,20	0,15	5,15	23,50	0,02	2,50	0,00	0,20	9,50	8,00	6,00	0,00	0,01	0,00	210104
	Итого:		**0,55**	**0,15**	**25,24**	**112,50**	**0,03**	**2,92**	**0,00**	**0,23**	**36,20**	**30,46**	**22,76**	**0,59**	**0,04**	**2,32**	
						Обед											
1	Салат из моркови с сахаром	45	0,53	3,19	4,18	48,04	0,02	2,05	0,00	1,55	11,10	22,59	15,56	0,29	0,03	2,05	100302
2	Суп из овощей	140	1,02	4,16	5,42	62,52	0,06	14,10	0,01	0,15	20,92	37,93	16,42	0,52	0,06	2,73	110305
3	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,11	0,38	7,62	39,04	0,06	0,00	0,00	0,00	21,18	0,03	2,28	0,39	0,04	0,00	180601
4	Тефтели рыбные	50	6,45	0,95	5,55	53,15	0,05	0,00	5,63	0,50	133,61	195,17	13,22	0,35	0,04	53,46	120403
5	Картофель отварной, запеченный с растительным маслом	100	2,21	3,38	17,13	105,63	0,11	9,72	0,00	1,43	10,08	59,82	22,44	0,98	0,07	0,40	130106
6	Компот из плодов свежих (лимон)	150	0,14	0,02	20,60	70,94	0,20	19,13	0,08	1,53	12,23	3,30	3,08	0,14	0,20	3,48	160213
7	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**14,18**	**12,79**	**80,01**	**471,72**	**0,64**	**45,00**	**5,71**	**5,80**	**243,81**	**339,93**	**83,50**	**3,63**	**0,51**	**64,42**	
						Полдник											
1	Фрикадельки мясные паровые собственного производства	50	7,05	5,20	3,60	90,80	0,05	0,00	0,01	0,03	12,15	59,23	10,41	0,61	0,08	0,75	120540
2	Свекла тушеная	100	2,16	3,90	10,37	83,78	0,02	1,27	0,00	0,00	34,22	41,04	18,71	1,24	0,04	1,35	130209
3	Кисель из ягод быстрозамороженных (черная смородина)	150	0,15	0,03	18,74	78,36	0,00	30,00	0,00	0,11	14,63	10,14	6,08	0,21	0,00	3,15	160203
5	Булочка "Городская"	50	3,84	3,63	22,24	132,31	0,09	1,65	0,01	0,47	5,89	26,06	5,03	0,39	0,02	3,58	190102
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**14,75**	**13,29**	**65,60**	**439,85**	**0,22**	**32,92**	**0,02**	**0,90**	**96,50**	**136,47**	**43,43**	**2,93**	**0,18**	**9,13**	
	Итого за день		**35,48**	**39,18**	**210,44**	**1324,32**	**1,17**	**104,90**	**5,80**	**7,36**	**511,36**	**637,10**	**188,86**	**8,52**	**0,90**	**78,82**	
						День 17 (Вторник)											
						Завтрак 1											
1	Запеканка из творога	50	7,91	5,36	7,33	104,98	0,03	0,11	0,03	0,18	64,66	91,99	10,71	0,31	0,11	1,81	120305
2	Соус абрикосовый	20	0,11	0,01	8,38	49,80	0,00	0,04	0,00	0,00	4,16	3,15	2,32	0,10	0,00	1,40	140206 140206-2
3	Чай с молоком с сахаром	150	0,80	0,92	8,30	41,24	0,08	3,75	0,00	0,00	50,66	33,77	6,47	0,06	0,06	0,48	160108
4	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,60	2,61	0,00	34,40	0,00	0,08	0,02	0,05	100,00	64,00	4,50	0,08	0,03	0,00	100102
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**12,97**	**9,42**	**34,65**	**285,02**	**0,17**	**3,97**	**0,05**	**0,53**	**249,09**	**192,90**	**27,19**	**1,03**	**0,24**	**3,99**	
						Завтрак 2											

1	Отвар шиповника	150	0,39	0,05	17,66	60,35	0,09	120,00	0,00	0,00	7,32	2,04	2,04	0,38	0,03	120,00	160214
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	50	0,20	0,20	4,90	23,50	0,02	2,50	0,00	0,20	9,50	8,00	6,00	0,00	0,01	0,00	210110
	Итого:		**0,59**	**0,25**	**22,56**	**83,85**	**0,11**	**122,50**	**0,00**	**0,20**	**16,82**	**10,04**	**8,04**	**0,38**	**0,04**	**120,00**	
						Обед											
1	Салат из отварной свеклы с чесноком	45	1,76	3,31	4,14	48,22	0,01	4,25	0,00	1,43	17,44	18,95	9,45	0,60	0,02	3,00	100406
2	Суп с изделиями макаронными (фигурными) группы А на бульоне из птицы	150	3,81	4,77	10,79	97,82	0,03	1,85	0,02	0,08	10,05	50,54	9,18	1,22	0,03	0,00	110333
3	Гуляш из мяса птицы	50	6,06	5,03	1,20	69,12	0,03	1,20	19,00	0,04	6,52	45,34	6,26	0,48	0,04	1,72	120601
4	Каша гречневая рассыпчатая	100	5,56	4,33	24,28	162,96	0,14	0,00	0,02	0,05	12,38	132,35	88,86	2,96	0,07	2,07	130309
5	Компот из плодов сухих (чернослив)	150	0,42	0,12	19,26	67,04	0,20	13,67	0,08	1,50	21,30	14,94	19,86	0,56	0,21	5,10	160215
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**20,32**	**18,28**	**79,19**	**537,55**	**0,55**	**20,97**	**19,11**	**3,74**	**102,39**	**283,21**	**144,11**	**6,77**	**0,45**	**14,19**	
						Полдник											
1	Каша жидкая на молоке (манная)	120	5,04	6,53	21,20	164,53	0,19	10,56	0,04	0,04	129,65	110,36	17,93	0,30	0,16	4,46	120205
2	Пастила	20	0,10	0,00	16,00	64,80	0,00	12,80	0,00	0,00	4,20	2,20	1,40	0,30	0,04	11,00	
3	Биойогурт фруктовый питьевой	135	3,78	3,92	14,18	107,06	0,05	0,81	0,04	0,00	164,70	129,60	20,25	0,12	0,27	12,15	230104
	Итого:		**8,92**	**10,44**	**51,38**	**336,39**	**0,25**	**24,17**	**0,08**	**0,04**	**298,55**	**242,16**	**39,58**	**0,72**	**0,47**	**27,61**	
	Итого за день		**42,80**	**38,39**	**187,78**	**1242,80**	**1,07**	**171,61**	**19,24**	**4,50**	**666,85**	**728,32**	**218,92**	**8,91**	**1,20**	**165,78**	
						День 18 (Среда)											
						Завтрак 1											
1	Каша жидкая на молоке (рисовая)	120	4,42	3,56	25,31	152,09	0,18	10,56	0,02	0,00	127,13	121,54	23,78	0,31	0,16	4,20	120225
2	Чай с лимоном	150	0,03	0,00	7,59	30,95	0,00	1,20	0,00	0,00	4,02	4,98	0,36	0,05	0,00	0,00	160106
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,05	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	0,04	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,00	140110 140112 140113
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**6,05**	**12,34**	**43,63**	**312,43**	**0,25**	**11,76**	**0,06**	**0,40**	**161,97**	**128,42**	**27,34**	**0,86**	**0,21**	**4,50**	
						Завтрак 2											
1	Компот из плодов свежих (груши)	150	0,11	0,08	14,79	60,81	0,00	1,50	0,00	0,12	11,94	4,80	4,95	0,71	0,02	2,25	160208
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	50	0,75	0,25	10,50	48,00	0,02	5,00	0,00	0,20	4,00	14,00	21,00	0,00	0,03	0,00	210103
	Итого:		**0,86**	**0,33**	**25,29**	**108,81**	**0,02**	**6,50**	**0,00**	**0,32**	**15,94**	**18,80**	**25,95**	**0,71**	**0,04**	**2,25**	
						Обед											
1	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	45	0,33	5,44	1,09	54,41	0,01	4,64	0,00	0,97	10,21	17,17	5,93	0,25	0,02	0,82	100507
2	Щи из капусты свежей на бульоне мясном с мелкошинкованными овощами	150	2,78	5,49	3,77	84,59	0,08	9,33	0,02	0,14	26,48	86,66	19,76	3,15	0,11	4,65	110111
3	Азу из мяса отварного	50	7,44	6,39	1,84	102,94	0,05	0,66	0,00	1,17	14,72	98,19	15,75	1,36	0,10	1,20	120532
4	Изделия макаронные отварные	100	3,31	2,70	19,57	120,24	0,04	0,00	0,02	0,05	3,95	23,34	5,12	0,50	0,01	1,50	130401
5	Компот из плодов свежих (апельсин)	150	0,27	0,06	11,34	33,86	0,02	0,00	1,50	0,00	15,75	6,90	5,10	0,11	0,02	2,25	160212
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**16,85**	**20,79**	**57,13**	**488,43**	**0,34**	**14,63**	**1,54**	**2,97**	**105,80**	**253,36**	**62,15**	**6,33**	**0,32**	**12,72**	
						Полдник											
1	Запеканка картофельная с мясом отварным	100	9,48	8,31	16,47	178,66	0,09	1,55	0,01	0,14	21,60	111,34	26,06	1,27	0,09	1,30	120534
3	Какао-напиток на молоке	150	2,49	2,55	10,10	71,07	0,14	7,50	0,02	0,00	95,48	75,36	16,43	0,36	0,12	0,36	160101 160102
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
4	Пирожок с яблоком	50	3,28	2,16	21,83	115,68	0,05	0,55	0,01	0,43	6,38	18,99	5,12	0,56	0,02	0,00	190204
	Итого:		**16,80**	**13,55**	**59,05**	**420,01**	**0,34**	**9,60**	**0,03**	**0,87**	**153,08**	**205,69**	**50,80**	**2,67**	**0,27**	**1,96**	
	Итого за день		**40,55**	**47,00**	**185,09**	**1329,67**	**0,95**	**42,49**	**1,63**	**4,55**	**436,78**	**606,26**	**166,25**	**10,56**	**0,83**	**21,43**	

День 19 (Четверг)																	
Завтрак 1																	
1	Омлет натуральный, запеченный	60	5,80	5,89	1,13	81,06	0,03	0,90	0,00	0,00	0,29	0,36	0,00	0,00	0,00	0,20	120301
2	Чай с сахаром	150	0,00	0,00	7,49	28,43	0,00	0,00	0,00	0,00	12,23	0,03	2,69	0,03	0,02	0,00	160105
3	Творог для детского питания	50	3,75	1,95	5,20	53,35	0,00	0,00	0,20	0,50	6,00	9,50	0,00	0,10	0,05	0,00	
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**11,10**	**8,37**	**24,46**	**217,44**	**0,10**	**0,90**	**0,20**	**0,80**	**48,13**	**9,89**	**5,89**	**0,61**	**0,11**	**0,50**	
Завтрак 2																	
1	Компот из плодов свежих (яблоки)	150	0,11	0,12	14,85	61,49	0,02	3,00	0,00	0,06	11,04	3,30	4,05	0,68	0,00	2,32	160209
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	50	0,20	0,15	5,15	23,50	0,02	2,50	0,00	0,20	9,50	8,00	6,00	0,00	0,01	0,00	210104
	Итого:		**0,31**	**0,27**	**20,00**	**84,99**	**0,03**	**5,50**	**0,00**	**0,26**	**20,54**	**11,30**	**10,05**	**0,68**	**0,01**	**2,32**	
Обед																	
1	Салат из капусты белокочанной с растительным маслом	45	0,74	4,54	4,35	60,72	0,01	12,02	0,00	0,85	20,57	14,16	7,80	0,27	0,02	1,24	100201
2	Суп картофельный с бобовыми (горох) на курином бульоне	140	4,33	3,15	10,95	84,36	0,13	3,64	0,00	1,37	20,85	59,58	21,36	1,11	0,04	2,41	110327-2
3	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,11	0,38	7,62	39,04	0,06	0,00	0,00	0,00	21,18	0,03	2,28	0,39	0,04	0,00	180601
4	Плов куриный	100	9,48	11,28	19,57	209,42	0,05	2,72	24,50	2,18	13,72	101,19	22,34	0,96	0,07	2,83	120605
5	Компот из плодов сухих (смесь косточковых плодов)	150	0,35	0,00	20,09	89,00	0,02	0,42	0,00	0,03	26,70	22,46	16,76	0,59	0,03	2,33	160211
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**18,72**	**20,06**	**82,10**	**574,94**	**0,41**	**18,80**	**24,50**	**5,07**	**137,72**	**218,52**	**81,04**	**4,28**	**0,28**	**11,11**	
Полдник																	
1	Суфле из отварного мяса (говядина)	50	7,82	6,77	3,89	108,34	0,05	0,65	0,01	0,06	27,57	63,89	10,90	0,41	0,07	1,15	120537
2	Пюре картофельное	100	2,08	2,43	12,32	82,62	0,13	18,10	0,02	0,13	8,90	49,09	19,09	0,76	0,06	1,35	130101
5	Кисель из ягод быстрозамороженных (вишня)	150	0,15	0,03	22,25	84,38	0,00	2,66	0,02	0,17	11,97	10,44	4,61	0,12	0,00	0,35	160225
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
5	Зефир	20	0,16	0,01	16,06	64,72	0,07	0,00	2,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,00	
	Итого:		**11,76**	**9,77**	**65,17**	**394,65**	**0,31**	**21,40**	**2,05**	**0,95**	**107,68**	**123,42**	**40,99**	**2,25**	**0,21**	**3,15**	
	Итого за день		**41,89**	**38,47**	**191,72**	**1272,01**	**0,85**	**46,60**	**26,75**	**7,08**	**314,07**	**363,12**	**137,96**	**7,82**	**0,60**	**17,07**	
День 20 (Пятница)																	
Завтрак 1																	
1	Каша жидкая на молоке (манная)	120	5,04	6,53	21,20	164,53	0,19	10,56	0,04	0,04	129,65	110,36	17,93	0,30	0,16	4,46	120205
2	Чай с сахаром	150	0,00	0,00	7,49	28,43	0,00	0,00	0,00	0,00	12,23	0,03	2,69	0,03	0,02	0,00	160105
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,05	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	0,04	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,00	140110 140112 140113
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**6,64**	**15,31**	**39,42**	**322,36**	**0,26**	**10,56**	**0,08**	**0,44**	**172,69**	**112,29**	**23,81**	**0,83**	**0,22**	**4,76**	
Завтрак 2																	
1	Компот из плодов сухих (изюм)	150	0,42	0,09	20,76	71,54	0,03	0,00	0,00	0,09	21,30	23,22	9,06	0,56	0,02	1,29	160216
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	50	0,20	0,20	4,90	23,50	0,02	2,50	0,00	0,20	9,50	8,00	6,00	0,00	0,01	0,00	210110
	Итого:		**0,62**	**0,29**	**25,66**	**95,04**	**0,05**	**2,50**	**0,00**	**0,29**	**30,80**	**31,22**	**15,06**	**0,56**	**0,03**	**1,29**	
Обед																	
1	Салат зеленый с огурцами и помидорами с растительным маслом	45	0,45	6,36	1,09	63,65	0,01	5,00	0,00	1,18	15,16	13,47	9,75	0,27	0,02	1,94	100208
2	Уха ростовская	150	3,96	3,20	7,40	75,27	0,06	7,29	0,02	0,29	29,70	104,57	22,65	0,71	0,08	39,43	110316
3	Голубцы ленивые	100	8,00	10,00	7,30	151,20	0,61	0,00	0,00	0,00	211,78	0,25	22,80	0,00	0,44	1,00	120542
5	Компот из ягод быстрозамороженных (клюква)	150	0,06	0,00	14,39	59,09	0,00	2,48	0,00	0,00	8,64	1,82	3,83	0,12	0,00	1,95	160206
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**15,19**	**20,27**	**49,70**	**441,60**	**0,83**	**14,78**	**0,02**	**2,10**	**299,98**	**141,21**	**69,52**	**2,07**	**0,61**	**46,62**	

Полдник																	
1	Рагу из мяса птицы	100	7,93	2,56	7,74	88,01	0,08	4,51	0,02	0,15	12,04	59,06	20,71	1,07	0,09	1,70	120609
3	Отвар шиповника	150	0,39	0,05	17,66	60,35	0,09	120,00	0,00	0,00	7,32	2,04	2,04	0,38	0,03	120,00	160214
3	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
4	Ватрушка с творогом	50	5,97	2,58	20,63	125,05	0,08	1,23	0,02	1,38	44,67	67,47	9,61	0,42	0,08	1,55	190304
	Итого:		**15,84**	**5,72**	**56,67**	**328,01**	**0,31**	**125,74**	**0,04**	**1,83**	**93,65**	**128,57**	**35,56**	**2,34**	**0,24**	**123,55**	
	Итого за день		**38,29**	**41,58**	**171,45**	**1187,00**	**1,45**	**153,58**	**0,13**	**4,66**	**597,12**	**413,29**	**143,96**	**5,80**	**1,09**	**176,22**	
	Итого за 5 дней		**39,80**	**40,93**	**189,30**	**1271,16**	**1,10**	**103,83**	**10,71**	**5,63**	**505,24**	**549,62**	**171,19**	**8,32**	**0,93**	**91,87**	
	Итого за 20 дней		**41,75**	**41,65**	**185,77**	**1282,84**	**1,06**	**97,24**	**7,85**	**5,55**	**530,47**	**622,32**	**173,47**	**9,00**	**0,97**	**76,26**	

Рацион для детей в возрасте 3-7 лет с пребыванием 8 -10 часов, 11-12 и более часов

Меню для детей в возрасте 3-7 лет, посещающих дошкольные общеобразовательные учреждения с уплотненными полдниками

№ п/п	Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	витамины, мг ,				минеральные вещества, мг ,						№ ТК (Вариант 1)
							В 1	С	А	Е мг, ток. экв.	Ca	P	Mg	Fe	B2	I, мкг	
		г	г	г	г	ккал											
Завтрак 1																	
1	Каша жидкая на молоке (из пшена и риса) "Дружба"	200	6,32	10,18	26,60	224,06	0,28	21,00	0,06	0,06	183,62	172,70	34,20	0,54	0,22	5,84	120222
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	5,04	5,66	26,14	170,48	0,26	14,00	0,00	0,00	3,10	0,00	0,60	0,04	0,00	4,78	160104
3	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,60	2,61	0,00	34,40	0,00	0,08	0,02	0,05	100,00	64,00	4,50	0,08	0,03	0,00	100102
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**15,51**	**18,98**	**63,39**	**483,54**	**0,61**	**35,08**	**0,08**	**0,41**	**316,34**	**236,70**	**42,50**	**1,14**	**0,29**	**10,92**	
Завтрак 2																	
1	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0,18	0,02	27,46	94,58	0,26	25,50	0,10	2,04	16,30	4,40	4,10	0,18	0,26	4,64	160213
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	80	1,20	0,40	16,80	76,80	0,03	8,00	0,00	0,32	6,40	22,40	33,60	0,00	0,04	0,00	210103
	Итого:		**1,38**	**0,42**	**44,26**	**171,38**	**0,29**	**33,50**	**0,10**	**2,36**	**22,70**	**26,80**	**37,70**	**0,18**	**0,30**	**4,64**	
Обед																	
1	Салат из свеклы с маслом растительным	60	0,50	3,03	3,04	41,40	0,03	1,91	0,00	0,94	14,80	30,11	20,75	0,39	0,04	3,49	100407
2	Суп картофельный на мясном бульоне	200	3,56	2,28	13,58	92,86	0,14	10,82	0,00	0,18	19,68	124,48	33,14	3,76	0,14	3,86	110330
3	Гуляш из отварного мяса	70	10,23	8,02	1,72	132,00	0,07	0,70	0,01	0,13	17,07	135,31	20,94	1,95	0,14	5,36	120549
4	Изделия макаронные отварные	150	4,97	4,05	29,36	180,36	0,06	0,00	0,03	0,08	5,93	35,01	7,68	0,75	0,02	2,25	130401
5	Компот из плодов свежих (апельсин)	200	0,36	0,08	15,12	45,14	0,02	0,00	2,00	0,00	21,00	9,20	6,80	0,14	0,02	3,00	160212
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**22,34**	**18,17**	**82,34**	**584,16**	**0,47**	**13,43**	**2,05**	**1,96**	**113,17**	**355,22**	**99,81**	**7,96**	**0,43**	**20,26**	
Полдник																	
1	Биточки рубленые куриные	70	11,98	2,77	8,61	106,65	0,11	1,40	0,04	0,04	39,07	57,79	13,01	0,95	0,14	5,36	120611
2	Капуста тушеная	150	3,08	5,91	9,60	101,81	0,05	12,23	0,03	0,41	61,55	52,25	26,40	1,10	0,05	9,84	130201
3	Кисель из ягод быстрозамороженных (черная смородина)	200	0,20	0,04	24,98	104,48	0,00	40,00	0,00	0,14	19,50	13,52	8,10	0,28	0,00	4,20	160203
4	Ватрушка с джемом	50	3,03	2,32	27,05	133,50	0,05	0,31	0,01	1,25	5,69	18,60	4,94	0,31	0,02	3,28	190301
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**19,83**	**11,56**	**80,89**	**501,03**	**0,27**	**53,94**	**0,07**	**2,13**	**155,43**	**142,16**	**55,64**	**3,11**	**0,24**	**22,98**	
	Итого за день		**59,06**	**49,13**	**270,88**	**1740,11**	**1,64**	**135,95**	**2,30**	**6,86**	**607,64**	**760,88**	**235,65**	**12,39**	**1,26**	**58,81**	
День 2(вторник)																	
Завтрак 1																	
1	Омлет натуральный, запеченный	80	7,74	7,85	1,50	108,08	0,04	1,20	0,00	0,00	0,38	0,48	0,00	0,00	0,00	0,27	120301
2	Чай с лимоном	200	0,04	0,00	10,12	41,26	0,00	1,60	0,00	0,00	5,36	6,64	0,48	0,06	0,00	0,00	160106
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,05	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	0,04	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,00	140110 140112 140113
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**9,38**	**16,63**	**22,35**	**278,74**	**0,11**	**2,80**	**0,04**	**0,40**	**36,56**	**9,02**	**3,68**	**0,56**	**0,05**	**0,57**	
Завтрак 2																	
1	Компот из плодов свежих (груши)	200	0,14	0,10	19,72	81,08	0,00	2,00	0,00	0,16	15,92	6,40	6,60	0,94	0,02	3,00	160208
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	80	0,72	0,16	6,48	34,40	0,03	48,00	0,00	0,02	27,20	18,40	10,40	0,00	0,02	0,00	210102
	Итого:		**0,86**	**0,26**	**26,20**	**115,48**	**0,03**	**50,00**	**0,00**	**0,18**	**43,12**	**24,80**	**17,00**	**0,94**	**0,04**	**3,00**	
Обед																	

1	Сельдь с растительным маслом	60	3,62	4,45	5,24	75,97	0,02	1,32	0,01	0,74	38,17	122,76	18,89	0,58	0,06	21,60	100602
2	Суп с изделиями макаронными (фигурными) группы А на бульоне из птицы	200	5,08	6,36	14,38	130,42	0,04	2,46	0,02	0,10	13,40	67,38	12,24	1,62	0,04	0,00	110333
3	Гуляш из мяса птицы	70	8,48	7,04	1,67	96,77	0,04	1,68	26,60	0,06	9,13	63,47	8,76	0,67	0,06	2,41	120601
4	Рагу из овощей	150	1,88	7,46	12,24	122,21	0,08	9,39	0,00	2,97	32,13	67,61	28,92	1,07	0,08	2,25	130203
5	Компот из плодов сухих (смесь косточковых плодов)	200	0,46	0,00	26,78	118,66	0,02	0,56	0,00	0,04	35,60	29,94	22,34	0,78	0,04	3,10	160211
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**22,23**	**26,03**	**79,84**	**636,43**	**0,34**	**15,42**	**26,63**	**4,55**	**163,13**	**372,26**	**101,65**	**5,68**	**0,35**	**31,66**	
						Полдник											
1	Сырники	120	17,99	10,51	25,82	277,92	0,07	0,26	0,06	0,54	167,26	241,93	28,69	0,82	0,29	2,09	120313
2	Соус молочный (сладкий)	20	0,54	1,15	3,26	25,60	0,03	1,50	0,01	0,02	18,57	14,57	2,50	0,04	0,02	0,28	140111
3	Кефир	150	4,20	4,80	6,15	84,00	0,06	0,90	0,03	0,00	180,00	144,00	22,50	0,15	0,15	6,75	230103
4	Булочка "Любимая"	50	4,36	3,06	3,06	132,27	0,09	1,60	0,01	0,50	6,23	27,91	5,38	0,41	0,02	0,98	190107
	Итого:		**27,09**	**19,52**	**38,29**	**519,79**	**0,25**	**4,26**	**0,11**	**1,06**	**372,06**	**428,41**	**59,07**	**1,42**	**0,48**	**10,10**	
	Итого за день		**59,56**	**62,43**	**166,68**	**1550,43**	**0,72**	**72,48**	**26,77**	**6,19**	**614,87**	**834,49**	**181,39**	**8,59**	**0,93**	**45,33**	
						День 3 (среда)											
						Завтрак 1											
1	Суп молочный с изделиями макаронными	200	5,08	6,36	14,38	130,42	0,28	8,00	0,02	0,02	5,26	16,54	2,66	0,32	0,02	9,00	120231
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,98	37,90	0,00	0,00	0,00	0,00	16,30	0,04	3,58	0,04	0,02	0,00	160105
3	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,60	2,61	0,00	34,40	0,00	0,08	0,02	0,05	100,00	64,00	4,50	0,08	0,03	0,00	100102
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**9,23**	**9,50**	**35,01**	**257,32**	**0,35**	**8,08**	**0,04**	**0,37**	**151,18**	**80,58**	**13,94**	**0,92**	**0,11**	**9,30**	
						Завтрак 2											
1	Компот из плодов свежих (яблоки)	200	0,14	0,16	19,80	81,98	0,02	4,00	0,00	0,08	14,72	4,40	5,40	0,90	0,00	3,10	160209
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	80	0,32	0,24	8,24	37,60	0,02	4,00	0,00	0,32	15,20	12,80	9,60	0,00	0,02	0,00	210104
	Итого:		**0,46**	**0,40**	**28,04**	**119,58**	**0,04**	**8,00**	**0,00**	**0,40**	**29,92**	**17,20**	**15,00**	**0,90**	**0,02**	**3,10**	
						Обед											
1	Салат из капусты белокочанной с растительным маслом	60	0,98	6,05	5,80	80,96	0,02	16,02	0,00	1,13	27,43	18,88	10,40	0,37	0,02	1,66	100201
2	Рассольник домашний на мясном бульоне	180	3,24	7,06	10,48	124,47	0,11	8,71	0,02	0,20	28,73	104,85	27,61	3,29	0,13	4,66	110207
3	Говядина отварная	20	5,77	4,13	0,06	67,76	0,02	0,00	0,00	0,01	4,32	46,45	6,45	0,47	0,04	9,58	120509
4	Печень по-строгановски	70	9,57	6,86	5,18	122,15	0,01	5,70	4,07	0,61	26,00	171,51	12,64	3,44	1,05	1,89	120536
5	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,34	6,50	36,42	244,44	0,21	0,00	0,03	0,08	18,57	198,53	133,29	4,44	0,11	3,11	130309
6	Компот из плодов сухих (изюм)	200	0,56	0,12	27,68	95,38	0,04	0,00	0,00	0,12	28,40	30,96	12,08	0,74	0,02	1,72	160216
7	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**31,19**	**31,43**	**105,14**	**827,56**	**0,55**	**30,44**	**4,12**	**2,78**	**168,15**	**592,28**	**212,97**	**13,72**	**1,45**	**24,91**	
						Полдник											
1	Шницель рубленый куриный	70	15,71	5,59	5,35	134,98	0,07	0,84	0,04	0,30	12,33	166,68	18,19	1,34	0,18	0,00	120615
2	Свекла тушеная	150	3,24	5,85	15,56	125,67	0,03	1,91	0,00	0,00	51,33	61,56	28,07	1,86	0,06	2,03	130209
3	Кисель из ягод быстрозамороженных (вишня)	200	0,20	0,04	29,66	112,50	0,00	3,54	0,02	0,22	15,96	13,92	6,14	0,16	0,00	0,46	160225
4	Пирожок с яблоком	50	3,28	2,16	21,83	115,68	0,05	0,55	0,01	0,43	6,38	18,99	5,12	0,56	0,02	0,00	190204
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**23,98**	**14,17**	**83,04**	**543,43**	**0,22**	**6,84**	**0,06**	**1,25**	**115,62**	**261,14**	**60,71**	**4,40**	**0,30**	**2,79**	
	Итого за день		**64,86**	**55,49**	**251,23**	**1747,89**	**1,17**	**53,35**	**4,22**	**4,79**	**464,87**	**951,20**	**302,62**	**19,95**	**1,87**	**40,10**	
						День 4 (четверг)											
						Завтрак 1											
1	Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных)	200	9,00	12,50	32,68	280,00	0,04	17,60	0,06	0,06	225,84	257,96	63,74	1,30	0,28	6,60	120224

2	Чай с молоком с сахаром	200	1,06	1,22	11,06	54,98	0,10	5,00	0,00	0,00	67,54	45,02	8,62	0,08	0,08	0,48	160108
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,05	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	0,04	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,00	140110 140112 140113
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**11,66**	**22,50**	**54,47**	**464,38**	**0,21**	**22,60**	**0,10**	**0,46**	**324,20**	**304,88**	**75,56**	**1,88**	**0,41**	**7,38**	
						Завтрак 2											
1	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0,18	0,02	27,46	94,58	0,26	25,50	0,10	2,04	16,30	4,40	4,10	0,18	0,26	4,64	160213
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	80	0,32	0,32	7,84	37,60	0,02	8,00	0,00	0,32	15,20	12,80	9,60	0,00	0,02	0,00	210110
	Итого:		**0,50**	**0,34**	**35,30**	**132,18**	**0,28**	**33,50**	**0,10**	**2,36**	**31,50**	**17,20**	**13,70**	**0,18**	**0,28**	**4,64**	
						Обед											
1	Салат из помидоров с растительным маслом	60	0,76	2,51	2,55	36,81	0,03	11,75	0,00	1,91	10,24	13,44	10,13	0,46	0,02	1,51	100506
2	Суп крестьянский с крупой (крупа перловая)	200	2,14	5,04	9,42	91,40	0,06	11,56	0,00	1,96	40,34	53,40	24,86	0,78	0,04	5,56	110322
3	Тефтели рыбные	70	9,03	1,33	7,77	74,41	0,06	0,00	7,88	0,70	187,05	273,24	18,51	0,49	0,05	74,84	120403
4	Пюре картофельное	150	3,12	3,65	18,48	123,93	0,20	27,15	0,03	0,20	13,35	73,64	28,64	1,14	0,09	2,03	130101
5	Отвар шиповника	200	0,52	0,06	23,54	80,46	0,12	160,00	0,00	0,00	9,76	2,72	2,72	0,50	0,04	160,00	160214
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**18,30**	**13,31**	**81,29**	**499,41**	**0,62**	**210,46**	**7,91**	**5,40**	**295,44**	**437,54**	**95,35**	**4,34**	**0,32**	**246,23**	
						Полдник											
1	Тефтели мясные с соусом собственного производства	70	5,35	5,15	5,86	89,47	0,06	3,51	0,02	0,19	16,72	50,72	11,80	0,65	0,07	1,05	120539
2	Изделия макаронные отварные	150	4,97	4,05	29,36	180,36	0,06	0,00	0,03	0,08	5,93	35,01	7,68	0,75	0,02	2,25	130401
3	Кисель из ягод быстрозамороженных (черная смородина)	200	0,20	0,04	24,98	104,48	0,00	40,00	0,00	0,14	19,50	13,52	8,10	0,28	0,00	4,20	160203
4	Булочка "Городская"	50	3,84	3,63	22,24	132,31	0,09	1,65	0,01	0,47	5,89	26,06	5,03	0,39	0,02	3,58	190102
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**15,90**	**13,40**	**93,08**	**561,22**	**0,28**	**45,16**	**0,06**	**1,17**	**77,65**	**125,31**	**35,81**	**2,55**	**0,15**	**11,38**	
	Итого за день		**46,36**	**49,55**	**264,14**	**1657,19**	**1,38**	**311,72**	**8,17**	**9,39**	**728,79**	**884,93**	**220,42**	**8,95**	**1,15**	**269,63**	
						День 5 (пятница)											
						Завтрак 1											
1	Запеканка из творога	80	12,66	8,58	11,72	167,97	0,04	0,17	0,04	0,28	103,46	147,18	17,13	0,50	0,18	2,89	120305
2	Соус молочный сладкий с ванилью	20	0,49	1,03	3,50	25,24	0,00	0,07	4,05	0,03	13,72	11,37	1,76	0,04	0,02	1,08	140108-2
3	Чай с лимоном	200	0,04	0,00	10,12	41,26	0,00	1,60	0,00	0,00	5,36	6,64	0,48	0,06	0,00	0,00	160106
4	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,60	2,61	0,00	34,40	0,00	0,08	0,02	0,05	100,00	64,00	4,50	0,08	0,03	0,00	100102
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**17,34**	**12,75**	**35,99**	**323,47**	**0,12**	**1,91**	**4,11**	**0,66**	**252,15**	**229,19**	**27,07**	**1,15**	**0,26**	**4,27**	
						Завтрак 2											
1	Компот из плодов свежих (апельсин)	200	0,36	0,08	15,12	45,14	0,02	0,00	2,00	0,00	21,00	9,20	6,80	0,14	0,02	3,00	160212
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	80	1,20	0,40	16,80	76,80	0,03	8,00	0,00	0,32	6,40	22,40	33,60	0,00	0,04	0,00	210103
	Итого:		**1,56**	**0,48**	**31,92**	**121,94**	**0,05**	**8,00**	**2,00**	**0,32**	**27,40**	**31,60**	**40,40**	**0,14**	**0,06**	**3,00**	
						Обед											
1	Икра из уваренных кабачков	60	0,75	3,29	5,10	53,18	0,04	14,68	0,00	1,36	16,46	17,36	9,95	0,47	0,03	4,43	100518 100502
2	Суп из овощей на курином бульоне	190	3,14	3,71	7,87	76,80	0,10	21,26	0,02	0,21	24,11	80,41	24,42	1,56	0,10	5,43	110326
3	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,11	0,38	7,62	39,04	0,06	0,00	0,00	0,00	21,18	0,03	2,28	0,39	0,04	0,00	180601
4	Плов куриный	150	14,22	16,92	29,36	314,13	0,08	4,08	36,75	3,27	20,58	151,79	33,51	1,44	0,11	4,25	120605
5	Компот из плодов сухих (смесь косточковых плодов)	200	0,46	0,00	26,78	118,66	0,02	0,56	0,00	0,04	35,60	29,94	22,34	0,78	0,04	3,10	160211
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102

7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**22,40**	**25,01**	**96,25**	**694,21**	**0,44**	**40,58**	**36,77**	**5,52**	**152,63**	**300,63**	**103,00**	**5,61**	**0,39**	**19,51**	
						Полдник											
1	Блины	200	12,50	14,32	59,18	433,10	0,40	14,80	0,06	1,38	187,32	202,88	34,88	1,28	0,26	1,66	120701
2	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,05	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	0,04	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,00	140110 140112 140113
3	Биойогурт фруктовый питьевой	150	4,20	4,35	15,75	118,95	0,06	0,90	0,05	0,00	183,00	144,00	22,50	0,14	0,30	13,50	230104
4	Печенье	20	4,10	2,30	13,20	94,00	0,40	11,20	0,05	0,00	3,10	0,00	0,36	0,40	0,04	0,05	
	Итого:		**20,85**	**29,22**	**88,21**	**720,85**	**0,86**	**26,90**	**0,20**	**1,48**	**374,62**	**348,78**	**57,74**	**1,84**	**0,61**	**15,21**	
	Итого за день		**62,15**	**67,46**	**252,37**	**1860,47**	**1,46**	**77,40**	**43,08**	**7,98**	**806,80**	**910,20**	**228,21**	**8,74**	**1,33**	**41,99**	
	Итого за 5 дней		**58,40**	**56,81**	**241,06**	**1711,22**	**1,28**	**130,18**	**16,91**	**7,04**	**644,59**	**868,34**	**233,66**	**11,73**	**1,31**	**91,17**	
						День 6 (понедельник)											
						Завтрак 1											
1	Каша жидкая на молоке (гречневая)	200	10,40	10,54	39,20	294,32	0,42	15,20	0,02	0,06	188,50	139,60	93,06	3,14	0,10	2,42	120221
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,98	37,90	0,00	0,00	0,00	0,00	16,30	0,04	3,58	0,04	0,02	0,00	160105
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,05	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	0,04	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,00	140110 140112 140113
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**12,00**	**19,32**	**59,91**	**461,62**	**0,49**	**15,20**	**0,06**	**0,46**	**235,62**	**141,54**	**99,84**	**3,68**	**0,17**	**2,72**	
						Завтрак 2											
1	Компот из ягод быстрозамороженных (смородина)	200	0,18	0,04	19,78	81,20	0,00	44,00	0,00	1,60	16,36	0,06	0,71	0,32	0,00	0,04	160207
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	80	0,32	0,24	8,24	37,60	0,02	4,00	0,00	0,32	15,20	12,80	9,60	0,00	0,02	0,00	210104
	Итого:		**0,50**	**0,28**	**28,02**	**118,80**	**0,02**	**48,00**	**0,00**	**1,92**	**31,56**	**12,86**	**10,31**	**0,32**	**0,02**	**0,04**	
						Обед											
1	Салат витаминный с маслом растительным	60	0,64	9,09	6,20	110,38	0,02	10,69	0,00	1,65	19,93	14,09	8,41	0,58	0,02	3,49	100504
2	Суп картофельный с бобовыми (горох) на мясном бульоне	190	5,87	4,28	14,86	114,49	0,17	4,94	0,00	1,86	28,29	80,86	28,99	1,50	0,06	3,27	100327-1
3	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,11	0,38	7,62	39,04	0,06	0,00	0,00	0,00	21,18	0,03	2,28	0,39	0,04	0,00	180601
4	Говядина отварная	70	20,19	14,45	0,20	237,17	0,06	0,00	0,00	0,02	15,12	162,58	22,59	1,65	0,14	33,53	120509
5	Рагу из овощей	150	1,88	7,46	12,24	122,21	0,08	9,39	0,00	2,97	32,13	67,61	28,92	1,07	0,08	2,25	130203
4	Компот из плодов свежих (яблоки)	200	0,14	0,16	19,80	81,98	0,02	4,00	0,00	0,08	14,72	4,40	5,40	0,90	0,00	3,10	160209
7	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**32,55**	**36,53**	**80,44**	**797,66**	**0,55**	**29,03**	**0,00**	**7,22**	**166,07**	**350,67**	**107,10**	**7,04**	**0,41**	**47,94**	
						Полдник											
1	Котлеты рубленные из фарша рыбного	70	9,45	0,84	5,46	63,70	0,06	0,50	6,37	1,28	199,20	292,99	18,55	0,44	0,06	81,83	120401
2	Рис отварной с кукурузой	150	3,47	4,04	29,69	176,24	0,05	24,00	0,03	0,12	3,53	76,35	26,78	0,90	0,03	3,20	130305
3	Компот из плодов сухих (изюм)	200	0,56	0,12	27,68	95,38	0,04	0,00	0,00	0,12	28,40	30,96	12,08	0,74	0,02	1,72	160216
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
5	Мармелад	10	0,07	0,00	13,79	29,30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Итого:		**15,10**	**5,53**	**87,27**	**419,22**	**0,22**	**24,50**	**6,40**	**1,82**	**260,74**	**400,30**	**60,61**	**2,56**	**0,15**	**87,05**	
	Итого за день		**60,15**	**61,65**	**255,64**	**1797,30**	**1,28**	**116,73**	**6,46**	**11,42**	**693,99**	**905,37**	**277,85**	**13,61**	**0,75**	**137,74**	
						День 7 (вторник)											
						Завтрак 1											
1	Суфле творожное запеченное	80	10,85	7,38	9,82	143,62	0,06	0,94	0,03	0,23	86,04	122,14	11,95	0,35	0,14	2,80	120319
2	Соус молочный (сладкий)	20	0,54	1,15	3,26	25,60	0,03	1,50	0,01	0,02	18,57	14,57	2,50	0,04	0,02	0,28	140111
3	Кофейный напиток злаковый, на молоке	200	6,60	7,34	30,06	206,78	0,40	31,34	0,02	0,00	125,54	90,00	15,14	0,14	0,40	5,20	160103
4	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,60	2,61	0,00	34,40	0,00	0,08	0,02	0,05	100,00	64,00	4,50	0,08	0,03	0,00	100102

5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**22,14**	**19,01**	**53,79**	**465,00**	**0,56**	**33,86**	**0,08**	**0,60**	**359,77**	**290,72**	**37,29**	**1,09**	**0,64**	**8,58**	
						Завтрак 2											
1	Компот из плодов свежих (груши)	200	0,14	0,10	19,72	81,08	0,00	2,00	0,00	0,16	15,92	6,40	6,60	0,94	0,02	3,00	160208
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	80	0,32	0,32	7,84	37,60	0,02	8,00	0,00	0,32	15,20	12,80	9,60	0,00	0,02	0,00	210110
	Итого:		**0,46**	**0,42**	**27,56**	**118,68**	**0,02**	**10,00**	**0,00**	**0,48**	**31,12**	**19,20**	**16,20**	**0,94**	**0,04**	**3,00**	
						Обед											
1	Салат из помидоров и огурцов свежих с маслом растительным	60	0,52	9,07	1,75	90,94	0,02	8,21	0,00	1,76	10,91	18,10	9,35	0,40	0,02	1,51	100505
2	Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне	200	3,62	8,26	6,64	134,32	0,08	8,48	0,02	0,22	38,18	113,86	28,16	4,12	0,14	2,84	110109
3	Азу из мяса отварного	70	10,41	8,94	2,57	144,12	0,07	0,92	0,00	1,64	20,60	137,47	22,05	1,90	0,13	1,68	120532
4	Изделия макаронные отварные	150	4,97	4,05	29,36	180,36	0,06	0,00	0,03	0,08	5,93	35,01	7,68	0,75	0,02	2,25	130401
5	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0,18	0,02	27,46	94,58	0,26	25,50	0,10	2,04	16,30	4,40	4,10	0,18	0,26	4,64	160213
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**22,42**	**31,06**	**87,30**	**736,71**	**0,64**	**43,11**	**0,15**	**6,38**	**126,61**	**329,94**	**81,84**	**8,32**	**0,65**	**15,22**	
						Полдник											
1	Каша пшенная молочная	200	7,34	6,96	35,64	237,40	0,36	40,10	0,04	0,06	153,02	213,86	55,50	1,40	0,18	4,42	120201
2	Булочка "Любимая"	50	4,36	3,06	3,06	132,27	0,09	1,60	0,01	0,50	6,23	27,91	5,38	0,41	0,02	0,98	190107
3	Ряженка	150	4,20	6,00	6,30	96,00	0,03	0,45	0,05	0,00	186,00	138,00	21,00	0,15	0,15	0,00	230102
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**17,45**	**16,55**	**55,65**	**520,27**	**0,54**	**42,15**	**0,10**	**0,86**	**374,87**	**379,77**	**85,08**	**2,44**	**0,39**	**5,70**	
	Итого за день		**62,47**	**67,04**	**224,30**	**1840,66**	**1,77**	**129,13**	**0,33**	**8,32**	**892,38**	**1019,63**	**220,41**	**12,79**	**1,71**	**32,50**	
						День 8 (среда)											
						Завтрак 1											
1	Каша жидкая на молоке (манная)	200	8,40	10,88	35,34	274,22	0,32	17,60	0,06	0,06	216,08	183,94	29,88	0,50	0,26	7,44	120205
2	Чай с молоком с сахаром	200	1,06	1,22	11,06	54,98	0,10	5,00	0,00	0,00	67,54	45,02	8,62	0,08	0,08	0,48	160108
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,05	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	0,04	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,00	140110 140112 140113
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**11,06**	**20,88**	**57,13**	**458,60**	**0,49**	**22,60**	**0,10**	**0,46**	**314,44**	**230,86**	**41,70**	**1,08**	**0,39**	**8,22**	
						Завтрак 2											
1	Отвар шиповника	200	0,52	0,06	23,54	80,46	0,12	160,00	0,00	0,00	9,76	2,72	2,72	0,50	0,04	160,00	160214
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	80	1,20	0,40	16,80	76,80	0,03	8,00	0,00	0,32	6,40	22,40	33,60	0,00	0,04	0,00	210103
	Итого:		**1,72**	**0,46**	**40,34**	**157,26**	**0,15**	**168,00**	**0,00**	**0,32**	**16,16**	**25,12**	**36,32**	**0,50**	**0,08**	**160,00**	
						Обед											
1	Салат из моркови с сахаром	60	0,71	4,25	5,57	64,05	0,03	2,73	0,00	2,06	14,80	30,11	20,75	0,39	0,04	2,74	100302
2	Суп из овощей	190	1,39	5,64	7,35	84,85	0,08	19,13	0,02	0,21	28,39	51,47	22,29	0,70	0,08	3,71	110305
3	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,11	0,38	7,62	39,04	0,06	0,00	0,00	0,00	21,18	0,03	2,28	0,39	0,04	0,00	180601
4	Тефтели рыбные	70	9,03	1,33	7,77	74,41	0,06	0,00	7,88	0,70	187,05	273,24	18,51	0,49	0,05	74,84	120403
5	Картофель отварной, запеченный со сливочным маслом	150	3,35	4,20	25,73	152,34	0,17	14,54	0,02	0,21	15,59	90,21	33,57	1,47	0,11	2,10	130105
6	Компот из плодов свежих (апельсин)	200	0,36	0,08	15,12	45,14	0,02	0,00	2,00	0,00	21,00	9,20	6,80	0,14	0,02	3,00	160212
7	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**18,66**	**16,60**	**88,68**	**552,23**	**0,56**	**36,40**	**9,91**	**3,82**	**322,70**	**475,36**	**114,69**	**4,55**	**0,41**	**88,68**	
						Полдник											
1	Котлеты мясные рубленые собственного производства, запеченные с соусом молочным	70	7,14	8,82	8,31	137,16	0,10	2,81	0,04	0,13	65,25	90,10	15,09	0,72	0,13	0,75	120535

2	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,34	6,50	36,42	244,44	0,21	0,00	0,03	0,08	18,57	198,53	133,29	4,44	0,11	3,11	130309
3	Кисель из ягод быстрозамороженных (черная смородина)	200	0,20	0,04	24,98	104,48	0,00	40,00	0,00	0,14	19,50	13,52	8,10	0,28	0,00	4,20	160203
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**17,23**	**15,89**	**80,36**	**540,68**	**0,38**	**42,81**	**0,07**	**0,64**	**132,94**	**302,15**	**159,68**	**5,92**	**0,28**	**8,35**	
	Итого за день		**48,68**	**53,82**	**266,51**	**1708,77**	**1,58**	**269,82**	**10,07**	**5,24**	**786,24**	**1033,49**	**352,39**	**12,05**	**1,16**	**265,25**	
День 9 (четверг)																	
Завтрак 1																	
1	Каша пшенная молочная	200	7,34	6,96	35,64	237,40	0,36	40,10	0,04	0,06	153,02	213,86	55,50	1,40	0,18	4,42	120201
2	Чай с лимоном	200	0,04	0,00	10,12	41,26	0,00	1,60	0,00	0,00	5,36	6,64	0,48	0,06	0,00	0,00	160106
3	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,60	2,61	0,00	34,40	0,00	0,08	0,02	0,05	100,00	64,00	4,50	0,08	0,03	0,00	100102
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**11,53**	**10,10**	**56,41**	**367,66**	**0,43**	**41,78**	**0,06**	**0,41**	**288,00**	**284,50**	**63,68**	**2,02**	**0,25**	**4,72**	
Завтрак 2																	
1	Компот из плодов свежих (яблоки)	200	0,14	0,16	19,80	81,98	0,02	4,00	0,00	0,08	14,72	4,40	5,40	0,90	0,00	3,10	160209
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	80	0,32	0,24	8,24	37,60	0,02	4,00	0,00	0,32	15,20	12,80	9,60	0,00	0,02	0,00	210104
	Итого:		**0,46**	**0,40**	**28,04**	**119,58**	**0,04**	**8,00**	**0,00**	**0,40**	**29,92**	**17,20**	**15,00**	**0,90**	**0,02**	**3,10**	
Обед																	
1	Салат из отварной свеклы с чесноком	60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,01	5,67	0,01	1,91	23,25	25,26	12,61	0,80	0,02	4,00	100406
2	Суп с изделиями макаронными (фигурными) группы А на бульоне из птицы	200	5,08	6,36	14,38	130,42	0,04	2,46	0,02	0,10	13,40	67,38	12,24	1,62	0,04	0,00	110333
3	Рагу из мяса птицы	150	11,90	3,84	11,61	132,02	0,12	6,77	0,03	0,23	18,06	88,59	31,07	1,61	0,14	2,55	120609
4	Компот из плодов сухих (чернослив)	200	0,56	0,16	25,68	89,38	0,26	18,22	0,10	2,00	28,40	19,92	26,48	0,74	0,28	6,80	160215
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**20,26**	**11,08**	**71,20**	**444,22**	**0,58**	**33,12**	**0,16**	**4,87**	**117,81**	**222,26**	**92,89**	**5,73**	**0,56**	**15,65**	
Полдник																	
1	Суфле из печени	70	13,05	5,49	3,59	113,10	0,20	10,63	4,53	0,60	5,74	176,06	10,96	4,05	1,18	0,77	120538
2	Картофель отварной, запеченный с растительным маслом	150	3,32	5,07	25,70	158,45	0,17	14,58	0,00	2,15	15,12	89,73	33,66	1,47	0,11	0,60	130106
3	Кисель из ягод быстрозамороженных (вишня)	200	0,20	0,04	29,66	112,50	0,00	3,54	0,02	0,22	15,96	13,92	6,14	0,16	0,00	0,46	160225
4	Пирожок с яблоком	50	3,28	2,16	21,83	115,68	0,05	0,55	0,01	0,43	6,38	18,99	5,12	0,56	0,02	0,00	190204
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**21,40**	**13,28**	**91,43**	**554,32**	**0,49**	**29,30**	**4,55**	**3,69**	**72,82**	**298,69**	**59,07**	**6,72**	**1,34**	**2,13**	
	Итого за день		**53,65**	**34,86**	**247,08**	**1485,77**	**1,54**	**112,20**	**4,77**	**9,37**	**508,55**	**822,65**	**230,64**	**15,38**	**2,16**	**25,60**	
День 10 (пятница)																	
Завтрак 1																	
1	Омлет натуральный, запеченный	80	7,74	7,85	1,50	108,08	0,04	1,20	0,00	0,00	0,38	0,48	0,00	0,00	0,00	0,27	120301
2	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	5,04	5,66	26,14	170,48	0,26	14,00	0,00	0,00	3,10	0,00	0,60	0,04	0,00	4,78	160104
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,05	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	0,04	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,00	140110 140112 140113
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**14,38**	**22,29**	**38,37**	**407,96**	**0,37**	**15,20**	**0,04**	**0,40**	**34,30**	**2,38**	**3,80**	**0,54**	**0,05**	**5,35**	
Завтрак 2																	
1	Компот из ягод быстрозамороженных (смородина)	200	0,18	0,04	19,78	81,20	0,00	44,00	0,00	1,60	16,36	0,06	0,71	0,32	0,00	0,04	160207
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	80	0,32	0,32	7,84	37,60	0,02	8,00	0,00	0,32	15,20	12,80	9,60	0,00	0,02	0,00	210110
	Итого:		**0,50**	**0,36**	**27,62**	**118,80**	**0,02**	**52,00**	**0,00**	**1,92**	**31,56**	**12,86**	**10,31**	**0,32**	**0,02**	**0,04**	
Обед																	

1	Салат из капусты краснокочанной с маслом растительным	60	0,48	5,99	4,32	72,89	0,04	35,56	0,00	1,11	44,90	27,21	13,55	0,51	0,04	0,88	100203
2	Суп крестьянский с крупой (крупа перловая) на мясном бульоне	200	3,98	8,90	8,98	145,74	0,04	9,16	0,00	2,06	41,22	60,60	21,42	0,70	0,04	3,40	110331
3	Суфле из отварного мяса (говядина)	70	10,94	9,48	5,45	151,67	0,06	0,90	0,01	0,08	38,59	89,44	15,25	0,57	0,09	1,61	120537
4	Свекла тушеная	150	3,24	5,85	15,56	125,67	0,03	1,91	0,00	0,00	51,33	61,56	28,07	1,86	0,06	2,03	130209
5	Компот из плодов сухих (смесь косточковых плодов)	200	0,46	0,00	26,78	118,66	0,02	0,56	0,00	0,04	35,60	29,94	22,34	0,78	0,04	3,10	160211
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**21,83**	**30,94**	**80,61**	**707,03**	**0,34**	**48,09**	**0,01**	**3,93**	**246,35**	**289,86**	**111,13**	**5,39**	**0,35**	**13,32**	
						Полдник											
1	Котлеты рубленые из птицы (цыплята) собственного производства, запеченные с соусом молочным	70	8,70	10,53	8,16	153,73	**0,09**	**4,87**	**0,06**	**0,13**	**97,38**	**105,75**	**14,36**	**0,69**	0,10	1,47	120619
2	Рис отварной с овощами	150	3,24	3,80	28,79	164,10	0,03	2,03	0,03	0,15	3,95	62,36	21,86	0,65	0,03	5,10	130312
3	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,98	37,90	0,00	0,00	0,00	0,00	16,30	0,04	3,58	0,04	0,02	0,00	160105
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
5	Булочка "Творожная"	50	5,64	2,93	23,12	137,45	0,08	0,93	0,01	0,50	27,58	56,00	8,09	0,46	0,06	1,15	190111
	Итого:		**19,13**	**17,78**	**80,70**	**547,78**	**0,27**	**7,82**	**0,10**	**1,08**	**174,82**	**224,14**	**51,08**	**2,32**	**0,24**	**8,02**	
	Итого за день		**55,33**	**71,01**	**199,68**	**1662,77**	**0,98**	**71,11**	**0,15**	**5,40**	**455,47**	**516,37**	**166,00**	**8,25**	**0,65**	**26,69**	
	Итого за 5 дней		**56,05**	**57,68**	**238,64**	**1699,05**	**1,43**	**139,80**	**4,36**	**7,95**	**667,32**	**859,50**	**249,46**	**12,42**	**1,28**	**97,55**	
						День 11 (понедельник)											
						Завтрак 1											
1	Каша жидкая на молоке (рисовая)	200	7,36	5,94	42,18	253,48	0,30	17,60	0,04	0,00	211,88	202,56	39,64	0,52	0,26	7,00	120225
2	Какао-напиток на молоке	200	3,32	3,40	13,46	94,76	0,18	10,00	0,02	0,00	127,30	100,48	21,90	0,48	0,16	0,48	160101 160102
3	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,60	2,61	0,00	34,40	0,00	0,08	0,02	0,05	100,00	64,00	4,50	0,08	0,03	0,00	100102
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**14,83**	**12,48**	**66,29**	**437,24**	**0,55**	**27,68**	**0,08**	**0,35**	**468,80**	**367,04**	**69,24**	**1,56**	**0,49**	**7,78**	
						Завтрак 2											
1	Компот из плодов свежих (груши)	200	0,14	0,10	19,72	81,08	0,00	2,00	0,00	0,16	15,92	6,40	6,60	0,94	0,02	3,00	160208
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	80	1,20	0,40	16,80	76,80	0,03	8,00	0,00	0,32	6,40	22,40	33,60	0,00	0,04	0,00	210103
	Итого:		**1,34**	**0,50**	**36,52**	**157,88**	**0,03**	**10,00**	**0,00**	**0,48**	**22,32**	**28,80**	**40,20**	**0,94**	**0,06**	**3,00**	
						Обед											
1	Салат из свежих огурцов со сладким перцем с растительным маслом	60	0,49	4,25	1,58	59,02	0,02	19,30	0,00	1,95	12,40	21,94	7,40	0,34	0,02	1,69	100524
2	Щи из свежей капусты	200	1,52	2,90	5,80	55,28	0,10	12,44	0,02	0,18	35,30	115,54	26,34	4,20	0,14	3,86	110105
3	Биточки рубленые куриные	70	11,98	2,77	8,61	106,65	0,11	1,40	0,04	0,04	39,07	57,79	13,01	0,95	0,14	5,36	120611
4	Пюре картофельное	150	3,12	3,65	18,48	123,93	0,20	27,15	0,03	0,20	13,35	73,64	28,64	1,14	0,09	2,03	130101
5	Компот из плодов свежих (апельсин)	200	0,36	0,08	15,12	45,14	0,02	0,00	2,00	0,00	21,00	9,20	6,80	0,14	0,02	3,00	160212
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**20,19**	**14,36**	**69,12**	**482,42**	**0,59**	**60,30**	**2,09**	**3,00**	**155,83**	**299,21**	**92,68**	**7,73**	**0,49**	**18,23**	
						Полдник											
1	Макароны, запеченные с сыром	150	7,98	6,23	34,05	218,31	0,05	0,12	0,08	0,18	153,77	129,32	14,16	0,89	0,06	5,40	120213
2	Ряженка	150	4,20	6,00	6,30	96,00	0,03	0,45	0,05	0,00	186,00	138,00	21,00	0,15	0,15	0,00	230102
3	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
4	Булочка с изюмом	50	3,85	3,38	21,79	128,23	0,07	0,31	0,01	0,48	8,29	28,36	5,99	0,46	0,02	0,75	190104
	Итого:		**17,58**	**16,13**	**72,79**	**497,14**	**0,21**	**0,88**	**0,13**	**0,96**	**377,67**	**295,67**	**44,35**	**1,98**	**0,27**	**6,45**	
	Итого за день		**53,94**	**43,47**	**244,72**	**1574,68**	**1,38**	**98,85**	**2,30**	**4,79**	**1024,62**	**990,72**	**246,47**	**12,21**	**1,31**	**35,46**	

День 12 (вторник)																	
Завтрак 1																	
1	Суп молочный с изделиями макаронными	200	5,08	6,36	14,38	130,42	0,28	8,00	0,02	0,02	5,26	16,54	2,66	0,32	0,02	9,00	120231
2	Кофейный напиток злаковый, на молоке	200	6,60	7,34	30,06	206,78	0,40	31,34	0,02	0,00	125,54	90,00	15,14	0,14	0,40	5,20	160103
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,05	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	0,04	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,00	140110 140112 140113
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**13,28**	**22,48**	**55,17**	**466,60**	**0,75**	**39,34**	**0,08**	**0,42**	**161,62**	**108,44**	**21,00**	**0,96**	**0,47**	**14,50**	
Завтрак 2																	
1	Компот из плодов свежих (яблоки)	200	0,14	0,16	19,80	81,98	0,02	4,00	0,00	0,08	14,72	4,40	5,40	0,90	0,00	3,10	160209
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	80	0,72	0,16	6,48	34,40	0,03	48,00	0,00	0,02	27,20	18,40	10,40	0,00	0,02	0,00	210102
	Итого:		**0,86**	**0,32**	**26,28**	**116,38**	**0,05**	**52,00**	**0,00**	**0,10**	**41,92**	**22,80**	**15,80**	**0,90**	**0,02**	**3,10**	
Обед																	
1	Икра из уваренных кабачков	60	0,75	3,29	5,10	53,18	0,04	14,68	0,00	1,36	16,46	17,36	9,95	0,47	0,03	4,43	100518 100502
2	Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	200	3,98	3,64	11,64	110,10	0,10	4,84	0,02	0,26	45,12	110,92	32,02	1,44	0,06	10,40	110329
3	Котлеты рубленные из фарша рыбного	70	9,45	0,84	5,46	63,70	0,06	0,50	6,37	1,28	199,20	292,99	18,55	0,44	0,06	81,83	120401
4	Рис отварной	150	3,63	4,83	32,78	196,79	0,03	0,00	0,03	0,08	1,17	59,33	18,65	0,51	0,02	6,15	130301
5	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0,18	0,02	27,46	94,58	0,26	25,50	0,10	2,04	16,30	4,40	4,10	0,18	0,26	4,64	160213
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**20,71**	**13,34**	**101,97**	**610,75**	**0,64**	**45,53**	**6,52**	**5,65**	**312,95**	**506,11**	**93,77**	**4,02**	**0,50**	**109,75**	
Полдник																	
1	Гуляш из отварного мяса	70	10,23	8,02	1,72	132,00	0,07	0,70	0,01	0,13	17,07	135,31	20,94	1,95	0,14	5,36	120549
2	Изделия макаронные отварные	150	4,97	4,05	29,36	180,36	0,06	0,00	0,03	0,08	5,93	35,01	7,68	0,75	0,02	2,25	130401
3	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
4	Кисель из ягод быстрозамороженных (черная смородина)	200	0,20	0,04	24,98	104,48	0,00	40,00	0,00	0,14	19,50	13,52	8,10	0,28	0,00	4,20	160203
5	Лепешка с сыром	50	5,48	7,88	17,47	156,90	0,05	0,15	0,05	1,12	108,57	85,36	9,50	0,45	0,07	0,00	190112
	Итого:		**22,42**	**20,51**	**84,17**	**628,33**	**0,24**	**40,85**	**0,09**	**1,76**	**180,68**	**269,20**	**49,42**	**3,91**	**0,27**	**12,11**	
	Итого за день		**57,28**	**56,65**	**267,59**	**1822,06**	**1,68**	**177,71**	**6,69**	**7,93**	**697,16**	**906,55**	**179,99**	**9,79**	**1,26**	**139,46**	
День 13 (среда)																	
Завтрак 1																	
1	Омлет натуральный, запеченный	80	7,74	7,85	1,50	108,08	0,04	1,20	0,00	0,00	0,38	0,48	0,00	0,00	0,00	0,27	120301
2	Чай с молоком с сахаром	200	1,06	1,22	11,06	54,98	0,10	5,00	0,00	0,00	67,54	45,02	8,62	0,08	0,08	0,48	160108
3	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,60	2,61	0,00	34,40	0,00	0,08	0,02	0,05	100,00	64,00	4,50	0,08	0,03	0,00	100102
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**12,95**	**12,21**	**23,21**	**252,06**	**0,21**	**6,28**	**0,02**	**0,35**	**197,54**	**109,50**	**16,32**	**0,64**	**0,15**	**1,05**	
Завтрак 2																	
1	Отвар шиповника	200	0,52	0,06	23,54	80,46	0,12	160,00	0,00	0,00	9,76	2,72	2,72	0,50	0,04	160,00	160214
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	80	0,32	0,24	8,24	37,60	0,02	4,00	0,00	0,32	15,20	12,80	9,60	0,00	0,02	0,00	210104
	Итого:		**0,84**	**0,30**	**31,78**	**118,06**	**0,14**	**164,00**	**0,00**	**0,32**	**24,96**	**15,52**	**12,32**	**0,50**	**0,06**	**160,00**	
Обед																	
1	Винегрет овощной	60	0,92	5,86	4,73	73,22	0,04	5,25	0,00	1,11	13,06	26,91	11,03	0,46	0,02	4,43	100501
2	Суп с изделиями макаронными (фигурными) группы А на бульоне из птицы	200	5,08	6,36	14,38	130,42	0,04	2,46	0,02	0,10	13,40	67,38	12,24	1,62	0,04	0,00	110333
3	Гуляш из мяса птицы	70	8,48	7,04	1,67	96,77	0,04	1,68	26,60	0,06	9,13	63,47	8,76	0,67	0,06	2,41	120601

5	Картофель отварной, запеченный со сливочным маслом	150	3,35	4,20	25,73	152,34	0,17	14,54	0,02	0,21	15,59	90,21	33,57	1,47	0,11	2,10	130105
5	Компот из плодов сухих (смесь косточковых плодов)	200	0,46	0,00	26,78	118,66	0,02	0,56	0,00	0,04	35,60	29,94	22,34	0,78	0,04	3,10	160211
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**21,00**	**24,18**	**92,82**	**663,81**	**0,44**	**24,49**	**26,64**	**2,16**	**121,47**	**299,02**	**98,44**	**5,97**	**0,35**	**14,34**	
						Полдник											
1	Фрикадельки мясные паровые собственного производства	70	9,87	7,28	5,04	127,12	0,07	0,00	0,01	0,04	17,00	82,92	14,57	0,85	0,11	1,05	120540
2	Рагу из овощей	150	1,88	7,46	12,24	122,21	0,08	9,39	0,00	2,97	32,13	67,61	28,92	1,07	0,08	2,25	130203
3	Биойогурт фруктовый питьевой	150	4,20	4,35	15,75	118,95	0,06	0,90	0,05	0,00	183,00	144,00	22,50	0,14	0,30	13,50	230104
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**17,50**	**19,62**	**43,68**	**422,88**	**0,27**	**10,29**	**0,06**	**3,31**	**261,75**	**294,53**	**69,19**	**2,53**	**0,53**	**17,10**	
	Итого за день		**52,29**	**56,30**	**191,50**	**1456,81**	**1,07**	**205,06**	**26,72**	**6,13**	**605,73**	**718,56**	**196,28**	**9,64**	**1,08**	**192,49**	
						День 14 (четверг)											
						Завтрак 1											
1	Пудинг из творога запеченный	80	12,10	7,75	10,68	155,07	0,05	0,17	0,04	0,19	110,06	155,90	18,68	0,65	0,18	3,57	120318
2	Соус молочный (сладкий)	20	0,54	1,15	3,26	25,60	0,03	1,50	0,01	0,02	18,57	14,57	2,50	0,04	0,02	0,28	140111
3	Чай с лимоном	200	0,04	0,00	10,12	41,26	0,00	1,60	0,00	0,00	5,36	6,64	0,48	0,06	0,00	0,00	160106
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,05	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	0,04	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,00	140110 140112 140113
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**14,28**	**17,68**	**34,79**	**351,34**	**0,15**	**3,27**	**0,09**	**0,61**	**164,81**	**179,01**	**24,86**	**1,25**	**0,25**	**4,15**	
						Завтрак 2											
1	Компот из плодов свежих (апельсин)	200	0,36	0,08	15,12	45,14	0,02	0,00	2,00	0,00	21,00	9,20	6,80	0,14	0,02	3,00	160212
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	80	0,32	0,32	7,84	37,60	0,02	8,00	0,00	0,32	15,20	12,80	9,60	0,00	0,02	0,00	210110
	Итого:		**0,68**	**0,40**	**22,96**	**82,74**	**0,04**	**8,00**	**2,00**	**0,32**	**36,20**	**22,00**	**16,40**	**0,14**	**0,04**	**3,00**	
						Обед											
1	Салат из помидоров с растительным маслом	60	0,76	2,51	2,55	36,81	0,03	11,75	0,00	1,91	10,24	13,44	10,13	0,46	0,02	1,51	100506
2	Рассольник ленинградский на мясном бульоне	200	3,72	8,14	8,68	145,90	0,10	6,20	0,02	0,24	24,38	123,74	28,18	3,74	0,12	7,20	110208
3	Бефстроганов из мяса отварного	70	10,43	9,21	2,25	144,64	0,11	1,21	0,02	0,13	18,12	118,65	17,86	1,09	0,12	2,33	120548
4	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,34	6,50	36,42	244,44	0,21	0,00	0,03	0,08	18,57	198,53	133,29	4,44	0,11	3,11	130309
5	Компот из ягод быстрозамороженных (клюква)	200	0,08	0,00	19,18	78,78	0,00	3,30	0,00	0,00	11,52	2,42	5,10	0,16	0,00	2,60	160206
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**26,06**	**27,07**	**88,61**	**742,97**	**0,59**	**22,47**	**0,07**	**2,99**	**117,52**	**477,88**	**205,06**	**10,86**	**0,45**	**19,04**	
						Полдник											
1	Лепешки картофельные	80	4,00	3,82	22,93	138,89	0,12	8,98	0,02	0,49	14,75	60,53	22,02	0,94	0,06	1,12	130107
2	Соус сметанный	20	0,54	2,52	1,51	30,02	0,01	0,08	0,02	0,01	17,96	13,54	2,24	0,06	0,02	0,28	140106
3	Огурцы свежие	60	0,48	0,06	1,56	8,40	0,02	3,00	0,00	0,06	13,80	25,20	8,40	0,36	0,02	0,84	100519
4	Кисель из ягод быстрозамороженных (вишня)	200	0,20	0,04	29,66	112,50	0,00	3,54	0,02	0,22	15,96	13,92	6,14	0,16	0,00	0,46	160225
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**6,77**	**6,97**	**66,31**	**344,41**	**0,21**	**15,60**	**0,06**	**1,08**	**92,09**	**113,19**	**42,00**	**2,01**	**0,15**	**3,00**	
	Итого за день		**47,79**	**52,13**	**212,67**	**1521,46**	**1,00**	**49,33**	**2,22**	**5,00**	**410,62**	**792,08**	**288,33**	**14,25**	**0,88**	**29,19**	
						День 15 (пятница)											
						Завтрак 1											
1	Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных)	200	9,00	12,50	32,68	280,00	0,04	17,60	0,06	0,06	225,84	257,96	63,74	1,30	0,28	6,60	120224
2	Какао-напиток на молоке	200	3,32	3,40	13,46	94,76	0,18	10,00	0,02	0,00	127,30	100,48	21,90	0,48	0,16	0,48	160101 160102

3	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,60	2,61	0,00	34,40	0,00	0,08	0,02	0,05	100,00	64,00	4,50	0,08	0,03	0,00	100102
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**16,47**	**19,04**	**56,79**	**463,76**	**0,29**	**27,68**	**0,10**	**0,41**	**482,76**	**422,44**	**93,34**	**2,34**	**0,51**	**7,38**	
Завтрак 2																	
1	Компот из плодов свежих (груши)	200	0,14	0,10	19,72	81,08	0,00	2,00	0,00	0,16	15,92	6,40	6,60	0,94	0,02	3,00	160208
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	80	1,20	0,40	16,80	76,80	0,03	8,00	0,00	0,32	6,40	22,40	33,60	0,00	0,04	0,00	210103
	Итого:		**1,34**	**0,50**	**36,52**	**157,88**	**0,03**	**10,00**	**0,00**	**0,48**	**22,32**	**28,80**	**40,20**	**0,94**	**0,06**	**3,00**	
Обед																	
1	Сельдь с растительным маслом	60	3,62	4,45	5,24	75,97	0,02	1,32	0,01	0,74	38,17	122,76	18,89	0,58	0,06	21,60	100602
2	Борщ с мелкошинкованными овощами на мясном бульоне	200	3,54	9,42	4,20	131,00	0,08	6,70	0,00	1,90	35,02	112,00	25,44	4,36	0,12	7,26	110110
3	Говядина тушеная с картофелем	150	8,96	10,92	12,27	193,16	0,15	6,56	0,03	0,29	32,85	212,34	45,50	3,23	0,20	1,80	120511
3	Компот из плодов свежих (яблоки)	200	0,14	0,16	19,80	81,98	0,02	4,00	0,00	0,08	14,72	4,40	5,40	0,90	0,00	3,10	160209
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**18,98**	**25,67**	**61,04**	**574,51**	**0,42**	**18,58**	**0,04**	**3,65**	**155,46**	**472,61**	**105,72**	**10,03**	**0,46**	**36,06**	
Полдник																	
1	Макароны, запеченные с сыром	150	7,98	6,23	34,05	218,31	0,05	0,12	0,08	0,18	153,77	129,32	14,16	0,89	0,06	5,40	120213
2	Ряженка	150	4,20	6,00	6,30	96,00	0,03	0,45	0,05	0,00	186,00	138,00	21,00	0,15	0,15	0,00	230102
5	Печенье	20	4,10	2,30	13,20	94,00	0,40	11,20	0,05	0,00	3,10	0,00	0,36	0,40	0,04	0,05	
	Итого:		**16,28**	**14,53**	**53,55**	**408,31**	**0,48**	**11,77**	**0,17**	**0,18**	**342,87**	**267,32**	**35,52**	**1,44**	**0,25**	**5,45**	
	Итого за день		**53,07**	**59,74**	**207,90**	**1604,46**	**1,21**	**68,03**	**0,31**	**4,72**	**1003,41**	**1191,16**	**274,78**	**14,75**	**1,28**	**51,89**	
	Итого за 5 дней		**52,87**	**53,66**	**224,87**	**1595,89**	**1,27**	**119,80**	**7,65**	**5,71**	**748,31**	**919,81**	**237,17**	**12,13**	**1,16**	**89,70**	
День 16 (Понедельник)																	
Завтрак 1																	
1	Каша пшенная молочная	200	7,34	6,96	35,64	237,40	0,36	40,10	0,04	0,06	153,02	213,86	55,50	1,40	0,18	4,42	120201
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,98	37,90	0,00	0,00	0,00	0,00	16,30	0,04	3,58	0,04	0,02	0,00	160105
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,05	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	0,04	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,00	140110 140112 140113
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**8,94**	**15,74**	**56,35**	**404,70**	**0,43**	**40,10**	**0,08**	**0,46**	**200,14**	**215,80**	**62,28**	**1,94**	**0,25**	**4,72**	
Завтрак 2																	
1	Компот из плодов сухих (смесь косточковых плодов)	200	0,46	0,00	26,78	118,66	0,02	0,56	0,00	0,04	35,60	29,94	22,34	0,78	0,04	3,10	160211
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	80	0,32	0,24	8,24	37,60	0,02	4,00	0,00	0,32	15,20	12,80	9,60	0,00	0,02	0,00	210104
	Итого:		**0,78**	**0,24**	**35,02**	**156,26**	**0,04**	**4,56**	**0,00**	**0,36**	**50,80**	**42,74**	**31,94**	**0,78**	**0,06**	**3,10**	
Обед																	
1	Салат из моркови с сахаром	60	0,71	4,25	5,57	64,05	0,03	2,73	0,00	2,06	14,80	30,11	20,75	0,39	0,04	2,74	100302
2	Суп из овощей	190	1,39	5,64	7,35	84,85	0,08	19,13	0,02	0,21	28,39	51,47	22,29	0,70	0,08	3,71	110305
3	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,11	0,38	7,62	39,04	0,06	0,00	0,00	0,00	21,18	0,03	2,28	0,39	0,04	0,00	180601
4	Тефтели рыбные	70	9,03	1,33	7,77	74,41	0,06	0,00	7,88	0,70	187,05	273,24	18,51	0,49	0,05	74,84	120403
5	Картофель отварной, запеченный с растительным маслом	150	3,32	5,07	25,70	158,45	0,17	14,58	0,00	2,15	15,12	89,73	33,66	1,47	0,11	0,60	130106
6	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0,18	0,02	27,46	94,58	0,26	25,50	0,10	2,04	16,30	4,40	4,10	0,18	0,26	4,64	160213
7	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**18,45**	**17,41**	**100,99**	**607,78**	**0,80**	**61,95**	**7,99**	**7,80**	**317,53**	**470,08**	**112,08**	**4,59**	**0,65**	**88,82**	
Полдник																	

1	Фрикадельки мясные паровые собственного производства	70	9,87	7,28	5,04	127,12	0,07	0,00	0,01	0,04	17,00	82,92	14,57	0,85	0,11	1,05	120540
2	Свекла тушеная	150	3,24	5,85	15,56	125,67	0,03	1,91	0,00	0,00	51,33	61,56	28,07	1,86	0,06	2,03	130209
3	Кисель из ягод быстрозамороженных (черная смородина)	200	0,20	0,04	24,98	104,48	0,00	40,00	0,00	0,14	19,50	13,52	8,10	0,28	0,00	4,20	160203
4	Булочка "Городская"	50	3,84	3,63	22,24	132,31	0,09	1,65	0,01	0,47	5,89	26,06	5,03	0,39	0,02	3,58	190102
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**18,70**	**17,33**	**78,47**	**544,18**	**0,25**	**43,56**	**0,02**	**0,94**	**123,34**	**184,06**	**58,97**	**3,86**	**0,23**	**11,16**	
	Итого за день		**46,87**	**50,72**	**270,83**	**1712,91**	**1,53**	**150,16**	**8,10**	**9,56**	**691,82**	**912,68**	**265,27**	**11,17**	**1,19**	**107,79**	
День 17 (Вторник)																	
Завтрак 1																	
1	Запеканка из творога	80	12,66	8,58	11,72	167,97	0,04	0,17	0,04	0,28	103,46	147,18	17,13	0,50	0,18	2,89	120305
2	Соус абрикосовый	20	0,11	0,01	8,38	49,80	0,00	0,04	0,00	0,00	4,16	3,15	2,32	0,10	0,00	1,40	140206 140206-2
2	Чай с молоком с сахаром	200	1,06	1,22	11,06	54,98	0,10	5,00	0,00	0,00	67,54	45,02	8,62	0,08	0,08	0,48	160108
4	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,60	2,61	0,00	34,40	0,00	0,08	0,02	0,05	100,00	64,00	4,50	0,08	0,03	0,00	100102
5	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**17,98**	**12,94**	**41,81**	**361,75**	**0,21**	**5,28**	**0,06**	**0,63**	**304,77**	**259,35**	**35,77**	**1,24**	**0,33**	**5,07**	
Завтрак 2																	
1	Отвар шиповника	200	0,52	0,06	23,54	80,46	0,12	160,00	0,00	0,00	9,76	2,72	2,72	0,50	0,04	160,00	160214
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	80	0,32	0,32	7,84	37,60	0,02	8,00	0,00	0,32	15,20	12,80	9,60	0,00	0,02	0,00	210110
	Итого:		**0,84**	**0,38**	**31,38**	**118,06**	**0,14**	**168,00**	**0,00**	**0,32**	**24,96**	**15,52**	**12,32**	**0,50**	**0,06**	**160,00**	
Обед																	
1	Салат из отварной свеклы с чесноком	60	2,34	4,42	5,53	64,29	0,01	5,67	0,01	1,91	23,25	25,26	12,61	0,80	0,02	4,00	100406
2	Суп с изделиями макаронными (фигурными) группы А на бульоне из птицы	200	5,08	6,36	14,38	130,42	0,04	2,46	0,02	0,10	13,40	67,38	12,24	1,62	0,04	0,00	110333
3	Гуляш из мяса птицы	70	8,48	7,04	1,67	96,77	0,04	1,68	26,60	0,06	9,13	63,47	8,76	0,67	0,06	2,41	120601
4	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,34	6,50	36,42	244,44	0,21	0,00	0,03	0,08	18,57	198,53	133,29	4,44	0,11	3,11	130309
5	Компот из плодов сухих (чернослив)	200	0,56	0,16	25,68	89,38	0,26	18,22	0,10	2,00	28,40	19,92	26,48	0,74	0,28	6,80	160215
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**27,52**	**25,19**	**103,21**	**717,70**	**0,71**	**28,04**	**26,76**	**4,78**	**127,45**	**395,66**	**203,87**	**9,23**	**0,59**	**18,61**	
Полдник																	
1	Каша жидкая на молоке (манная)	200	8,40	10,88	35,34	274,22	0,32	17,60	0,06	0,06	216,08	183,94	29,88	0,50	0,26	7,44	120205
2	Пастила	20	0,10	0,00	16,00	64,80	0,00	12,80	51,84	0,00	10,24	41,47	0,00	8,19	33,18	0,00	
3	Биойогурт фруктовый питьевой	150	4,20	4,35	15,75	118,95	0,06	0,90	0,05	0,00	183,00	144,00	22,50	0,14	0,30	13,50	230104
	Итого:		**12,70**	**15,23**	**67,09**	**457,97**	**0,38**	**31,30**	**51,95**	**0,06**	**409,32**	**369,41**	**52,38**	**8,83**	**33,74**	**20,94**	
	Итого за день		**59,04**	**53,74**	**243,49**	**1655,48**	**1,44**	**232,62**	**78,76**	**5,79**	**866,50**	**1039,94**	**304,34**	**19,80**	**34,71**	**204,62**	
День 18 (Среда)																	
Завтрак 1																	
1	Каша жидкая на молоке (рисовая)	200	7,36	5,94	42,18	253,48	0,30	17,60	0,04	0,00	211,88	202,56	39,64	0,52	0,26	7,00	120225
2	Чай с лимоном	200	0,04	0,00	10,12	41,26	0,00	1,60	0,00	0,00	5,36	6,64	0,48	0,06	0,00	0,00	160106
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,05	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	0,04	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,00	140110 140112 140113
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**9,00**	**14,72**	**63,03**	**424,14**	**0,37**	**19,20**	**0,08**	**0,40**	**248,06**	**211,10**	**43,32**	**1,08**	**0,31**	**7,30**	
Завтрак 2																	
1	Компот из плодов свежих (груши)	200	0,14	0,10	19,72	81,08	0,00	2,00	0,00	0,16	15,92	6,40	6,60	0,94	0,02	3,00	160208

2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	80	1,20	0,40	16,80	76,80	0,03	8,00	0,00	0,32	6,40	22,40	33,60	0,00	0,04	0,00	210103
	Итого:		**0,86**	**0,26**	**26,20**	**115,48**	**0,03**	**50,00**	**0,00**	**0,18**	**43,12**	**24,80**	**17,00**	**0,94**	**0,04**	**3,00**	
						Обед											
1	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	60	0,44	7,25	1,45	72,54	0,02	6,18	0,00	1,30	13,61	22,89	7,90	0,33	0,02	1,09	100507
2	Щи из капусты свежей на бульоне мясном с мелкошинкованными овощами	200	3,70	7,32	5,02	112,78	0,10	12,44	0,02	0,18	35,30	115,54	26,34	4,20	0,14	6,20	110111
3	Азу из мяса отварного	70	10,41	8,94	2,57	144,12	0,07	0,92	0,00	1,64	20,60	137,47	22,05	1,90	0,13	1,68	120532
4	Изделия макаронные отварные	150	4,97	4,05	29,36	180,36	0,06	0,00	0,03	0,08	5,93	35,01	7,68	0,75	0,02	2,25	130401
5	Компот из плодов свежих (апельсин)	200	0,36	0,08	15,12	45,14	0,02	0,00	2,00	0,00	21,00	9,20	6,80	0,14	0,02	3,00	160212
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**22,60**	**28,36**	**73,05**	**647,34**	**0,42**	**19,54**	**2,05**	**3,83**	**131,14**	**341,21**	**81,27**	**8,29**	**0,41**	**16,52**	
						Полдник											
1	Запеканка картофельная с мясом отварным	150	14,22	12,47	24,71	267,99	0,14	2,33	0,02	0,21	32,40	167,01	39,09	1,91	0,14	1,95	120534
3	Какао-напиток на молоке	200	3,32	3,40	13,46	94,76	0,18	10,00	0,02	0,00	127,30	100,48	21,90	0,48	0,16	0,48	160101 160102
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
5	Пирожок с яблоком	50	3,28	2,16	21,83	115,68	0,05	0,55	0,01	0,43	6,38	18,99	5,12	0,56	0,02	0,00	190204
	Итого:		**22,37**	**18,55**	**70,65**	**533,03**	**0,43**	**12,88**	**0,04**	**0,94**	**195,70**	**286,48**	**69,31**	**3,43**	**0,35**	**2,73**	
	Итого за день		**54,84**	**61,89**	**232,92**	**1719,98**	**1,25**	**101,62**	**2,17**	**5,34**	**618,02**	**863,59**	**210,90**	**13,73**	**1,12**	**29,55**	
						День 19 (Четверг)											
						Завтрак 1											
1	Омлет натуральный, запеченный	80	7,74	7,85	1,50	108,08	0,04	1,20	0,00	0,00	0,38	0,48	0,00	0,00	0,00	0,27	120301
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,98	37,90	0,00	0,00	0,00	0,00	16,30	0,04	3,58	0,04	0,02	0,00	160105
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,05	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	0,04	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,00	140110 140112 140113
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**9,34**	**16,63**	**22,21**	**275,38**	**0,11**	**1,20**	**0,04**	**0,40**	**47,50**	**2,42**	**6,78**	**0,54**	**0,07**	**0,57**	
						Завтрак 2											
1	Компот из плодов свежих (яблоки)	200	0,14	0,16	19,80	81,98	0,02	4,00	0,00	0,08	14,72	4,40	5,40	0,90	0,00	3,10	160209
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	80	0,32	0,24	8,24	37,60	0,02	4,00	0,00	0,32	15,20	12,80	9,60	0,00	0,02	0,00	210104
	Итого:		**0,46**	**0,40**	**28,04**	**119,58**	**0,04**	**8,00**	**0,00**	**0,40**	**29,92**	**17,20**	**15,00**	**0,90**	**0,02**	**3,10**	
						Обед											
1	Салат из капусты белокочанной с растительным маслом	60	0,98	6,05	5,80	80,96	0,02	16,02	0,00	1,13	27,43	18,88	10,40	0,37	0,02	1,66	100201
2	Суп картофельный с бобовыми (горох) на курином бульоне	190	5,87	4,28	14,86	114,49	0,17	4,94	0,00	1,86	28,29	80,86	28,99	1,50	0,06	3,27	110327-2
3	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1,11	0,38	7,62	39,04	0,06	0,00	0,00	0,00	21,18	0,03	2,28	0,39	0,04	0,00	180601
3	Плов куриный	150	14,22	16,92	29,36	314,13	0,08	4,08	36,75	3,27	20,58	151,79	33,51	1,44	0,11	4,25	120605
6	Компот из плодов сухих (смесь косточковых плодов)	200	0,46	0,00	26,78	118,66	0,02	0,56	0,00	0,04	35,60	29,94	22,34	0,78	0,04	3,10	160211
7	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
8	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**25,37**	**28,34**	**103,93**	**759,68**	**0,49**	**25,61**	**36,75**	**6,94**	**167,78**	**302,60**	**108,02**	**5,44**	**0,35**	**14,57**	
						Полдник											
1	Суфле из отварного мяса (говядина)	70	10,94	9,48	5,45	151,67	0,06	0,90	0,01	0,08	38,59	89,44	15,25	0,57	0,09	1,61	120537
2	Пюре картофельное	150	3,12	3,65	18,48	123,93	0,20	27,15	0,03	0,20	13,35	73,64	28,64	1,14	0,09	2,03	130101
5	Кисель из ягод быстрозамороженных (вишня)	200	0,20	0,04	29,66	112,50	0,00	3,54	0,02	0,22	15,96	13,92	6,14	0,16	0,00	0,46	160225
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
5	Зефир	20	0,16	0,01	16,06	64,72	0,07	0,00	2,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,00	

	Итого:		**15,97**	**13,70**	**80,30**	**507,42**	**0,39**	**31,59**	**2,06**	**1,09**	**127,14**	**176,99**	**56,43**	**2,83**	**0,26**	**4,40**	
	Итого за день		**51,14**	**59,07**	**234,48**	**1662,06**	**1,04**	**66,40**	**38,85**	**8,83**	**372,35**	**499,21**	**186,23**	**9,72**	**0,70**	**22,64**	
День 20 (Пятница)																	
Завтрак 1																	
1	Каша жидкая на молоке (манная)	200	8,40	10,88	35,34	274,22	0,32	17,60	0,06	0,06	216,08	183,94	29,88	0,50	0,26	7,44	120205
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,98	37,90	0,00	0,00	0,00	0,00	16,30	0,04	3,58	0,04	0,02	0,00	160105
3	Масло коровье сладкосливочное несоленое	10	0,05	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	0,04	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,00	140110 140112 140113
4	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
	Итого:		**10,00**	**19,66**	**56,05**	**441,52**	**0,39**	**17,60**	**0,10**	**0,46**	**263,20**	**185,88**	**36,66**	**1,04**	**0,33**	**7,74**	
Завтрак 2																	
1	Компот из плодов сухих (изюм)	200	0,56	0,12	27,68	95,38	0,04	0,00	0,00	0,12	28,40	30,96	12,08	0,74	0,02	1,72	160216
2	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	80	0,32	0,32	7,84	37,60	0,02	8,00	0,00	0,32	15,20	12,80	9,60	0,00	0,02	0,00	210110
	Итого:		**0,88**	**0,44**	**35,52**	**132,98**	**0,06**	**8,00**	**0,00**	**0,44**	**43,60**	**43,76**	**21,68**	**0,74**	**0,04**	**1,72**	
Обед																	
1	Салат зеленый с огурцами и помидорами с растительным маслом	60	0,59	8,48	1,45	84,86	0,02	6,67	0,00	1,57	20,21	17,96	13,00	0,37	0,02	2,59	100208
2	Уха ростовская	200	5,28	4,26	9,86	100,36	0,08	9,72	0,02	0,38	39,60	139,42	30,20	0,94	0,10	52,58	110316
3	Голубцы ленивые	150	12,00	15,00	10,95	226,80	0,92	0,00	0,00	0,00	317,67	0,38	34,20	0,00	0,66	1,50	120542
5	Компот из ягод быстрозамороженных (клюква)	200	0,08	0,00	19,18	78,78	0,00	3,30	0,00	0,00	11,52	2,42	5,10	0,16	0,00	2,60	160206
6	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,17	0,19	8,88	37,80	0,08	0,01	0,00	0,34	5,08	21,11	7,30	0,49	0,04	2,00	200103
	Итого:		**20,68**	**28,46**	**60,97**	**583,20**	**1,16**	**19,70**	**0,02**	**2,59**	**423,70**	**181,29**	**93,00**	**2,44**	**0,86**	**61,57**	
Полдник																	
1	Рагу из мяса птицы	150	11,90	3,84	11,61	132,02	0,12	6,77	0,03	0,23	18,06	88,59	31,07	1,61	0,14	2,55	120609
3	Отвар шиповника	200	0,52	0,06	23,54	80,46	0,12	160,00	0,00	0,00	9,76	2,72	2,72	0,50	0,04	160,00	160214
3	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,55	0,53	10,65	54,60	0,07	0,00	0,00	0,30	29,62	0,00	3,20	0,48	0,04	0,30	200102
4	Ватрушка с творогом	50	5,97	2,58	20,63	125,05	0,08	1,23	0,02	1,38	44,67	67,47	9,61	0,42	0,08	1,55	190304
	Итого:		**19,93**	**7,01**	**66,43**	**392,13**	**0,38**	**168,00**	**0,05**	**1,91**	**102,11**	**158,78**	**46,60**	**3,00**	**0,29**	**164,40**	
	Итого за день		**51,49**	**55,57**	**218,97**	**1549,83**	**2,00**	**213,29**	**0,17**	**5,40**	**832,61**	**569,70**	**197,93**	**7,22**	**1,52**	**235,43**	
	Итого за 5 дней		**52,68**	**56,20**	**240,14**	**1660,05**	**1,45**	**152,82**	**25,61**	**6,98**	**676,26**	**777,02**	**232,93**	**12,33**	**7,85**	**120,01**	
	Итого за 20 дней		**55,00**	**58,09**	**236,18**	**1666,55**	**1,36**	**135,65**	**13,63**	**6,92**	**684,12**	**856,17**	**238,30**	**12,15**	**2,90**	**99,61**	

Приложения к примерному меню для организации питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8 -10 часов,11-12 и более часов).

Приложение №1

Распределение плодов и ягод по дням цикличного меню

Распределение плодов и ягод по дням циклического меню в дошкольных общеобразовательных учреждениях

Наименование плода	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Яблоко*				x			x			x				x			x			x
Груша*			x			x			x				x			x			x	
Апельсин*		x										x								
Банан*	x				x			x			x				x			x		

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

Приложение №2

Замены блюд при организации питания в дошкольных общеобразовательных учреждениях

День	Прием пищи (4-х разовое питание)	Заменяемое блюдо	Вариант замены
		Наименование	Наименование
1	Завтрак 1	Каша жидкая на молоке (из пшена и риса) «Дружба»	Каша жидкая на молоке (пшеничная)
2	Полдник	Соус молочный (сладкий)	Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности
2	Полдник	Булочка «Любимая»	Булочка с изюмом
4	Обед	Тефтели рыбные	Рыба (филе) припущенная
5	Завтрак 1	Соус молочный сладкий с ванилью	Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности
5	Обед	Плов куриный	Суфле из отварной птицы (цыплята) Рис отварной с овощами
6	Обед	Суп картофельный с бобовыми (горох) на мясном бульоне	Суп-пюре из гороха
6	Обед	Рагу из овощей	Гарнир сложный (пюре картофельное, капуста тушеная)
6	Полдник	Котлеты рубленные из фарша рыбного	Кнели рыбные отварные собственного производства
8	Завтрак 1	Каша жидкая на молоке (манная)	Каша вязкая на молоке (ячневая)
8	Обед	Тефтели рыбные	Рыба (филе) запеченная
9	Обед	Суп с изделиями макаронными (фигурными) группы А на бульоне из птицы	Суп с клецками на бульоне из птицы
9	Полдник	Суфле из печени Картофель отварной, запеченный с растительным маслом	Запеканка картофельная с печенью
11	Полдник	Макароны, запеченные с сыром	Сырники

12	Обед	Котлеты рубленные из фарша рыбного	Рыба (филе) припущенная
14	Завтрак 1	Соус молочный (сладкий)	Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности
15	Завтрак 1	Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных)	Каша жидкая на молоке (пшеничная)
15	Полдник	Макароны, запеченные с сыром	Сырники
16	Обед	Тефтели рыбные Картофель отварной, запеченный с растительным маслом	Рыба, запеченная с картофелем, по-русски
16	Полдник	Булочка «Городская»	Булочка "Творожная"
17	Обед	Суп с изделиями макаронными (фигурными) группы А на бульоне из птицы	Суп с клецками на бульоне из птицы
17	Обед	Гуляш из мяса птицы	Суфле из отварной птицы (цыплята)
17	Полдник	Каша жидкая на молоке (манная)	Пудинг манный
20	Завтрак 1	Каша жидкая на молоке (манная)	Каша вязкая на молоке (ячневая)

Приложение №3

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

День	Прием пищи	Заменяемый салат	Сезонный салат
3	Обед	Салат из капусты белокочанной с растительным маслом	Огурцы свежие
6	Обед	Салат витаминный с маслом растительным	Огурцы консервированные без уксуса
8	Обед	Салат из моркови с сахаром	Икра из уваренных кабачков
10	Обед	Салат из капусты краснокочанной с маслом растительным	Помидоры свежие
13	Обед	Винегрет овощной	Салат из отварной свеклы с чесноком
16	Обед	Салат из моркови с сахаром	Огурцы консервированные без уксуса
19	Обед	Салат из капусты белокочанной с растительным маслом	Икра из баклажанов

Пояснительная записка к рациону питания для детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения.

В меню составлено с учетом пожелания родителей и детей в части: замены Напитков с клюквой, часть Каш вязких заменены на Каши жидкие, исключены салаты с кальмарами, при этом сохранив сбалансированное питание и учитывая требования «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений", СанПиН 2.4.1.3049-13 СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания».

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», СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях". Сырье животного происхождения должно пройти ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с ветеринарными правилами и нормами, сопровождаться ветеринарными документами, утвержденными Государственной Ветеринарной Службой. Не должно использоваться сырье, содержащее ГМО. Готовые блюда (кулинарные изделия) соответствует Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), прошедшие государственную регистрацию, внесены в Реестр свидетельств о государственной регистрации и разрешена для производства, реализации и использования для питания детей дошкольного и школьного возраста.

При составлении рациона 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 2.4.1.2660-10, СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», приведены рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий – разработанные с использованием требований к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы в 2012 году, технологической инструкцией по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95) Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях"

Основные требования к производственному процессу и хранению

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

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

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

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

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

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

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

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

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

I. Подготовка к использованию сырья продовольственного, продуктов пищевых

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

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

1. Подготовка сырья мясного

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

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

Мясо бескостное размороженное зачищают от грубых сухожилий, поверхностных пленок с оставлением межмышечной и соединительной ткани. При необходимости у свинины удаляют излишки шпика. Подготовленное мясо нарезают на куски массой 1-1,5

кг, толщиной не более 8 см, которые направляют на варку для приготовления бульона мясного или для приготовления вторых блюд. Для приготовления фарша выделяют котлетное мясо (говяжье, свиное).

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

2. Подготовка птицы

У потрошеных тушек птицы удаляют легкие и почки, проверяют тщательность удаления внутренних органов. После этого тушки птицы (или полуфабрикаты) моют проточной теплой, а затем холодной водой до полного удаления загрязнений и остатков крови.

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

Перед термообработкой тушки птицы формуют.

3. Подготовка рыбы

Размораживание рыбы можно проводить как на воздухе на специальных подносах или лотках, так и погружением тушек рыбы в воду на 2-4 часа при температуре воды 10-12°С (рыба семейства лососевых, осетровых специальной разделки).

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

Хранение филе рыбного размороженного и рыбы размороженной не допускается.

4. Подготовка яиц куриных и продуктов яичных

Обработку яиц куриных диетических и столовых (в случае их использования) осуществляют в специально отведенном месте в промаркированных емкостях (ведрах, котлах и др.) в порядке, установленном санитарными правилами.

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

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

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

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

5. Подготовка овощей, фруктов

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

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

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

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

Овощи и зелень после предварительной промывки тщательно перебирают, очищают и повторно промывают проточной водой. Необходимо производить тщательную зачистку порченых и гниющих участков моркови, лука, свеклы, редьки, картофеля и других овощей, обязательно удалить 3-4 листа капусты белокочанной или краснокочанной, повторно промыть овощи в проточной питьевой воде (небольшими партиями, пользуясь дуршлагами, сетками, грохотами).

Непосредственно перед приготовлением блюд из сырых овощей (салатов, винегретов и др.) должна проводиться особо тщательная промывка подготовленных овощей в проточной питьевой воде (в «холодном» цехе).

Категорически запрещается хранение в воде очищенных овощей и зелени, предназначенных для употребления в пищу в сыром виде, без проведения термической обработки.

Фрукты, в том числе цитрусовые и бананы, дважды промывают – первоначально в производственной ванне (в «овощном» цехе), затем проточной питьевой водой (непосредственно перед употреблением, в «холодном» цехе).

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

Сухофрукты тщательно перебирают, затем промывают теплой проточной водой.

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

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

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

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

Крупу манную, а также измельченные крупы просеивают.

Хлопья овсяные перебирают.

Изделия макаронные перебирают. Макароны при необходимости разламывают.

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

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

Требования к качеству кулинарной продукции

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

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

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

Таблица 1

Органолептические показатели кулинарной продукции

Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
Бутерброды открытые	Бутерброды открытые представляют собой ломтик хлеба толщиной 1,0-1,5 см, смазанный маслом сливочным (или без него), на который уложены сыр или мясные гастрономические продукты, или рыба, нарезанные тонкими ломтиками, или ломтики хлеба равномерно смазаны джемом, вареньем, паштетом и др. Бутерброды имеют свежий вид, не заветренные, не имеют посторонних привкуса и запаха.
Холодные блюда (салаты, винегреты)	Холодные блюда (салаты, винегреты) представляют собой массу, состоящую из овощей свежих или отварных, фруктов, мяса, рыбы, морепродуктов и др., которые нарезаны соломкой или ломтиками, или дольками, или другой формы, заправлены соусом или маслом растительным и др. Компоненты блюда не деформированы, имеют свойственные определенному виду продуктов цвет и запах. Блюдо не заветренное, не имеет посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы заправочные: щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, изделиями макаронными и др.)	Первые блюда (супы заправочные: щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, изделиями макаронными и др.), приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам внешний вид, вкус, запах и цвет. Форма нарезки овощей соответствует требованиям, приведенным в технологических картах на каждое первое блюдо. Овощи могут быть шинкованными, нарезанными соломкой, кубиками, дольками, шашками и другой формы. Зерна круп набухшие, непереваренные, сохранившие форму, хорошо отделяемые друг от друга. Консистенция корнеплодов плотная, но не жесткая, свойственная вареным овощам. Капуста, фасоль, горох должны быть мягкими, но не развареными. Изделия макаронные должны иметь свойственную им форму, не должны быть развареными, слипшимися. Подаваемые к супам гарниры должны иметь свойственные им внешний вид, вкус, запах (мясо отварное, фрикадельки, кнели, крокеты, мясо птицы отварное, рыба отварная и др.). Супы заправочные должны иметь консистенцию средней густоты, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы 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	Первые блюда (супы-пюре) имеют пюреобразную консистенцию средней

Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
(супы-пюре)	густоты, состоят из протертых овощей, круп, бобовых, из мяса, птицы и др. Супы-пюре могут быть приготовлены как на бульоне, воде, отваре овощном, так и на молоке. Супы-пюре, сваренные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, запах, цвет, не должны иметь посторонних привкуса и запаха. Могут отпускаться с гарнирами или без них.
Первые блюда (супы прозрачные)	Первые блюда (супы прозрачные) состоят из прозрачных бульонов (из мяса, кур, индеек и др.). К бульонам отдельно подают гарниры: овощи, изделия из мяса, птицы, рыбы, яиц, круп, а также гренки, сухарики, пирожки и др. Некоторые виды гарниров (гренки, фрикадельки, кнели, крокеты и др.) отпускают вместе с бульоном. Супы прозрачные и гарниры к ним не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы сладкие)	Первые блюда (супы сладкие) представляют собой отвар фруктовый, в котором находятся фрукты, ягоды (свежие или сушеные) вареные в целом виде или нарезанные кусочками, дольками. Супы сладкие имеют жидкую желеобразную консистенцию, не имеют посторонних привкуса и запаха. К супам сладким подают отдельно гарниры: крупу рисовую отварную, изделия макаронные отварные, хлопья пшеничные или кукурузные, клецки, вареники, пудинг рисовый или манный и др.
Вторые блюд (горячие) из мяс субпродуктов (язы печень), рыбы, птицы	Вторые блюда (горячие) могут быть представлены блюдами из мяса, субпродуктов (язык, печень), рыбы, птицы, которые могут быть отварными, запеченными, тушеными и др. Вторые блюда могут быть приготовлены из порционных (крупных), а также мелких кусочков мяса, рыбы, птицы, из фарша (формованные рубленые изделия, запеканки, пудинги, суфле и др.). Блюда вторые могут быть приготовлены с овощами, в том числе овощи, фаршированные мясом и рисом, с изделиями макаронными отварными (макаронник), с крупами отварными. Изделия, формованные из мяса, птицы, рыбы, могут быть панированными или без панировки. Вторые блюда из мяса, птицы, рыбы могут быть с соусом или без него.
	Горячие вторые блюда, приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, цвет, запах, консистенцию, внешний вид; кусковые и формованные изделия должны быть недеформированными. Готовые вторые блюда из мяса, птицы, рыбы не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Вторые горячие блюда (гарниры) из картофеля, овощей, круп, бобовых, изделий макаронных, яиц, творога и др.	Вторые горячие блюда (гарниры) могут быть представлены блюдами из картофеля, овощей, круп, бобовых, изделий макаронных, яиц, творога и др., которые могут быть отварными, припущенными, тушеными, запеченными, с соусом или без него. Вторые блюда (гарниры), приготовленные по традиционным технологиям, должны иметь свойственные одноименным блюдам внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенцию, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Третьи блюда	Третьи блюда (компоты, кисели), желе, муссы и другие сладкие блюда,

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

Среднесуточное потребление продуктов по меню для организации питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждениях (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов).

Наименование продукта	Среднесуточное потребление, г	
	1,5-3 с полдниками	3-7 с полдниками
Дрожжи хлебопекарные	0,16	0,17
Какао-порошок	0,45	0,60
Картофель	79,89	115,70
Кондитерские изделия	15,38	19,33
Кофейный напиток	0,84	1,12
Крупы (злаки), бобовые	32,03	49,66
Макаронные изделия	15,05	22,31
Масло коровье сладкосливочное	13,41	18,16
Масло растительное	10,36	14,37
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	147,35	199,20
Мука картофельная (крахмал)	3,04	4,05
Мука пшеничная хлебопекарная	23,29	27,22
Мясо	32,24	46,04
Овощи, зелень	128,42	179,09
Птица	16,83	24,22
Рыба	1,35	1,80
Сахар	55,78	73,58
Сметана	4,23	5,72
Соль пищевая поваренная	2,09	3,02
Сыр твердый	5,65	6,03
Творог, творожные изделия	18,65	19,49
Удалить	740,57	998,25
Фрукты (плоды) свежие	86,28	127,07
Фрукты (плоды) сухие	11,49	15,21
Хлеб пшеничный	66,04	69,67
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	20,00	20,00
Чай, включая фиточай	0,44	0,59
Яйцо куриное столовое	14,09	18,43

Технологические карты к примерному меню для организации питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8 -10 часов,11-12 и более часов).

Технологическая карта

Технологическая карта № **120532**

Наименование изделия: **Азу из мяса отварного**

Номер рецептуры: № 438; 120532
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная	82,2 90	81 81
Масса говядины отварной:		**50**
Масло растительное	3	3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	10 17,77	10 10
Мука пшеничная	4	4
Томатная паста	2,8	2,8
Огурцы консервированные (без учета заливки)	5	5
Бульон мясной	40	40
Масса соуса:		**50**
Соль	0,5	0,5
Чеснок	0,667	0,5
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
14,87	12,77	3,67	205,88	1,31

Технология приготовления:

Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Подготовленную говядину нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, толщиной 8 см, 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 (по 10-15 г). Лук репчатый очищенный шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла растительного. Огурцы соленые нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды. Из муки пшеничной подсушенной, томат-пасты, припущенных огурцов соленых, бульона готовят соус. Отварное нарезанное мясо укладывают в посуду, добавляют лук репчатый припущенный, соль (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают приготовленным соусом и тушат при слабом кипении в закрытой посуде при температуре 90-110 °С в течение 20-25 мин. За 5-10 мин при температуре до готовности добавляют мелко нарезанный чеснок.
Отпускают азу вместе с соусом, в котором оно тушилось.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **210102**

Наименование изделия: **Апельсин**

Номер рецептуры: №11001; 210102

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Апельсины свежие	142,9	100
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,9	0,2	8,1	43	60

Технология приготовления:

Апельсины внимательно осмотреть, удалить порченные и деформированные плоды. Перед подачей тщательно промыть в проточной воде, обсушить. Разрезание пополам крупных плодов допускается только непосредственно перед подачей. При подаче не очищать.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **210103**

Наименование изделия: **Банан**

Номер рецептуры: № 11001; 210103

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Бананы свежие	142,9	100
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,5	0,5	21	96	10

Технология приготовления:

Бананы внимательно осмотреть, удалить порченные и деформированные плоды. Перед подачей тщательно промыть в проточной воде. Разрезание пополам крупных плодов допускается только непосредственно перед подачей. При подаче не очищать.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120548**

Наименование изделия: **Бефстроганов из мяса отварного**

Номер рецептуры: № 423; 120548

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная	82,2 90	81 81
Вода (для варки бульона)	250	250
Масса говядины отварной:		**50**
Морковь очищенная или Морковь столовая свежая	3,84 4,8	3,84 3,84
Соль	0,5	0,5
Молоко	23	23
Мука пшеничная	3	3
Сметана 15%	6,92	6,92
Бульон мясной	30	30
Масло сливочное	1,53	1,53
Масса соуса:		**65**
Масса полуфабриката:		**115**
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
14,90	13,15	3,22	206,63	1,73

Технология приготовления:

Морковь промывают под проточной водой не менее 5 минут. Подготовленную говядину промывают, нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Отварное мясо охлаждают и нарезают брусочками. Из бульона, молока, подсушенной муки и сметаны готовят соус. Подготовленное мясо закладывают в сотейник, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), очищенную вареную протертую морковь, масло сливочное и соус, перемешивают и варят при слабом кипении в течение 10-15 мин при температуре 90-110°С

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **230104**

Наименование изделия: **Биойогурт фруктовый питьевой**

Номер рецептуры: №698, №230104

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Биойогурт	103,00	100,00
Выход:		**100,00**

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,80	2,90	10,5	79,3	0,6

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не ниже +15ºС

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120611**

Наименование изделия: **Биточки рубленные куриные**

Номер рецептуры: № 500; 120611

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	65,7 69,9	65 65
Хлеб из муки пшеничной	25	25
Молоко	20	20
Соль	0,5	0,5
Масса полуфабриката:		**114**
Масло растительное	5	5
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
17,11	3,95	12,30	152,35	2,00

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, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу разделывают на биточки, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла в течение 15-25 мин или запекают при температуре 250-280 °С в течение 20-25 мин.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120701**

Наименование изделия: **Блины**

Номер рецептуры: № 726; 120701

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	44	44
Яйцо *	6,7	6,7
Сахар-песок	2,7	2,7
Масло сливочное	3	3
Молоко	40	40
Вода	20	20
Дрожжи сухие	0,3	0,3
Соль	0,3	0,3
Масло растительное д/смазки противня	3	3
Выход:	**-**	**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
6,25	7,16	29,59	216,55	7,4

Технология приготовления:

В небольшом количестве воды или молока растворяют соль, сахар-песок, добавляют дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой или молоком, подогретыми до температуры от 35 до 40 °С, добавляют просеянную муку пшеничную, яйцо куриное и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растопленное масло сливочное и снова перемешивают до образования однородной массы. Тесто замешанное оставляют в теплом месте (с температурой от 25 до 35°С) на 3-4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

Блины выпекают с обеих сторон на чугунных нагретых сковородах или блинницах, смазанных маслом растительным или маслом топленым. Толщина блинов должна быть не менее 3 мм.

Отпускают блины по 2-3 штуки на порцию. Блины подают с маслом сливочным прокипяченным или с молоком сгущенным, или с медом, или с джемом (10 г на порцию массой нетто 150 г)

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110109**

Наименование изделия: **Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 110; 110109

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	16	16
или Свекла столовая свежая	21,4	16
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	8	8
или Капуста белокочанная	10	8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	8	8
или Картофель свежий	11,5	8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,8	4
Томатная паста	1,2	1,2
Масло сливочное	2	2
Сахар-песок	1	1
Бульон мясной	80	80
Соль	0,2	0,2
Сметана 15%	2	2
Кислота лимонная	0,04	0,04
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,81	4,13	3,32	67,16	4,24

Технология приготовления:

Очищенные овощи и зелень промывают в проточной воде не менее 5 минут. Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу свежую промытую нарезают соломкой и тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томат-пасты, лимонной кислоты, масла сливочного и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Подготовленный картофель нарезают брусочками. Шинкованные морковь и лук репчатый припускают в масле сливочном с добавлением воды (1/10 от рецептурной нормы) в течение 10 -15 минут.

В кипящую воду 90-110Сзакладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут измельченную свеклу тушеную, припущенные морковь, лук репчатый и варят до готовности.

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

Готовый борщ заправляют прокипяченной сметаной, и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110110**

Наименование изделия: **Борщ с мелкошинкованными овощами на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 109; 110110

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	16	16
или Свекла столовая свежая	21,4	16
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	11	11
или Капуста белокочанная	13,8	11
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2
или Лук репчатый свежий	2,4	2
Томатная паста	1	1
Масло растительное	2	2
Сахар-песок	0,4	0,4
Бульон мясной	100	100
Соль	0,1	0,1
Сметана 15%	2	2
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,77	4,71	2,1	65,5	3,35

Технология приготовления:

Очищенные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу свежую промытую нарезают соломкой и тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томат-пасты, лимонной кислоты, масла растительного и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Шинкованные морковь и лук репчатый припускают в масле растительном с добавлением воды (1/10 от рецептурной нормы) в течение 10 -15 минут.

В кипящую воду 90-110С закладывают нашинкованную капусту варят 10-15 мин. Затем кладут измельченную свеклу тушеную, припущенные морковь, лук репчатый и варят до готовности.

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

Готовый борщ заправляют прокипяченной сметаной, и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **190102**

Наименование изделия: **Булочка "Городская"**

Номер рецептуры: № 13004; 190102
Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	55	55
Мука Пшеничная (на подпыл)	2,2	2,2
Сахар-песок	5	5
Масло сливочное	5	5
Молоко	25	25
Яйцо*	7	7
Дрожжи сушеные или	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	2	2
Соль	0,3	0,3
Сахар-песок	3	3
Яйцо*	2	2
Масса полуфабриката:	0	**105**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:		**100**

*Допускается замена яйца диетического мытого на меланж пастеризованный
Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
7,67	7,26	44,48	264,61	3,3

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопарным способом: в дежу тестомесильной машины вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют предварительно подготовленные яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежы. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.
Готовое тесто выкладывают на стол, подпыленный мукой. Разделку теста производят вручную или машинным способом (с помощью делительно-округлительной машины).
Из готового теста формуют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом расти-тельным листы, ставят для расстойки на 35-45 мин. Поверхность изделий смазывают яйцом, делают крестообразный надрез, посыпают сахаром-песком и выпекают в течение 10-15 минут при температуре 200-240°С Готовое изделие охлаждают до комнатной температуры.

Температура подачи: 25 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **190107**

Наименование изделия: **Булочка "Любимая"**

Номер рецептуры: № 13005; 190107

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	60	60
Мука Пшеничная (на подпыл)	3,2	3,2
Молоко	32	32
Яйцо *	10	10
Сахар-песок	5	5
Дрожжи сухие или	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	2	2
Соль	0,3	0,3
Масло сливочное	3	3
Масса полуфабриката:	-	**114**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:		**100**

*Допускается замена яйца диетического мытого на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
8,72	6,11	6,11	264,53	3,2

Технология приготовления:

Тесто готовят безопарным способом - в дежу тестомесильной машины вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют предварительно подготовленные яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежы. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Готовое тесто выкладывают на стол, подпыленный мукой. Разделку теста производят вручную или машинным способом (с помощью делительно-округлительной машины).

Из готового теста формуют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным кондитерские листы, ставят для расстойки на 40-50 мин. Поверхность изделий смазывают яичной смазкой и выпекают в течение 10-15 минут при температуре 200-240°С. После выпекания охлаждают до температуры подачи.

Температура подачи: 25 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **190104**

Наименование изделия: **Булочка с изюмом**

Номер рецептуры: № 773; 190104

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	50	50
Мука Пшеничная	2,2	2,2
Молоко	35	35
Сахар-песок	4	4
Масло сливочное	4	4
Яйцо *	7	7
Дрожжи сушеные или	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	2	2
Изюм	8,2	8
Соль	0,3	0,3
Яйцо *	2	2
Масса полуфабриката:		**113**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:		**100**

*Допускается замена яйца диетического мытого на меланж пастеризованный

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
7,70	6,75	43,58	256,46	0,61

Технология приготовления:

Изюм перебирают, промывают и замачивают в кипятке. Тесто готовится безопарным способом: в дежу тестомесильной машины вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют предварительно подготовленное яйцо, подготовленный изюм, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежы. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Готовое тесто выкладывают на стол, подпыленный мукой. Разделку теста производят вручную или машинным способом (с помощью делительно-округлительной машины).

Из готового теста формуют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным, листы ставят для расстойки на 35-45 минут в теплое место. Поверхность изделий смазывают яйцом и выпекают в течение 10-15 минут при температуре 200-240°Се. Готовое изделие охлаждают до комнатной температуры.

Температура подачи: 25 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **190111**

Наименование изделия: **Булочка "Творожная"**

Номер рецептуры: № 786, 190111

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	60	60
Сахар-песок	8,4	8,4
Масло сливочное	2	2
Яйцо *	18	18
Молоко	15	15
Творог 9 % жирн.	15,3	15
Дрожжи сушеные	0,5	0,5
или дрожжи прессованные	2,3	2,3
Соль	0,25	0,25
Ванилин	0,06	0,06
Масса полуфабриката:		**118**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
11,27	5,86	46,24	274,9	1,85

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопарным способом - в дежу тестомесильной машины загружают подготовленный творог. Приливая молоко с температурой 70°С (1/2 рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40°С, добавляют сахар (1/5 рецептурного количества), муку (1/20 рецептурного количества), подготовленные дрожжи. Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40°С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин.

В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре молоко (35-40°С), сахар, соль, муку, яйца, ванилин и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вводят растопленное масло, замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи. Тесто ставят для брожения на 1,5-2 часа при температуре 35-40°С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают два раза.

Готовое тесто выкладывают на стол, подпыленный мукой. Разделку теста производят вручную или машинным способом (с помощью делительно-округлительной машины).

Готовое тесто делят на куски. Куски закатывают в жгут и сворачивают в виде кренделя. Заготовки укладывают на подготовленные листы и расстаивают в течение 30-35 мин. Поверхность смазывают яичной смазкой. Выпекают в течение 10-15 минут при температуре 200-240°С. Готовое изделие охлаждают до комнатной температуры.

Температура подачи: 25 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120315**

Наименование изделия: **Вареники ленивые отварные**

Номер рецептуры: № 355; 120315

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог 9 % жирн.	74,49	73
Мука Пшеничная	11	11
Яйцо *	6	6
Сахар-песок	5	5
Соль	0,3	0,3
Выход:		**100**

*Допускается замена яйца диетического мытого на меланж пастеризованный

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
13,70	7,07	12,03	165,63	1,21

Технология приготовления:

Творог протирают, добавляют к нему просеянную муку пшеничную, предварительно подготовленное яйцо, сахар-песок, соль (1/2 часть от рецептурной нормы) и тщательно перемешивают до получения однородной массы.

Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и разрезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы.

Подготовленные вареники отваривают в подсоленной воде (1/2 часть от рецептурной нормы) при слабом кипении 90-110°С в течение 4-5 мин. Готовые вареники вынимают.

Температурав подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **190301**

Наименование изделия: **Ватрушка с джемом**

Номер рецептуры: № 741; 190301

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	45	45
Молоко	20	20
Сахар-песок	5	5
Соль	0,3	0,3
Яйцо*	5	5
Дрожжи сухие или	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	2	2
Масло растительное	2	2
Масса теста:	-	**76**
Повидло	34	34
Масса полуфабриката:	-	**110**
Масло растительное	0,3	0,3
Выход:	-	**100**

*Допускается замена яйца диетического мытого на меланж пастеризованный
Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
6,05	4,63	54,1	267	0,62

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопарным способом: в дежу тестомесильной машины вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют 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 дежы. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Приготовленное дрожжевое тесто для ватрушек выкладывают на стол, подпыленный мукой, отрезают от него кусок массой 1 – 1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски, из которых формуют шарики. Укладывают шарики швом вниз на кондитерский лист, смазанный маслом растительным, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют джемом. После полной расстойки края ватрушки смазывают яйцом (часть от рецептурной нормы). Ватрушки выпекают в течение 10-15 минут при температуре 200-240°С. Готовое изделие охлаждают до комнатной температуры.

Температура подачи: 25 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **190307**

Наименование изделия: **Ватрушка с сыром собственного производства**

Номер рецептуры: № 741 ; 190307

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	60	60
Молоко	20	20
Яйцо	10	10
Дрожжи сухие	0,5	0,5
или дрожжи прессованные	2	2
Сахар-песок	5	5
Масло сливочное	1	1
Масло растительное	2	2
Соль	0,3	0,3
Масса теста:		**100**
Сыр полутвердый	16,13	15
Масса полуфабриката:	-	**115**
Выход:	-	**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
11,57	9,53	43,33	295,79	0,48

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопарным способом: в дежу тестомесильной машины вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное и масло растительное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежы. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Фарш: Поверхность сыра зачищают, сыр нарезают на куски, натирают на крупной терке.

Приготовленное дрожжевое тесто для ватрушек выкладывают на стол, подпыленный мукой, отрезают от него кусок массой 1 – 1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски, из которых формуют шарики. Укладывают шарики швом вниз на кондитерский лист, смазанный маслом растительным, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см де-лают в них углубление, которое заполняют фаршем. После полной расстойки края ватрушки смазывают яйцом, хорошо размешанными. Ватрушки выпекают в течение 10-15 минут при температуре 220-240°С. Готовое изделие охлаждают до комнатной температуры.

Температура подачи: 25 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **190304**

Наименование изделия: **Ватрушка с творогом**

Номер рецептуры: 741, 764;190304

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	47	47
Молоко	20	20
Сахар-песок	5	5
Соль	0,3	0,3
Яйцо*	5	5
Дрожжи сушеные или	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	2	2
Масло растительное	2	2
Масса теста:	0	**78**
Мука Пшеничная	2,3	2,3
Творог 9 % жирн.	30,,3	30
Яйцо*	3	3
Сахар-песок	3,6	3,6
Масса полуфабриката:		**116**
Масло растительное	1,2	1,2
Выход:		**100**

*Допускается замена яйца диетического мытого на меланж пастеризованный
Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
11,93	5,16	41,25	250,1	2,46

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопарным способом: в дежу тестомесильной машины вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют предварительно подготовленное яйцо, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят масло растительное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежы. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.
Для приготовления фарша творожного, творог пропускают через протирочную машину, затем добавляют яйцо, сахар и тщательно перемешивают.
Приготовленное дрожжевое тесто для ватрушек выкладывают на стол, подпыленный мукой, отрезают от него кусок массой 1 – 1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски, из которых формуют шарики. Укладывают шарики швом вниз на кондитерский лист, смазанный маслом растительным, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см де-лают в них углубление, которое заполняют творожным фаршем. После полной расстойки края ватрушки смазывают яйцом. Ватрушки выпекают в течение 10-15 минут при температуре 200-240°С . Готовое изделие охлаждают до комнатной температуры.

Температура подачи: 25 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100501**

Наименование изделия: **Винегрет овощной**

Номер рецептуры: 71; 100501

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

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

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,53	9,76	7,89	122,04	8,75

Технология приготовления:

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

Примечание:

Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают, вновь заливают горячей водой и варят до готовности.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **130210**

Наименование изделия: **Гарнир сложный(пюре картофельное,капуста тушеная)**

Номер рецептуры: № 553; 130210

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Пюре картофельное (ТК № 130101)	50	50
Капуста тушеная (ТК № 130201)	50	50
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,18	3,34	10,91	83,22	20,3

Технология приготовления:

В соответствии с технологическими картами № 130101 и № 130201.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120509**

Наименование изделия: **Говядина отварная**

Номер рецептуры: № 411; 120509

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная	157,3 172,2	155 155
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	2 2,5	2 2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	2 2,38	2 2
Соль	0,5	0,5
Выход		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
28,84	20,64	0,28	338,81	0,00

Технология приготовления:

Подготовленное мясо промывают, зачищают, нарезают на куски массой от 1 до 1,5 кг, толщиной не более 8 см, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), закрывают крышкой, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в течение 2-2,5 часов в зависимости от вида, сорта мяса и возраста животных. За 20-30 мин до готовности мяса в бульон добавляют очищенные нарезанные морковь, лук репчатый, соль поваренную йодированную. Готовность мяса проверяют путем прокола куска мяса поварской вилкой. Готовое отварное мясо на разрезе должно иметь равномерный серый цвет.

Готовое отварное мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, нарезанные порционные куски мяса заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 мин. Порционное мясо отварное можно до отпуска хранить в бульоне при температуре 75 °С до раздачи не более 1 часа.

Температура подачи: 60- 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120511**

Наименование изделия: **Говядина тушеная с картофелем**

Номер рецептуры: № 436; 120511
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная	24,6 27	24,3 24,3
Масса говядины отварной:		**15**
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	54,3 77,5	54,3 54,3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	7,1 8,45	7,1 7,1
Масло растительное	3,5	3,5
Томатная паста	1,3	1,3
Соль	0,5	0,5
Бульон мясной	30	30
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
5,97	7,28	8,18	128,77	4,37

Технология приготовления:

Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Вареное мясо охлаждают и нарезают по 2-3 куска на порцию.

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

Картофель свежий очищенный нарезают кубиками. Подготовленный картофель, закладывают в бульон и варят до полуготовности, затем кладут нарезанное порциями мясо отварное и припущенный с томатом лук (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат в течение 20-25 мин до готовности.

В конце варки вводят соль (1/2 часть от рецептурной нормы). Отпускают говядину вместе с бульоном и овощами.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120542**

Наименование изделия: **Голубцы ленивые**

Номер рецептуры: № 486; 120542

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная	25,4	25
или Говядина крупный кусок замороженная	27,8	25
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	72	72
или Капуста белокочанная свежая	90	72
Крупа Рисовая	8,2	8
Масло растительное	2,5	2,5
Томатная паста	1	1
Сметана 15%	2	2
Бульон мясной	12	12
Соль	1,2	1,2
Выход:	**-**	**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
8,0	10,0	7,3	151,2	0

Технология приготовления:

Подготовленное мясо котлетное нарезают на куски массой нетто 1,0-1,5 кг, толщиной не более 8 см, 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, пропускают через мясорубку с частой решеткой и припускают. Рисовую крупу перебирают, промывают и варят до полуготовности. Припущенное мясо соединяют с отваренным рисом, добавляют соль и перемешивают.

Белокочанную капусту нарезают мелкой соломкой, закладывают в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, перекладывают в дуршлаг, дают стечь отвару.

Подготовленную капусту соединяют с мясом и рисом, перемешивают, добавляют бульон, масло, томат-пасту и тушат 30-40 минут. В конце тушения добавляют сметану и тушат в течение 20-25 мин.

Температура подачи: 60-65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после приготовления

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **130206**

Наименование изделия: **Горошек зеленый консервированный**

Номер рецептуры: №468 ; 130206
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - 2 часть М: Хлебпродинформ, 1996-1997 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Горошек консервированный (без учета заливки)	98	98
Масло сливочное	2	2
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,96	2,67	5,48	59,24	10

Технология приготовления:

Горошек зеленый консервированный отваривают перед отпуском в собственном отваре в течение 5 мин после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару и заправляют маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: 60- 65°С

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **210104**

Наименование изделия: **Груша**

Номер рецептуры: № 11001; 210104

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Груши свежие	111,1	100
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,4	0,3	10,3	47	5

Технология приготовления:

Груши внимательно осмотреть, удалить порченные и деформированные плоды. Перед подачей тщательно промыть в проточной воде. Разрезание пополам и удаление семенного гнезда у крупных плодов допускается только непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120601**
Наименование изделия: **Гуляш из мяса птицы**
Номер рецептуры: № 437; 120601
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	50,51 53,76	50,0 50,0
Вода(для варки бульона)	200	200
Масса птицы отварной:		**40**
Масло сливочное	1	1
Мука пшеничная	2	2
Томатная паста	2	2
Бульон из курицы	65	65
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4 4,76	4 4
Соль	0,5	0,5
Масса соуса:		**65**
Выход:		**100**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
12,11	10,06	2,39	138,24	2,4

Технология приготовления:
Подготовленное филе птицы, промывают проточной водой, нарезают на куски, закладывают в кипящую воду и доводят до кипения 90-110°С, снимая с поверхности образовавшуюся пену. Далее варят до готовности при умеренном кипении. Бульон сливают, процеживают. Допускается использовать отварное филе птицы. Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут, нарезают кубиком и припускают.
Для приготовления соуса томатного: муку слегка подсушивают при температуре 150-160°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 (или воду), масло сливочное и
варят при слабом кипении, помешивая, в течение 20-30 минут. Готовый соус соединяют с припущенными овощами вместе с томат- пастой 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. Отпускают готовое филе вместе с соусом, в котором оно тушилось.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120549**

Наименование изделия: **Гуляш из отварного мяса**

Номер рецептуры: № 437; 120549
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная или Говядина крупный кусок замороженная	82,2 90	81 81
Вода (для варки бульона)	250	250
Масса говядины отварной:		**50**
Соль	1	1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	3,84 4,57	3,84 3,84
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	3,84 4,8	3,84 3,84
Томатная паста	1,2	1,2
Масло сливочное	2,3	2,3
Мука пшеничная	3,07	3,07
Бульон мясной	47	47
Масса соуса:		**50**
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
14,61	11,45	2,45	188,57	1,00

Технология приготовления:
Овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Подготовленное мясо нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, толщиной 8 см, 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 (3-4 кусочка на порцию). Очищенные морковь и лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 5-10 мин. Из подсушенной муки пшеничной, томат-пасты и бульона готовят соус.
Нарезанное кубиками вареное мясо укладывают в посуду, добавляют к нему припущенные морковь и лук репчатый, соль (1/2 часть от рецептурной нормы), заливают соусом, перемешивают и тушат в закрытой посуде при слабом кипении в течение 10-20 мин при температуре 90-110 °С.
Гуляш отпускают вместе с соусом, в котором он тушился.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120305**

Наименование изделия: **Запеканка из творога**

Номер рецептуры: № 366; 120305

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог 9 % жирн.	91,84	90
Крупа манная	10	10
Сахар-песок	7	7
Яйцо*	3	3
Масло сливочное	3	3
Соль	0,3	0,3
Сухари панировочные	2	2
Сметана 15%	2	2
Масса полуфабриката:		**117**
Выход:		**100**

*Допускается замена яйца диетического мытого на меланж пастеризованный

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
15,82	10,72	14,65	209,96	0,21

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с просеянной крупой манной (допускается заварить из расчета воды к крупе манной 2:1), предварительно подготовленным яйцом, сахаром, солью. Полученную массу тщательно перемешивают и выкладывают слоем 3-4 см на политый маслом сливочным и посыпанный панировочными сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают при температуре 220-280°С в течение 20-30 мин до готовности.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120534**

Наименование изделия: **Запеканка картофельная с мясом отварным**

Номер рецептуры: № 07011; 120534
Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная	40,6	40
или Говядина крупный кусок замороженная	44,4	40
Вода (для варки бульона)	200	200
Масса говядины отварной:	**-**	**30**
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	90	90
или Картофель свежий продовольственный	128,5	90
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10
или Лук репчатый свежий	11,9	10
Масло растительное	5	5
Сухари панировочные	3	3
Соль	1	1
Масса полуфабриката:	**-**	**118**
Выход:	**-**	**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
9,48	8,31	16,47	178,66	1,55

Технология приготовления:
Подготовленную говядину нарезают на куски массой нетто от 1,0 до 1,5 кг, толщиной не более 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. За 15 мин до окончания варки добавляют соль поваренную (1/4 от рецептурной нормы). Отварное мясо охлаждают, нарезают на куски.
Подготовленный лук репчатый мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного.
Отварное мясо пропускают через мясорубку (используют мясорубку для готовых продуктов с маркировкой "МВ") вместе с луком репчатым припущенным, добавляют соль к фаршу (1/4 часть от рецептурной нормы).
Картофель свежий очищенный помещают в кипящую во-ду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель варят в воде подсоленной (1/2 часть соли от рецептурной нормы), воду сливают, картофель обсушивают и протирают горячим. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанные маслом растительным противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. Толщина запеканки должна быть 4-6 см. После разравнивания изделие посыпают сухарями панировочными и запекают при температуре 220-280 °С в течение 20-25 мин.до готовности и образования на поверхности румяной корочки.
Готовую запеканку нарезают на порции.

Температуре подачи: 60-65°С

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

Технолог: _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120545**

Наименование изделия: **Запеканка картофельная с печенью**

Номер рецептуры: № 478; 120545
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья замороженная	57,9	48
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	85 121,5	85 85
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	10 11,9	10 10
Масло сливочное	1	1
Масло сливочное	2	2
Сухари панировочные	3	3
Соль	1	1
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
10,8	4,8	16,87	164,8	25,4

Технология приготовления:

Печень размораживают и промывают. Из печени тщательно вырезают сосудистый пучок, желчные протоки, удаляют пленку. Печень нарезают кусочками весом 30-50 г, заливают кипятком и припускают в небольшом количестве воды в течение 5 мин при помешивании. Воду сливают, печень охлаждают.
Подготовленный лук репчатый мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного. Печень говяжью припущенную пропускают через мясорубку вместе с луком репчатым припущенным, добавляют соль к фаршу с печенью (1/2 часть от рецептурной нормы).
Картофель свежий очищенный помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель варят в воде подсоленной (1/2 часть соли поваренной от рецептурной нормы), воду сливают, картофель обсушивают и протирают горячим. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанные маслом сливочным противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. Толщина запеканки должна быть 4-6 см. После разравнивания изделие посыпают сухарями панировочными, сбрызгивают растопленным маслом сливочным и запекают в духовом или жарочном шкафу или пароконвектомате до готовности и образования на поверхности румяной корочки.
Готовую запеканку нарезают на порции.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **130401**

Наименование изделия: **Изделия макаронные отварные**

Номер рецептуры: № 332; 130401

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

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,31	2,70	19,57	120,24	0

Технология приготовления:

Перед варкой длинные макароны ломают на части. Варят изделия макаронные в большом количестве кипящей подсоленной воды 90-110 С (на 1 кг изделий макаронных берут 6 л воды), в течение 15 - 30 мин. Сваренные изделия макаронные откидывают на дуршлаг или сито, кладут после стекания воды в емкость и заправляют прокипяченным маслом сливочным.

Температура подачи: 60- 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100517**

Наименование изделия:

Икра из баклажанов

Номер рецептуры: №101; 100517
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Баклажаны б/з	105	105
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат Лук репчатый свежий	17 20,2	17 17
Масло подсолнечное рафинированное	5	5
Томат-паста	2,4	2,4
Соль	0,25	0,25
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,57	5,13	6,44	78,52	7,87

Технология приготовления:

Подготовленные баклажаны припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного (часть от рецептурной нормы) в течение 10 минут.

Лук репчатый нарезают кубиком, слегка пассеруют на растительном масле , затем припускают вместе с томатной пастой в небольшом количестве воды в течение 10-15 минут. Припущенные овощи соединяют, соль и припускают в течении 5-10 минут, охлаждают.

Температура подачи: 14±2°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов, заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100518**

Наименование изделия:

Икра из уваренных кабачков

Номер рецептуры: № 77; 100518

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кабачки б/з	149	149
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	17	17
или Лук репчатый свежий	20,2	17
Масло растительное	5	5
Томат-паста	2,4	2,4
Соль	0,25	0,25
Выход:		**100**

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

* Разрешено заменить на икру кабачковую промышленного производства

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,25	5,48	8,5	88,64	24,46

Технология приготовления:

Кабачки, не размораживая, тушат в течение 10 мин при температуре 100-120 °С, охлаждают и измельчают. Очищенный лук репчатый промывают в проточной воде в течении 5 минут, мелко шинкуют, припускают в масле растительном с добавлением небольшого количества воды в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 5-7 мин. В конце тушения добавляют кабачки, соль. Готовую икру кабачковую охлаждают.

Температура подачи: не ниже +15°С

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100502**

Наименование изделия:

Икра из уваренных кабачков

Номер рецептуры: №101; 100502
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Икра кабачковая ДП	105,3	100
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,20	4,70	7,7	78	9,6

Технология приготовления:

Банки промыть, вытереть насухо, обработанные банки охладить до температуры подачи, вскрыть. Порционирование икры кабачковой производить из банок.

Температура подачи: 14±2°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов, заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120623**

Наименование изделия: **Индейка по-строгановски**

Номер рецептуры: № 07067; 120623

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе индейки п/ф охлажденные	68,7	68
или Филе индейки п/ф замороженные	73,12	68
Вода питьевая	160	160
Масса индейки отварной:		50
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	14,7	14,7
или Морковь столовая свежая	18,4	14,7
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	6,76	6,76
или Лук репчатый свежий	8,04	6,76
Соль	0,5	0,5
Мука Пшеничная	2,63	2,63
Сметана 15%	8,75	8,75
Бульон из индейки	26,25	26,25
Масло сливочное	5	5
Масса соуса:		50
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
15,59	20,6	13,11	299,91	0,71

Технология приготовления:

Овощи и зелень петрушки промывают под проточной водой не менее 5 минут. Морковь нарезают соломкой, лук - полукольцами и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного. Подготовленное филе индейки промывают, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Отварное мясо охлаждают и нарезают брусочками. Из бульона, подсушенной муки и сметаны готовят соус. Подготовленное мясо закладывают в сотейник, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), припущенные овощи, масло сливочное и соус, перемешивают и варят при слабом кипении в течение 10-15 мин. В конце тушения добавляют рубленую зелень петрушки.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160102**

Наименование изделия: **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	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао-напиток ДП	7	7
Молоко	100	100
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда 100гр.

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,05	3,11	9,83	79,2	14,61

Технология приготовления:

В быстрорастворимый какао-напиток (сухой) добавить при непрерывном помешивании в горячее молоко, довести до кипения 90º-110ºС.

Температура подачи: +60°...+65 ˚С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160101**

Наименование изделия: **Какао-напиток на молоке**

Номер рецептуры: № 693; 160101

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	2	2
Вода	55	55
Сахар	5	5
Молоко	45	45
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда 100гр.

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,66	1,70	6,73	47,38	5,00

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, в полученную смесь добавляют кипяток (часть от рецептурной нормы) и растирают до однородной массы. Молоко соединяют с оставшейся частью воды, доводят до кипения. В подготовленную смесь молока и воды, помешивая, вводят разведенный какао-порошок, полученный напиток доводят до кипения 90º-110ºС.

Температура подачи: +60°...+65 ˚С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **130201**

Наименование изделия: **Капуста тушеная**

Номер рецептуры: № 214 ; 130201
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат *или* Капуста белокочанная свежая	100 125	100 100
Масло растительное	4	4
Томатная паста	2	2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	10 12,5	10 10
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	8 9,52	8 8
Соль	0,3	0,3
Сахар-песок	1	1
Вода	30	30
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,05	3,94	6,4	67,87	8,15

Технология приготовления:

Очищенные овощи промывают в проточной воде. Нарезанную соломкой капусту белокочанную свежую кладут в котел слоем не более 30 см, 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 при температуре 90-110С.
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 до готовности. За 5 мин до готовности к капусте добавляют соль, сахар и вновь доводят до кипения.
Если капуста свежая горчит, ее перед тушением бланшируют в течение 3-5 мин.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **130208**

Наименование изделия: **Капуста цветная отварная с маслом**

Номер рецептуры: № 202 ; 130208

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста цветная б/з	107	107
Масло сливочное	3	3
Соль	0,3	0,3
Выход:	-	**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,58	2,66	4,16	49,09	17,66

Технология приготовления:

Замороженную капусту цветную, не размораживая, положить в кипящую подсоленную воду 90-110С и варить в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Затем отвар сливают, капусту откидывают на дуршлаг, заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **130106**

Наименование изделия: **Картофель отварной, запеченный с растительным маслом**

Номер рецептуры: № 203 ; 130106

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный или Картофель свежий продовольственный	112,7 161	112,7 112,7
Масло растительное	3	3
Соль	0,3	0,3
Выход:	**-**	**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,21	3,38	17,13	105,63	9,72

Технология приготовления:

Очищенный картофель промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Подготовленный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Картофель варят в течение 25-30 мин до готовности. Воду сливают, картофель режется пополам, выкладывается на противень, разрезанной частью вниз, заправляют растительным маслом и запекается в течение 8-10 минут при температуре 220-280°С

Температура подачи: 60- 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **130105**

Наименование изделия: **Картофель отварной, запеченный со сливочным маслом**

Номер рецептуры: № 203; 130105

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный или Картофель свежий продовольственный	112,7 161	112,7 112,7
Масло сливочное	3	3
Соль	0,3	0,3
Выход:	**-**	**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,23	2,80	17,15	101,56	9,69

Технология приготовления:

Очищенный картофель промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Подготовленный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Картофель варят в течение 25-30 мин до готовности. Воду сливают, картофель режется пополам, выкладывается на противень, разрезанной частью вниз, заправляют растопленным маслом и запекается в течение 8-10 минут при температуре 220-280°С

Температура подачи: 60- 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120234**

Наименование изделия: **Каша вязкая на молоке (ячневая)**

Номер рецептуры: № 302; 120234

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа ячневая	22,2	22,2
Молоко	82	82
Соль	0,25	0,25
Сахар-песок	3	3
Масло сливочное	3	3
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
4,70	5,39	21,39	156,65	0,49

Технология приготовления:

Крупу ячневую, засыпают в кипящее молоко, добавляют соль, сахар-песок и варят при периодическом помешивании до готовности.

Кашу отпускают с маслом сливочным прокипяченным.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **130309**

Наименование изделия: **Каша гречневая рассыпчатая**

Номер рецептуры: № 255 ; 130309

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - 2 часть М: Хлебпродинформ, 1996-1997 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Гречневая	45,9	45
Вода	67,5	67,5
Соль	0,3	0,3
Масло сливочное	3	3
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
5,56	4,33	24,28	162,96	0

Технология приготовления:

Крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду 90-110С. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть; за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Для упревания каши гречневой из ядрицы быстроразвариваюшейся требуется 1-1,5 часа.

При варке в наплитной посуде кашу для упаривания следует поставить на плите при минимальном нагреве. При варке после набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают крышкой и доводят кашу до готовности. Готовую кашу заправляют растопленным маслом сливочным.

Температура подачи: 60- 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120221**

Наименование изделия: **Каша жидкая на молоке (гречневая)**

Номер рецептуры: № 311; 120221

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Гречневая	24	23,5
Молоко	76	76
Сахар-песок	3	3
Соль	0,25	0,25
Масло сливочное	2,5	2,5
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
5,20	5,27	19,6	147,16	7,6

Технология приготовления:

Перед варкой крупу перебирают и промывают.

Крупу засыпают в кипящее молоко с водой 90-110°С, удаляют всплывшие пустотелые зерна. Кашу уваривают до загустения, помешивая при слабом кипении. За 5-7 мин до готовности добавляют сахар, соль, тщательно перемешивают. Добавляют масло сливочное (предварительно растопленное и доведенное до кипения), тщательно перемешивают.

Температура подачи: 60- 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120222**

Наименование изделия: **Каша жидкая на молоке (из пшена и риса) "Дружба"**

Номер рецептуры: № 311; 120222

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Пшено шлифованное	5	5
Крупа Рисовая	5,1	5
Молоко	75	75
Вода	12	12
Масло сливочное	3	3
Сахар-песок	3	3
Соль	0,25	0,25
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,16	5,09	13,3	112,03	10,5

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду 90-110°С закладывают подготовленный рис и варят 10-15 минут помешивая. Затем всыпают подготовленное пшено и варят 5-10 минут, лишнюю воду сливают, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая до готовности. Добавляют масло сливочное (предварительно растопленное и доведенное до кипения), тщательно перемешивают и доводят блюдо до кулинарной готовности.

Температура подачи: 60- 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120224**

Наименование изделия: **Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсянных)**

Номер рецептуры: № 311; 120224

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Геркулес	15,4	15,4
Молоко	38	38
Соль	0,25	0,25
Масло сливочное	3	3
Сахар-песок	3	3
Вода	50	50
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
4,50	6,25	16,34	140	8,8

Технология приготовления:

Хлопья овсяные не промывают, просеивают и перебирают, засыпают в кипящее молоко с водой 90-110°С, добавляют соль,сахар-песок и варят при периодическом помешивании до готовности. Добавляют масло сливочное (предварительно растопленное и доведенное до кипения), тщательно перемешивают и доводят блюдо до кулинарной готовности.

Температура подачи: 60- 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120235**

Наименование изделия: **Каша жидкая на молоке (пшеничная)**

Номер рецептуры: № 311; 120235

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшеничная	20	20
Молоко	84	84
Сахар-песок	3	3
Масло сливочное	3	3
Вода	10	10
Соль	0,25	0,25
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
4,84	5,42	20,55	150,61	0,5

Технология приготовления:

Крупу пшеничную варят в смеси воды с молоком в течение 20-30 мин, затем добавляют соль и варят кашу до готовности в течение15-25 мин.

Каши жидкие молочные отпускают с прокипяченным маслом сливочным или с сахаром-песком (допускается сахар-песок и масло сливочное добавлять в кашу при варке).

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120225**

Наименование изделия: **Каша жидкая на молоке (рисовая)**

Номер рецептуры: № 311; 120225

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Рисовая	15,7	15,4
Молоко	38	38
Сахар-песок	3	3
Соль	0,25	0,25
Масло сливочное	3	3
Вода	50	50
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,68	2,97	21,09	126,74	8,8

Технология приготовления:

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

Крупу рисовую сначала варят в воде кипящей 90-110°С в течение 20-30 мин, затем лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар-песок и варят кашу до готовности в течение 15-25 мин.

Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу.

Температура подачи: 60- 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120205**

Наименование изделия: **Каша жидкая на молоке (манная)**

Номер рецептуры: № 311; 120205

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Манная	15,4	15,4
Молоко	68	68
Сахар-песок	3	3
Масло сливочное	2	2
Вода	30	30
Соль	0,3	0,3
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
4,20	5,44	17,67	137,11	8,8

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.

Добавляют, масло сливочное (предварительно растопленное и доведенное до кипения), тщательно перемешивают и доводят блюдо до кулинарной готовности.

Температура подачи: 60- 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120201**

Наименование изделия: **Каша пшенная молочная**

Номер рецептуры: № 302; 120201

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	38	38
Сахар-песок	2,5	2,5
Крупа Пшено шлифованное	23,8	23,8
Масло сливочное	2	2
Вода	40	40
Соль	0,25	0,25
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,67	3,48	17,82	118,7	20,05

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.

Температура подачи: 60- 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **230103**

Наименование изделия: **Кефир**

Номер рецептуры: № 698; 230103

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кефир	103,00	100,00
Выход:		**100,00**

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

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,80	3,20	4,1	56	0,6

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

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не ниже +15ºС

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160224**

Наименование изделия:

Кисель из плодов свежих (яблок)

Номер рецептуры: № 642; 160224
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	95	95
Яблоки свежие	18,5	17
Крахмал картофельный	4,5	4,5
Кислота лимонная	0,1	0,1
Сахар-песок	10	10
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,07	0,07	15,08	57,52	1,77

Технология приготовления:
Яблоки промыть, не очищая от кожицы, с помощью выемки удалить семенные гнезда, нарезать, залить горячей водой и варить в закрытой посуде до готовности.
Яблоки протереть, соединить с отваром, в котором они варились, добавить сахар, лимонную кислоту, довести до кипения90-110С, ввести подготовленный крахмал и вновь довести до кипения.
Крахмал подготовить следующим образом: крахмал развести холодным отваром и процедить.

Температура подачи: не ниже +15ºС

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

Технолог: _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160225**

Наименование изделия:

Кисель из ягод быстрозамороженных (вишня)

Номер рецептуры: № 640; 160225

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	95	95
Вишня б/з	12	12
Крахмал картофельный	4,5	4,5
Сахар-песок	10	10
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,10	0,02	14,83	56,25	1,77

Технология приготовления:

Ягоды размораживают, протирают, откидывают на сито, отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении90-110С 10-15 минут, процеживают. Часть отвара охлаждают и используют для разведения крахмала. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании вливают разведенный крахмал, доводят до кипения и вливают охлажденный сок. Готовый напиток охлаждают до комнатной температуры при закрытой крышке и разливают в стаканы или чашки.

Температура подачи: не ниже +15ºС

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

Технолог: _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160203**

Наименование изделия: **Кисель из ягод быстрозамороженных (черная смородина)**

Номер рецептуры: № 640; 160203

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	95	95
Смородина черная б/з	10	10
Крахмал картофельный	4,5	4,5
Сахар-песок	10	10
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,10	0,02	12,49	52,24	20

Технология приготовления:

Ягоды размораживают, протирают, откидывают на сито, отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении 90º-110ºС 10-15 минут, процеживают. Часть отвара охлаждают и используют для разведения крахмала. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании вливают разведенный крахмал, доводят до кипения и вливают охлажденный сок. Готовый напиток охлаждают до комнатной температуры при закрытой крышке и разливают в стаканы или чашки.

Температура подачи: не ниже +15ºС

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

Технолог: _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120406**

Наименование изделия: **Кнели рыбные отварные собственного производства**

Номер рецептуры: № 07049; 120406

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе б/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	73,7	70
Молоко	30	30
Мука Пшеничная	10	10
Соль	0,5	0,5
Яйцо*	4	4
Выход:		**100**

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

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
12,93	1,78	7,11	97,06	1,20

Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбное без кожи и костей промывают, нарезают на куски, пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. Из подсушенной муки, молока и соли готовят густой молочный соус, охлаждают. К рыбному фаршу добавляют соус молочный, яйца куриные сырые, тщательно вымешивают, разделывают на кнели (массой 20-25 г), укладывают кнели в сотейник, заливают горячей водой и варят при медленном кипении или варят на пару при температуре 90-100°С в течение 10-15 минут.

Температура подачи: 60-65°С

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160212**

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

Номер рецептуры: № 636; 160212

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Апельсины	21,4	15
Сахар-песок	11	11
Вода	80	80
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,18	0,04	7,56	22,57	0

Технология приготовления:

Апельсины моют, очищают от кожуры, нарезают тонкими кружочками. Срезают цедру (тонкий слой кожуры без белой мякоти) не более 10% от веса брутто апельсин, нарезают соломкой. В кипящую воду 90º-110ºС закладывают сахар, доводят до кипения и проваривают в течение 5 мин. Добавляют нарезанную цедру и варят в течение 10 минут. После чего сироп процеживают. Полученным сиропом заливают подготовленные апельсины, тщательно перемешивают и доводят до кипения. Затем охлаждают до комнатной температуры. Готовый компот отпускают с вареными плодами.

При параллельном приготовлении компота для старшей возрастной группы с витаминизацией, необходимое количество компота отделяют в отдельную посуду до внесения смеси витаминной для обогащения готовых блюд.

Температура подачи: не ниже +15ºС

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160208**

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

Номер рецептуры: № 632; 160208

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Груши	16,67	15
Сахар-песок	10	10
Вода	90	90
Кислота лимонная	0,05	0,05
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,07	0,05	9,86	40,54	1

Технология приготовления:

Груши тщательно промывают, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду 90º-110ºСзакладывают сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают нарезанные груши и варят при слабом кипении 5 мин. Затем охлаждают до комнатной температуры. Готовый компот отпускают вместе с вареными плодами.

Температура подачи: не ниже +15ºС

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160216**

Наименование изделия: **Компот из плодов сухих (изюм)**

Номер рецептуры: № 638; 160216

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Изюм	9,18	9
Сахар-песок	11	11
Вода	100	100
Кислота лимонная	0,05	0,05
Выход:	**-**	**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,28	0,06	13,84	47,69	0

Технология приготовления:

Изюм перебирают и тщательно промывают под проточной водой. В кипящую воду 90º-110ºС закладывают сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают изюм и варят при слабом кипении 30 мин. Затем охлаждают до комнатной температуры. Готовый компот порционируют в стаканы, равномерно распределяя фрукты.

Температура подачи: не ниже +15ºС

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160213**

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

Номер рецептуры: № 10034; 160213

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Лимоны	8	7
Вода	85	85
Сахар-песок	11	11
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,09	0,01	13,73	47,29	12,75

Технология приготовления:

Лимоны тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах, нарезают тонкими кружочками. В кипящую воду 90º-110ºС закладывают сахар, доводят до кипения и проваривают в течение 5минут.Подготовленные лимоны закладывают в полученный сироп, тщательно перемешивают и доводят до кипения. Затем охлаждают до комнатной температуры. Готовый компот отпускают с вареными плодами.

Температура подачи: не ниже +15ºС

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

Технолог: _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160209**

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

Номер рецептуры: № 631; 160209

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	17,3	15
Сахар-песок	10	10
Вода	90	90
Кислота лимонная	0,15	0,15
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,07	0,08	9,9	40,99	2

Технология приготовления:

Яблоки тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду90-110С закладывают сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают нарезанные яблоки и варят при слабом кипении 5 мин. Затем охлаждают до комнатной температуры. Готовый компот отпускают вместе с вареными плодами.

Температура подачи: не ниже +15ºС

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160211**

Наименование изделия:

Компот из плодов сухих (смесь косточковых плодов)

Номер рецептуры: № 639; 160211

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чернослив	4	4
Курага	2,08	2
Изюм	5,1	5
Сахар-песок	10	10
Вода	100	100
Кислота лимонная	0,05	0,05
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,23	0,00	13,39	59,33	0,28

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты перебирают и тщательно промывают под проточной водой. В кипящую воду закладывают сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения 90-110Си проваривают в течении 10 мин. В горячий сироп закладывают сухофрукты и варят 30 мин. Затем охлаждают до комнатной температуры. Готовый компот порционируют в кружки, равномерно распределяя фрукты.

Температура подачи: не ниже +15ºС

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160215**

Наименование изделия: **Компот из плодов сухих (чернослив)**

Номер рецептуры: № 638; 160215

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чернослив	8	8
Сахар-песок	11	11
Вода	100	100
Кислота лимонная	0,05	0,05
Выход:	**-**	**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,28	0,08	12,84	44,69	9,11

Технология приготовления:

Чернослив перебирают и тщательно промывают под проточной водой. В кипящую воду 90º-110ºСзакладывают сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают чернослив и варят при слабом кипении 30 мин. Затем охлаждают до комнатной температуры. Готовый компот порционируют в стаканы, равномерно распределяя фрукты.

Температура подачи: не ниже +15ºС

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160207**

Наименование изделия:

Компот из ягод быстрозамороженных (смородина)

Номер рецептуры: № 10043; 160207

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Смородина черная б/з	9	9
Сахар-песок	11	11
Вода	90	90
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,09	0,02	9,89	40,6	22

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90º-110ºС и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают смородину черную не размораживая и варят при слабом кипении 5 мин. Затем охлаждают до комнатной температуры. Готовый компот отпускают с вареными плодами.

Температура подачи: не ниже +15ºС

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160206**

Наименование изделия:

Компот из ягод быстрозамороженных (клюква)

Номер рецептуры: № 10027; 160206

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Клюква б/з	8	8
Сахар-песок	11	11
Вода	90	90
Выход		**100**

Химический состав данного блюда на 100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,04	0,00	9,59	39,39	1,65

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают клюкву не размораживая и варят при слабом кипении 5 мин.90º-110ºС Затем охлаждают до комнатной температуры. Готовый компот отпускают с вареными плодами.

Температура подачи: не ниже +15ºС

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120535**

Наименование изделия: **Котлеты мясные рубленые собственного производства, запеченные с соусом молочным**

Номер рецептуры: № 453; 120535

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденное	45,68	45
или Говядина крупный кусок замороженное	50	45
Хлеб пшеничный	17	17
Вода	20	20
Соль	0,5	0,5
Масса котлетной массы:		**82**
Молоко	17	17
Вода	5	5
Масло сливочное	3	3
Мука Пшеничная	3,9	3,9
Масса соуса:		25
Сыр полутвердый	3,23	3
Масло растительное	5	5
Масса полуфабриката:	**-**	**110**
Выход:	**-**	**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
10,2	12,6	11,87	195,94	4,02

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают на куски, измельчают на мясорубке вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в молоке или воде, добавляют соль, тщательно перемешивают и формуют котлеты непанированные, которые укладывают на противень, предварительно смазанный маслом растительным. В середине по длине котлеты делают углубление, заполняют его густым соусом молочным, посыпают тертым сыром и запекают при температуре 250-280 °С в течение 20-25 мин.

Для приготовления соуса молочного муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком и, непрерывно помешивая, варят при слабом кипении в течение 7-10 мин. Затем в соус добавляют соль, процеживают, доводят до кипения, заправляют маслом сливочным прокипяченным, помешивая, прогревают соус до температуры 80-85 °С, но не кипятят.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120619**

Наименование изделия: **Котлеты рубленые из птицы (цыплята) собственного производства, запеченные с соусом молочным**

Номер рецептуры: № 501; 120619
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
П/ф из птицы (цыплята) бескостные охлажденные	43,7	43,3
или П/ф из птицы (цыплята) бескостные замороженные	46,5	43,3
Хлеб пшеничный	18,04	18,04
Вода	21,65	21,65
Соль	0,6	0,6
Масса котлетной массы:		**83**
Молоко	26	26
Масло сливочное	1,6	1,6
Мука Пшеничная	2	2
Вода	16	16
Соль	0,2	0,2
Масса соуса:		40
Сыр полутвердый	2,15	2
Масло растительное	5	5
Масса полуфабриката:	**-**	**130**
Выход:	**-**	**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
12,43	15,04	11,66	219,62	6,96

Технология приготовления:
Подготовленную мякоть птицы без кожи нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку. Измельченное мясо птицы соединяют с замоченным в воде хлебом пшеничным, добавляют соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу разделывают на котлеты, укладывают на предварительно смазанный маслом противень, в середине по длине делают углубления. Заполняют его густым соусом молочным, посыпают тертым сыром и запекают при температуре 250-280 °С в течение 20-25 мин.
Для приготовления соуса молочного муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком и, непрерывно помешивая, варят при слабом кипении в течение 7-10 мин. Затем в соус добавляют соль, процеживают, доводят до кипения, заправляют маслом сливочным прокипяченным, помешивая, прогревают соус до температуры 80-85 °С, но не кипятят.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120401**

Наименование изделия: **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 - М:Хлебпродинформ,2004; ТТК

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

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
13,50	1,2	7,8	91	0,72

Вес брутто рыбы дан из расчета содержания глазури 5%. При ином содержании глазури необходимо пересчитать массу брутто филе рыб.

Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбное без кожи и костей размораживают, промывают, дают стечь воде, нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом пшеничном, добавляют соль, предварительно подготовленное яйцо, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют котлеты или биточки, панируют в сухарях и запекают при температуре 250-280°Св течении 20 мин в жарочном шкафу до готовности. Допускается готовое блюдо полить соусом и прогреть.

Температура подачи: 60-65°С

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **190112**

Наименование изделия: **Лепешка с сыром**

Номер рецептуры: №12025 ; 190112

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная (в т.ч. на подпыл)	60	60
Молоко	12,5	12,5
Яйцо *	5	5
Дрожжи сухие	0,4	0,4
или дрожжи прессованные	1,6	1,6
Масло сливочное	5	5
Сахар-песок	2,5	2,5
Соль	0,3	0,3
Масса теста:		**85**
Сыр полутвердый	16,13	15
Яйцо *	10	10
Масса полуфабриката:		**107**
Масло растительное	5	5
Выход:		**100**

Примечание: Яйцо обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
10,96	15,75	34,94	313,79	0,29

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопарным способом: в дежу тестомесильной машины вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца в муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежы. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Фарш: подготовленные яйца куриные в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли поваренной на 10 штук яиц) и варят после закипания в течение 8-10 мин. Для облегчения очистки скорлупы яйца куриные сразу же после варки погружают в холодную воду. Поверхность сыра зачищают, сыр нарезают на куски, натирают на крупной терке, соединяют с яйцами вареными измельченными.

Приготовленное дрожжевое тесто выкладывают на стол, подпыленный мукой, отрезают от него кусок массой 1 – 1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски, из которых раскатывают лепешки, дают тесту расстояться. После полной расстойки лепешки посыпают смесью тертого сыра с яйцом. Лепешки выпекают при температуре 210-220°С в течение 8-10 мин до готовности. Готовое изделие охлаждают до комнатной температуры.

Температура подачи: 25 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **130107**

Наименование изделия: **Лепешки картофельные**

Номер рецептуры: № 08017 ; 130107

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный	80	80
или Картофель свежий продовольственный	114,2	80
Яйцо*	5	5
Мука Пшеничная	26	26
Сметана 15%	5	5
Соль	0,3	0,3
Масло растительное	3	3
Выход:	**-**	**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
5,00	4,78	28,66	173,61	11,22

Технология приготовления:

Картофель свежий помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель отваривают до готовности, протирают, охлаждают до температуры 50-60 °С, добавляют яйцо, муку пшеничную просеянную, сметану, соль и перемешивают. Приготовленную картофельную массу разделывают на лепешки толщиной 1 см, укладывают на смазанный маслом противень, посыпают поверхность лепешек мукой и запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу) при температуре 250-280°С в течение 7-10 минут, или в пароконвектомате при температуре 150-180°С в течение 5-7 минут до образования золотистой корочки.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **210111**

Наименование изделия: **Лимон к чаю**

Номер рецептуры: №629, №210111

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Лимон	114,2	100
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,9	0,1	3	34	40

Технология приготовления:

Лимоны перебирают, промывают проточной водой дважды. Нарезают кружочками непосредственно перед подачей. Подают к чаю отдельно.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120213**

Наименование изделия: **Макароны, запеченые с сыром**

Номер рецептуры: № 334; 120213

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макароны гр.А <фигурные>	34,7	34,7
Масло сливочное	2	2
Соль	0,6	0,6
Сыр полутвердый	7,53	7
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
5,32	4,15	22,7	145,54	0,08

Технология приготовления:

Макароны закладывают в кипящую подсоленную воду 90-110°С (в соотношении 1:6) без последующей промывки, варят 15-30 мин, откидывают, масло сливочное растапливают, доводят до кипения и перемешивают (1/2 часть от рецептурной нормы) с тертым сыром (1/2 часть от рецептурной нормы). Подготовленные макароны, кладут слоем толщиной 4-6 см на противень, политый маслом сливочным, посыпают оставшимся сыром, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают при температуре 220-280°С в течение 8-10 мин.

Температура подачи: 60- 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140113

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

Номер рецептуры: № 96; 140113

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

Технология приготовления:

С упаковок масла снимают наружное покрытие и порционируют и хранят его при температуре 4±2°С.

Температура подачи: не ниже +15 °С

Срок реализации: не более 1-го часа

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140112

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

Номер рецептуры: № 96; 140112

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

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

*Масло коровье сладкосливочное несоленое (порционное)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

Технология приготовления:

Масло сливочное подают в индивидуальной упаковке. Хранят его при температуре 4±2°С.

Температура подачи: не ниже +15 °С

Срок реализации: не более 1-го часа

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **140110**

Наименование изделия: **Масло коровье сладкосливочное несоленое**

Номер рецептуры: № 96; 140110

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

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

*Допускается замена на порционное масло

Химический состав данного блюда на 100гр :

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,80	82,50	0,80	748,00	0,00

Технология приготовления:

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

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **140201**

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

Номер рецептуры: № 09004; 140201

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко сгущенное	105	100
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100гр :

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
7,1	5,0	55,2	295	1

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не ниже +15 С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **230105**

Наименование изделия: **Молоко ультрапастеризованное**

Номер рецептуры: № 697 , №230105

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко ультрапастеризованное	105,00	100,00
Выход:		**100,00**

Химический состав данного блюда:100гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,80	3,20	4,1	56	0,6

Примечание: допускается выдать молоко емкостью 0,2 л в упаковке.

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не ниже +15ºС

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

Технолог: _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160103**

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

Номер рецептуры: № 692; 160103

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток ДП	4	4
Вода	60	60
Сахар-песок	6	6
Молоко	45	45
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда 100гр.

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,30	3,67	15,03	103,39	15,67

Технология приготовления:

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

Готовый напиток кофейный разливают в стаканы или чашки.

Температура подачи: +60°...+65 ˚С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160104**

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

Номер рецептуры: № 692; 160104

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

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

Химический состав данного блюда 100гр.

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,52	2,83	13,07	85,24	7

Технология приготовления:

смесь молока и воды довести до кипения 90º-110ºС, добавить сахар-песок и цикорий растворимый и вновь довести до кипения.

Температура подачи: +60°...+65 ˚С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100503**
Наименование изделия: **Огурцы консервированные без уксуса**

Номер рецептуры:17; 100503
Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2006г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы консервированные (без уксуса)	111,1	100
Выход:	**-**	**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,8	0,1	1,7	13	5

Технология приготовления:

Банки промывают проточной водой, вытирают насухо, вскрывают. Огурцы нарезают наискось.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100519**

Наименование изделия: **Огурцы свежие**

Номер рецептуры:16; 100519

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие	105,3	100
Выход:	**-**	**100**

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,8	0,1	2,6	14	5

Технология приготовления:

Огурцы свежие промывают в проточной воде дважды, отрезают место прикрепления плодоножки, нарезают на порции.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120301**

Наименование изделия: **Омлет натуральный, запеченный**

Номер рецептуры: № 340; 120301

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

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

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию
*Допускается замена яйца диетического мытого на меланж пастеризованный.

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
9,67	9,81	1,88	135,1	1,5

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 при температуре 180-200°С в течение 8-10 мин. Готовый омлет натуральный нарезают на порции.

Температура подачи: 60-65°С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160214**

Наименование изделия: **Отвар шиповника**

Номер рецептуры: № 705; 160214

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сахар-песок	10	10
Шиповник (сухой)	8	8
Вода	100	100
Выход		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,26	0,03	11,77	40,23	80

Технология приготовления:

Сушеные плоды шиповника промыть холодной водой, залить кипятком, добавить сахар-песок. Кипятить 10 минут в нержавеющей посуде с плотно закрытой крышкой. Настаивать 3-4 часа в прохладном месте, а затем процедить.

Температура подачи: не ниже +15ºС

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120536**

Наименование изделия: **Печень по-строгановски**

Номер рецептуры: № 431; 120536

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья замороженная	89,15	74
Томатная паста	2	2
Сметана 15%	32,5	32,5
Соль	0,5	0,5
Масло сливочное	3,25	3,25
Мука Пшеничная	3,25	3,25
Соль	0,16	0,16
Вода	32,5	32,5
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
13,67	9,8	7,4	174,5	8,14

Технология приготовления:

Печень размораживают, зачищают от пленок, желчных протоков, промывают, нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г, заливают кипятком и припускают в небольшом количестве воды в течение 5 мин при помешивании, отвар сливают.

Печень припущенную заливают соусом сметанным, добавляют томат-пасту, соль, доводят до кипения, тушат при температуре 250-280 °С в течение 20-25 мин при слабом кипении до готовности.

Отпускают блюдо вместе с соусом, в котором тушилась печень.

Для приготовления соуса сметанного муку просеивают, слегка просушивают на сковороде (без масла), охлаждают, перетирают с маслом сливочным. В протертую с маслом муку влива-ют 1/4 часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепен-но добавляют оставшуюся воду. В готовый соус белый кладут прокипяченную сметану, раз-мешивают, заправляют солью, варят при постоянном помешивании в течение 3-5 минут.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **190204**

Наименование изделия: **Пирожок с яблоком**

Номер рецептуры: № 738;765; 190204

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	49,4	49,4
Молоко	23,4	23,4
Сахар-песок	3,4	3,4
Соль	0,3	0,3
Масло сливочное	1,5	1,5
Дрожжи сушеные или	0,4	0,4
Дрожжи прессованные	1,6	1,6
Мука Пшеничная	2,3	2,3
Масса теста:	0	78
Яблоки свежие	36,53	31,6
Сахар-песок	3,4	3,4
Масса фарша:		**34**
Яйцо*	2	2
Масса полуфабриката:		**112**
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:		**100**

*Допускается замена яйца диетического мытого на меланж пастеризованный
Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
6,56	4,31	43,66	231,35	1,1

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопарным способом. В дежу тестомесильной машины вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°С и процеженные дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежы. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз. Для приготовления фарша яблочного яблоки тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах, удаляют кожицу и семенные гнезда, нарезают ломтиками или кубиками, пересыпают сахаром, перемешивают.

Не допускается хранение фаршей фруктовых без охлаждения, а также оставлять их на следующий день. Фарши фруктовые готовят по мере спроса. Хранят фарши фруктовые при температуре от 4±2°С. Срок реализации: не более 3-х часов с момента приготовления. Тесто дрожжевое, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски. Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш яблочный и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки» или «полумесяца», или цилиндрическую, или любую другую форму. Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, и оставляют для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают в течение 12-20 минут при температуре 200-240°С. После выпечки охлаждают до комнатной тепературы.

Температура подачи: 25 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120607**

Наименование изделия: **Плов из индейки**

Номер рецептуры: № 492 , №120607

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М:Хлебпродинформ,2004г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе индейки п/ф охлажденные *или* Филе индейки п/ф замороженные	38,3 40,9	38 38
Масло растительное	4,6	4,6
Лук репчатый очищенный или Лук репчатый свежий	4,7 5,59	4,7 4,7
Морковь очищенная или Морковь столовая свежая	5,3 6,62	5,3 5,3
Томатная паста	3	3
Крупа рисовая	23,9	23,4
Вода	54	54
Соль	0,8	0,8
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
7,71	6,44	15,78	156,53	1,96

Технология приготовления:

Подготовленное филе птицы нарезают кусочками весом 10-15 г. Мелко нарезанные морковь и лук припускают с томат-пастой. Нарезанное кусочками мясо посыпают солью, добавляют припущенные овощи с томат-пастой. Мясо и овощи заливают горячим бульоном или водой, доводят до кипения, затем кладут промытую рисовую крупу и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, на 25-40 мин при температуре 250-280 °С. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120228**

Наименование изделия: **Плов из риса с курагой**

Номер рецептуры: № 04022; 120228

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Рисовая	28,57	28
Вода	60	60
Соль	0,25	0,25
Сахар-песок	4	4
Масло сливочное	4	4
Курага	5,1	5
Выход:	**-**	**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,04	3,30	23,28	132,18	0,32

Технология приготовления:

Курагу промывают и распаривают в небольшом количестве воды. Рис перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, засыпают в кипящую воду 90-110°С и варят в открытой посуде до полного выкипания жидкости. За 10-15 минут до готовности риса сверху закладывают подготовленную курагу, закрывают крышкой и доводят до готовности.

Температура подачи: 60- 65°С

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

Технолог: _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120605**

Наименование изделия: **Плов куриный**

Номер рецептуры: № 492; 120605
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	35,35 37,63	35 35
Лук репчатый очищенный Лук репчатый свежий	4,7 5,6	4,7 4,7
Морковь очищенная или Морковь столовая свежая	5,3 6,6	5,3 5,3
Масло растительное	4,6	4,6
Томатная паста	3	3
Крупа рисовая	23,87	23,4
Вода	54	54
Соль	0,8	0,8
Выход:	-	**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
9,48	11,28	19,57	209,42	2,72

Технология приготовления:

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

Температура подачи: 60-65°С

Срок реализации: не более 2-х часов после приготовления

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100525**

Наименование изделия: **Помидоры свежие**

Номер рецептуры: № 01038; 100525

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	117,6	100
Выход:	**-**	**100**

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1	0,2	3,8	24	25

Технология приготовления:

помидоры промыть, удалить место крепления плодоножки с частью мякоти, нарезать на порции.

Температура подачи: не ниже +15°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов, заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120603**

Наименование изделия: **Птица отварная**

Номер рецептуры: № 487 , №120603

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М:Хлебпродинформ,2004; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
П/ф из птицы бескостные охлажденные или П/ф из птицы бескостные замороженные	131,1 139,8	130 130
Вода питьевая	300	300
Соль	0,8	0,8
Лук репчатый очищенный или Лук репчатый свежий	2,3 2,73	2,3 2,3
Выход готового продукта		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
29,76	2,0	0,71	143,12	4,13

Технология приготовления:

Мясо птицы закладывают в горячую воду (2-2,5л воды на 1 кг птицы), быстро доводят до кипения 90-110°С, снимают образовавшуюся на поверхности бульона пену, добавляют соль, лук репчатый и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Сваренную птицу достают из бульона, дают остыть и по мере спроса нарезают на порции.

Нарезанные порции птицы заливают горячим бульоном (1/2 от массы отварной птицы), доводят до кипения и поддерживаем температуру не ниже 65°С не более одного часа.

Температура подачи: 60-65°С

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120318**

Наименование изделия: **Пудинг из творога запеченный**

Номер рецептуры: № 362; 120318

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог 9 % жирн.	84,69	83
Крупа Манная	8	8
Сахар-песок	5	5
Яйцо*	5	5
Соль	0,25	0,25
Масло сливочное	2	2
Сухари панировочные	2,5	2,5
Сметана 15%	2,5	2,5
Вода	10	10
Ванилин	0,01	0,01
Масса полуфабриката:		**118**
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
15,13	9,69	13,35	193,84	0,21

Технология приготовления:

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

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

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120229**

Наименование изделия: **Пудинг манный**

Номер рецептуры: № 318; 120229

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Манная	25,5	25,5
Молоко	25	25
Вода	66	66
Соль	0,3	0,3
Сахар-песок	5	5
Яйцо *	5	5
Масло сливочное	3	3
Сухари панировочные	3	3
Сметана 15%	3	3
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
4,45	4,31	24,23	147,98	1,31

*Яйцо обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Технология приготовления:

Крупу манную просеивают, засыпают в кипящее молоко с водой 90-110°С и варят при непрерывном помешивании в течение 20 мин. Соль, сахар-песок добавляют за 5-10 мин до окончания варки каши. В готовую вязкую кашу манную, охлажденную до температуры 60-70°С, добавляют растертые с сахаром-песком яичные желтки, масло сливочное, тщательно вымешивают массу, вводят в нее взбитые в густую пену яичные белки. Затем массу выкладывают ровным слоем толщиной 4-5 см, политые в формочки маслом сливочным (предварительно растопленным и доведенным до кипения) , и посыпают сухарями, поверхность покрывают сметаной и запекают в течение 8-10 минут при температуре 180-200°С до образования на его поверхности румяной корочки.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120230**

Наименование изделия: **Пудинг рисовый**

Номер рецептуры: № 318; 120230

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	26	25,5
Молоко	25	25
Вода	66	66
Соль	0,3	0,3
Сахар-песок	5	5
Яйцо*	5	5
Масло сливочное	3	3
Сухари панировочные	3	3
Сметана 15%	3	3
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,61	4,72	25,68	146,81	0,34

*Яйцо обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде. Закладывают подготовленный рис в кипящую воду с молоком 90-110°С и варят до готовности. В готовую вязкую кашу рисовую, охлажденную до температуры 60-70°С, добавляют растертые с сахаром-песком яичные желтки, масло сливочное, тщательно вымешивают массу, вводят в нее взбитые в густую пену яичные белки. Затем массу выкладывают ровным слоем толщиной 4-5 см, в формочки, политые маслом сливочным (предварительно растопленным и доведенным до кипения), и посыпают сухарями, поверхность покрывают сметаной и запекают в течение 8-10 минут при температуре 180-200°С до образования на его поверхности румяной корочки.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **130101**

Наименование изделия: **Пюре картофельное**

Номер рецептуры: № 520 ; 130101

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	83	83
или Картофель свежий продовольственный	118,6	83
Молоко	18	18
Масло сливочное	2	2
Соль	0,5	0,5
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,08	2,43	12,32	82,62	18,1

Технология приготовления:

Картофель заливают кипящей подсоленной водой 90-110С (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля) и варят в течение 25-30 минут до готовности. Затем сливают воду, картофель подсушивают, горячий картофель пропускают через протирочную машину, добавляют в 2-3 приема кипяченое молоко, прокипяченное масло сливочное и тщательно перемешивают.

Температура подачи: 60- 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120609**

Наименование изделия: **Рагу из мяса птицы**

Номер рецептуры: № 489 , №120609

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
П/ф из птицы (курица или индейка) бескостные охлажденные или П/ф из птицы (курица или индейка) бескостные замороженные	30,3 32,3	30,0 30,0
Соль	1	1
Масса птицы отварной:		**25**
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	46 65,7	46 46
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	10 12,5	10 10
Томатная паста	1,2	1,2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	6 7,14	6 6
Мука пшеничная	5	5
Масло растительное	2	2
Вода (бульон куриный)	30	30
Масса гарнира и соуса готовых:		**70**
Выход готового продукта		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
7,93	2,56	7,74	88,01	4,51

Технология приготовления:

Подготовленное филе птицы нарезают кусочками весом 15-20 г, закладывают в горячую воду, быстро доводят до кипения, 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. Картофель свежий очищенный нарезают кубиками. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и готовят на нем соус красный, которым заливают тушеные куски мяса птицы, добавляют нарезанный кубиками картофель, припущенный в небольшом количестве бульона с добавлением масла растительного, нарезанную соломкой морковь, лук репчатый и тушат в закрытой посуде при слабом кипении в течение 15-20 мин при температуре 90-110 °С до готовности. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **130203**

Наименование изделия: **Рагу из овощей**

Номер рецептуры: № 486 ; 130203
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1 часть М: Хлебпродинформ, 1996-1997 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	30 42,85	30 30
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	18,2 22,8	18,2 18,2
Кабачки б/з	15	15
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	10 11,9	10 10
Вода	30	30
Томатная паста	2,4	2,4
Масло растительное	0,9	0,9
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	2,4 3	2,4 2,4
Мука пшеничная	1	1
Сахар-песок	0,8	0,8
Масло растительное	4	4
Чеснок	0,4	0,3
Соль	0,3	0,3
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,25	4,97	8,16	81,47	6,26

Технология приготовления:

Овощи промывают под проточной водой. Картофель свежий очищенный, помещают в кипящую воду 90-110С, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленные картофель, морковь, очищенные нарезают кубиками или дольками, лук репчатый очищенный шинкуют. Подготовленные овощи припускают по отдельности в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного. Картофель и овощи припущенные соединяют, добавляют соус красный основной и тушат в течение 10-15 мин. После этого к овощам добавляют замороженные кабачки и продолжают тушить 15-20 мин при слабом кипении. За 5-10 мин до готовности добавляют чеснок свежий, растертый с солью, соль и тушат до готовности.
Для приготовления соуса красного основного очищенную морковь нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут, затем вводят томат-пасту и при слабом кипении 90-110С припускают еще 10-15 минут. Муку пшеничную просеивают и подсушивают при температуре 150-160°С, периодически помешивая, в на плитной посуде или на противне в жарочном шкафу или пароконвектомате слоем не более 4 см до приобретения светло-желтого цвета 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 45-60 минут. В конце

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110207**

Наименование изделия: **Рассольник домашний на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 131; 110207

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	8 10	8 8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	30 42,9	30 30
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Огурцы консервированные (без учета заливки)	6	6
Масло сливочное	2	2
Бульон мясной	70	70
Соль	0,12	0,12
Сметана 15%	2	2
Выход:	**-**	**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,8	3,92	5,82	69,15	4,84

Технология приготовления:

Овощи очищенные промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Морковь, лук мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин. Огурцы соленые режут тонкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды в течение 15 мин. Капусту свежую шинкуют. Картофель свежий очищенный помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110Си кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками.

В кипящую воду кладут капусту шинкованную, доводят до кипения, закладывают нарезанный картофель, а через 5-10 мин припущенные овощи: морковь, лук, огурцы соленые. За 5-7 мин до готовности добавляют соль и варят рассольник до готовности. Готовый рассольник заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят его до кипения.

Требования к блюду: овощи разваренные, мягкие. Цвет и запах свойственный набору продуктов, без постороннего.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110208**

Наименование изделия: **Рассольник ленинградский на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 132;110208

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30
или Картофель свежий продовольственный	42,9	30
Крупа Перловая	2	2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2
или Лук репчатый свежий	2,4	2
Огурцы консервированные (без учета заливки)	6	6
Масло сливочное	2	2
Бульон мясной	75	75
Соль	0,1	0,1
Сметана 15%	2	2
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,86	4,07	4,34	72,95	3,1

Технология приготовления:

Для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда, бульон процеживают через сито. Овощи очищенные и зелень петрушки промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь, лук мелко нарезают и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу перловую после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают. Картофель свежий очищенный помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110С и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. Огурцы соленые нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды в течение 15 мин.

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, через 15-20 мин после закипания добавляют припущенные морковь, лук и припущенные огурцы соленые. За 5-7 мин до окончания варки рассольника добавляют соль. Заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят его до кипения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **130305**

Наименование изделия: **Рис отварной с кукурузой**

Номер рецептуры: № 511 ; 130305

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Рисовая	30,6	30
Вода	57	57
Кукуруза б/з	10	10
Масло сливочное	3	3
Соль	0,3	0,3
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,31	2,69	19,79	117,49	16

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают сначала холодной, затем горячей водой. В подсоленную кипящую воду 90-110С добавляют 50% рецептурной нормы сливочного масла, всыпают подготовленный рис и припускают при слабом кипении до полуготовности, помешивая.

В конце варки, за 10 минут до готовности риса добавляют подготовленную кукурузу и тщательно перемешивают. Когда каша загустеет, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и дают каше упреть в течение 1-го часа. Готовую кашу завправляют оставшейся частью растопленного сливочного масла.

Температура подачи: 60 - 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **130312**

Наименование изделия: **Рис отварной с овощами**

Номер рецептуры: № 511; 130312

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Рисовая	29,59	29
Вода	62	62
Масло сливочное	3	3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или	10	10
Морковь столовая свежая	12,5	10
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или	5	5
Лук репчатый свежий	5,95	5
Соль	0,3	0,3
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,16	2,53	19,19	109,4	1,35

Технология приготовления:

Крупу рисовую перебирают, промывают, кладут в подсоленную кипящую воду 90-110С и варят при слабом кипении. В конце варки добавляют масло сливочное (1/2 от рецептурной нормы). Овощи очищенные промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь шинкуют, затем припускают с мелко нарезанным репчатым луком в небольшом количестве воды с добавлением масла (используют оставшееся масло сливочное) 5-8 минут. Соединяют с отварным рисом и, помешивая, прогревают в течение 10-15 минут.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **130301**

Наименование изделия: **Рис отварной**

Номер рецептуры: № 511 ; 130301

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

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,42	3,22	21,85	131,19	0

Технология приготовления:

Крупу рисовую перебирают, промывают сначала в холодной, затем в горячей воде. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду 90-110 С (6 л воды на 1 кг крупы рисовой) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом сливочным прокипяченным, перемешивают и прогревают.

Температура подачи: 60- 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120408**

Наименование изделия: **Рыба (филе) запеченная**

Номер рецептуры: № 383; 120408

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе н/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	124,2	118
Мука Пшеничная	6	6
Масло растительное	5	5
Соль	0,5	0,5
Выход:	**-**	**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
19,07	4,68	3,77	127,24	0,00

Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбное на коже промывают, нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке, выкладывают на смазанный маслом растительным противень и запекают при температуре 250-280 °С с двух сторон по 5-7 минут с каждой стороны до готовности.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120405**
Наименование изделия: **Рыба (филе) припущенная**
Номер рецептуры: №371 , №120405
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М:Хлебпродинформ,2004г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе н/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	128,4	122
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2
или Лук репчатый свежий	2,38	2
Соль	0,5	0,5
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
18,46	0,69	0,15	80,23	0,41

Технология приготовления:
Подготовленное филе рыбное без костей на коже промывают, нарезают порционные куски, делают несколько надрезов на коже и укладывают в лотки или гастроемкости с высокими бортами в один ряд кожей вверх, подливают воду (0,3 л жидкости на 1 кг рыбы) так, чтобы жидкость покрыла рыбу на 1/4 объема, добавляют соль, лук репчатый и припускают рыбу в закрытой посуде при температуре 90-110 °С в течение 20-25 мин.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120409**

Наименование изделия: **Рыба, запеченная с картофелем, по-русски**

Номер рецептуры: №381 , №120409

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный	45	45
или Картофель свежий продовольственный	64,2	45
Филе н/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	41	39
Соль	0,5	0,5
Масло растительное	5	5
Сухари панировочные	1,5	1,5
Молоко	20	20
Мука Пшеничная	5	5
Соль	0,5	0,5
Выход:	**-**	**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
8,36	3,45	12,18	109,75	4,48

Технология приготовления:

Подготовленный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Картофель варят в течение 25-30 мин до готовности. Подготовленное филе рыбное без костей с кожей промывают, нарезают на порционные куски, посыпают солью, кладут на смазанную маслом сковороду, сверху кладут ломтики картофеля вареного очищенного, заливают соусом молочным (для запекания рыбы), посыпают сухарями панировочными и запекают при температуре 250-280 °С в течение 20-25 мин до образования румяной корочки на поверхности.

Для приготовления соуса муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без мас-ла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком или молоком с добавлением бульона или воды и, непрерывно помешивая, варят при слабом кипении в течение 7-10 мин. Затем в соус средней густоты добавляют соль, процеживают, доводят до кипения. Готовый соус тщательно перемешивают, прогревают до температуры 80-85 °С, но не кипятят.

Отпускают рыбу вместе с картофелем и соусом, с которыми она запекалась.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **230102**

Наименование изделия: **Ряженка**

Номер рецептуры: № 698 , №230102

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Ряженка	103,00	100,00
Выход:		**100,00**

Примечание: допускается выдать ряженку емкостью 0,2 л в упаковке.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,80	4,00	4,2	64	0,3

Примечание: допускается выдать ряженку емкость. 0,2 л в упаковке.

Технология приготовления:

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

Температура подачи: не ниже +15ºС

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100504**

Наименование изделия: **Салат витаминный с маслом растительным**

Номер рецептуры: № 40;100504

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	44	44
или Капуста белокочанная свежая	55	44
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10
или Морковь столовая свежая	12,5	10
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2
или Лук репчатый свежий	2,4	2
Яблоки свежие	28,9	25
Сахар-песок	5	5
Лимонная кислота	0,1	0,1
Соль	0,3	0,3
Масло растительное	15	15
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,07	15,15	10,34	183,96	17,82

Технология приготовления:

Овощи тщательно промывают в проточной воде в течение 5 минут. У белокачанной капусты снимают 3-4 наружных листа, повторно промывают проточной водой в течение 5 минут. Подготовленную сырую морковь и капусту нарезают тонкой соломкой. Капусту кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока. Лук репчатый шинкуют. Яблоки тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают ломтиком или соломкой, сбрызгивают 2%-ным раствором кислоты лимонной. Подготовленные продукты соединяют, добавляют сахар, перемешивают, заправляют растительным маслом, непосредственно перед подачей.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100208**

Наименование изделия: **Салат зеленый с огурцами и помидорами с растительным маслом**

Номер рецептуры: № 15; 100208

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Салат свежий	34,70	25
Огурцы свежие	34,70	33
Помидоры свежие	32,90	28
Масло растительное	15,00	15
Соль	0,30	0,3
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,99	14,13	2,42	141,44	11,12

Технология приготовления:

Овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. У салата срезают место крепления стеблей с частью стеблей. У огурцов и помидоров удаляют место прикрепления плодоножки с частью мякоти. Подготовленный салат нарезают соломкой, помидоры и огурцы - ломтиками. При отпуске салат кочанный и овощи соединяют, добавляют соль и масло растительное непосредственно перед подачей.

Температура подачи: не ниже +15°С.

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100201**

Наименование изделия: **Салат из капусты белокочанной с растительным маслом**

Номер рецептуры: № 43; 100201

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	83,9	83,9
или Капуста белокочанная свежая	104,9	83,9
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10
или Морковь столовая свежая	12,5	10
Лимонная кислота	0,1	0,1
Сахар	5	5
Масло растительное	10	10
Соль	0,3	0,3
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,64	10,08	9,66	134,93	26,7

Технология приготовления:

Овощи очищенные тщательно промывают в проточной воде в течение 5 минут. Подготовленную морковь нарезают соломкой. У белокочанной капусты снимают 3-4 наружных листа и повторно промывают в течение 5 минут. Капусту шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока, добавляют 2% раствор лимонной кислоты. Подготовленную капусту соединяют с подготовленной морковью, добавляют сахар, перемешивают, заправляют маслом растительным, непосредственно перед подачей.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100203**

Наименование изделия: **Салат из капусты краснокочанной с маслом растительным**

Номер рецептуры: № 44; 100203

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста краснокочанная свежая очищенная или Капуста краснокочанная свежая	100 125	100 100
Соль	0,3	0,3
Кислота лимонная	0,1	0,1
Сахар-песок	2	2
Масло растительное	10	10
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,8	9,99	7,2	121,48	59,26

Технология приготовления:

Капусту промывают в проточной воде в течение 5 минут. У краснокочанной капусты снимают 3-4 наружных листа и повторно промывают в течение 5 минут. Капусту краснокочанную мелко шинкуют соломкой, добавляют соль, 2%-ный раствор кислоты лимонной, растирают, отжимают от сока, добавляют сахар-песок. Непосредственно перед подачей салат заправляют маслом растительным и перемешивают.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100301**

Наименование изделия: **Салат из моркови с растительным маслом**

Номер рецептуры: № 01016;100301

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	94 117,5	94 94
Масло растительное	7	7
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,22	7,09	6,49	95,83	3,29

Технология приготовления:

Морковь сырую очищенную промывают проточной водой в течение 5 минут, нарезают мелкой, тонкой соломкой, заправляют маслом растительным, перемешивают непосредственно перед подачей.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100302

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

Номер рецептуры: № 01071; 100302
Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	91 113,75	91 91
Сахар-песок	3	3
Масло растительное	7	7
Выход:		**100**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

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

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100406**

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

Номер рецептуры: № 01064; 100406
Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная или Свекла столовая свежая	90,2 120,3	90,2 90,2
Кислота лимонная	0,1	0,1
Чеснок	5,7	4,25
Масло растительное	7	7
Соль	0,25	0,25
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,9	7,36	9,21	107,15	9,45

Технология приготовления:

Очищенную сырую свеклу тщательно промывают, отваривают до готовности с добавлением кислоты лимонной 2%-ной (для приготовления 100 мл 2%-ного раствора кислоты лимонной к 98 мл воды кипяченой охлажденной добавляют 2 г кислоты лимонной, раствор тщательно перемешивают). Свеклу отварную охлаждают, нарезают соломкой (или натирают на терке), соединяют с чесноком (чеснок очищают и протирают), солят, перемешивают и заправляют растительным маслом, перемешивают.

Температура подачи: не ниже +15°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов, заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100505**

Наименование изделия: **Салат из помидоров и огурцов свежих с маслом растительным**

Номер рецептуры: № 20; 100505
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	41,2	35
Огурцы свежие	52,6	50
Масло растительное	15	15
Соль	0,25	0,25
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,87	15,12	2,91	151,56	13,68

Технология приготовления:

Помидоры и огурцы промывают под проточной водой в течение 5 минут.Подготовленные помидоры и огурцы (с удаленным местом крепления плодоножки) нарезают тонкими ломтиками, соединяют. Допускается добавить мелкошинкованную зелень. Солят, аккуратно перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100506**

Наименование изделия: **Салат из помидоров с растительным маслом**

Номер рецептуры: № 19; 100506

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	97,6	83
Лук зеленый	3,6	3
Масло растительное	15	15
Соль	0,3	0,3
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,27	4,19	4,25	61,35	19,58

Технология приготовления:

Помидоры и зеленый лук промывают под проточной водой в течение 5 минут. У помидоров удаляют место прикрепления плодоножки. Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, лук шинкуют. Помидоры и лук аккуратно перемешивают, добавляют соль и масло растительное непосредственно перед подачей.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100526**

Наименование изделия: **Салат из помидоров свежих и яблок**

Номер рецептуры: № 21; 100526

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	52,9	45
Яблоки свежие	51,8	45
Масло растительное	10	10
Соль	0,3	0,3
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,99	8,48	5,6	109,99	50,11

Технология приготовления:

Подготовленные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. У помидоров удаляют место прикрепления плодоножки. Яблоки очищают от кожуры и удаляют семенное гнездо. Яблоки и помидоры нарезают ломтиками. Овощи соединяют, аккуратно перемешивают, чтобы овощи не мялись. Непосредственно перед подачей солят и поливают растительным маслом.

Температура подачи: не ниже +15°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100507**

Наименование изделия:

Салат из свежих огурцов с растительным маслом

Номер рецептуры: № 16; 100507

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие	92,63	88
Масло растительное	12	12
Соль	0,3	0,3
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,74	12,08	2,42	120,9	10,3

Технология приготовления:

Огурцы промывают в проточной воде в течение 5 мин, отрезают место прикрепления плодоножки, нарезают кружочками. Перед отпуском огурцы солят, заправляют растительным маслом, непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не ниже +15 °С.

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100524**

Наименование изделия: **Салат из свежих огурцов со сладким перцем с растительным маслом**

Номер рецептуры:01072; 100524

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие	86	81,7
Перец сладкий свежий	16	12
Масло растительное	7	7
Соль	0,25	0,25
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,81	7,09	2,63	98,37	32,17

Технология приготовления:

Огурцы перебирают, промывают в проточной воде небольшими партиями в течение 5 мин, отрезают место крепления плодоножки с частью мякоти, нарезают кружочками. Перец моют, удаляют плодоножку вместе с семенами, затем нарезают соломкой. Овощи соединяют, добавляют соль, аккуратно перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи: не ниже +15°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов, заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100407**

Наименование изделия: **Салат из свеклы с маслом растительным**

Номер рецептуры:51; 100407

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школ - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат или Свекла столовая свежая	94,4 125,9	94,4 94,4
Масса вареной свеклы:	-	91
Масло растительное	10	10
Соль	0,3	0,3
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,84	5,05	5,07	69	3,18

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу промывают в проточной воде в течение 5 минут.
Свеклу отваривают до готовности, охлаждают, нарезают мелкой соломкой или натирают.
Перед отпуском салат посыпают солью, заправляют маслом растительным, непосредственно перед раздачей, перемешивают.

Температура подачи: не ниже +15°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов, заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **130209**

Наименование изделия: **Свекла тушеная**

Номер рецептуры: № 536 ; 130209
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат или Свекла столовая свежая	103,3 137,7	103,3 103,3
Масло сливочное	3	3
Сметана 15%	5	5
Масса полуфабриката		**109,2**
Масса свеклы тушеной		100
Соль	0,3	0,3
Выход		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,16	3,90	10,37	83,78	1,27

Технология приготовления:

Свеклу отваривают в кожуре до готовности, очищают, нарезают соломкой и прогревают с маслом сливочным, затем добавляют сметану, соль и тушат, периодически помешивая, в течение 10-15 мин. при температуре 90-110°С

Температура подачи: 60 - 65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100602**

Наименование изделия: **Сельдь с растительным маслом**

Номер рецептуры: 88; 100602

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сельдь м/с	30,6	30
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий	61,8 88,3	 61,8 61,8
Салат свежий	6,9	5
Масло растительное	5	5
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
6,03	7,42	8,73	126,62	2,2

Технология приготовления:

Филе сельди нарезать кусочками. Салат перебрать и тщательно промыть. Картофель предварительно промыть, затем отварить в кожице, очистить и нарезать мелким кубиком. Охладить до температуры 8 - 10°С. Подается сельдь на тарелке, вокруг укладывается картофель и салат. Непосредственно перед подачей заправить растительным маслом

Примечание: Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110°С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают, вновь заливают горячей водой и варят до готовности.

Температура подачи: не ниже +15°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов, заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **140206-2**

Наименование изделия:

Соус абрикосовый

Номер рецептуры: № 619; 140206-2

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	80	80
Повидло абрикосовое (или джем, или варенье)	30	30
Мука пшеничная	3	3
Кислота лимонная	0,01	0,01
Сахар-песок	5	5
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,320	0,04	25,39	103,17	0,72

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 муку пшеничную, предварительно подсушеную, и кислоту лимонную и проваривают до загустения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог: _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **140206**

Наименование изделия: **Соус абрикосовый**

Номер рецептуры: № 619; 140206

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Курага	11,4	11
Вода	40	40
Сахар-песок	60	60
Выход:	**-**	**100**

Химический состав данного блюда на 100гр :

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,56	0,03	41,91	249,02	0,18

Технология приготовления:

Курагу перебирают, промывают, заливают холодной водой и оставляют на 2-3 часа. Затем курагу варят в той же воде до готовности, протирают, добавляют сахар-песок и, при помешивании, проваривают до загустения при температуре 90-110°С.

Соус абрикосовый подают к блюдам из круп, к блюдам из свежих плодов и ягод.

Температура подачи: 60-65°С.

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **140208**

Наименование изделия: **Соус клюквенный**

Номер рецептуры: № 621; 140208

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Клюква б/з	12	12
Сахар-песок	12	12
Крахмал картофельный	3	3
Вода	85	85
Выход:	**-**	**100**

Химический состав данного блюда на 100гр :

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,06	0,02	14,74	60,63	1,8

Технология приготовления:

Клюкву замороженную заливают горячей водой, кипятят 5-8 мин, затем процеживают. В отвар добавляют сахар-песок и вновь доводят до кипения 90-110°С. Одновременно разводят крахмал холодной кипяченой водой или охлажденным ягодным отваром в соотношении 1:5, процеживают. В горячий ягодный сироп сразу же вливают процеженный крахмал и, помешивая, быстро доводят до кипения.

Подают соус клюквенный к блюдам из круп, а также к блюдам из свежих плодов и ягод.

Температура подачи: 60-65°С.

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **140108-2**

Наименование изделия: **Соус молочный сладкий с ванилью**

Номер рецептуры: № 327; 140108-2

Наименование сборника рецептур:Сборник технических нормативов- Сборник рецептур, блюд и кулинарных изделий для питания школьников. М.П.Могильного

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	55	55
Масло сливочное	4	4
Мука Пшеничная	7	7
Вода	35	35
Ванилин	0,5	0,5
Сахар-песок	10	10
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100гр :

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,44	5,15	17,5	126,2	0,33

Технология приготовления:

Муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком и, при непрерывном помешивании, варят при слабом кипении в течение 7-10 мин. Затем жидкий соус, процеживают, добавляют сахар-песок, ванилин, предварительно растворенный в горячей кипяченой воде, тщательно перемешивают и доводят до кипения. Готовый соус заправляют маслом сливочным прокипяченным, тщательно перемешивают соус до полного соединения масла с соусом, прогревают соус, помешивая, до температуры от 80 до 85 ºС, но не кипятят.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **140111**

Наименование изделия: **Соус молочный (сладкий)**

Номер рецептуры: № 596; 140111

наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий бощественного питания при общеобразовательных школах - М; Хлебпродинформ 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	60	60
Масло сливочное	4	4
Мука Пшеничная	4	4
Вода	40	40
Сахар-песок	10	10
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100гр :

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,69	5,75	16,3	128,02	7,5

Технология приготовления:

Муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком и, при непрерывном помешивании, варят при слабом кипении 90-110 С в течение 7-10 мин. Затем жидкий соус, процеживают, добавляют сахар-песок, предварительно растворенный в горячей кипяченой воде, тщательно перемешивают и доводят до кипения. Готовый соус заправляют маслом сливочным прокипяченным, тщательно перемешивают соус до полного соединения масла с соусом, прогревают соус, помешивая, до температуры от 80 до 85 ºС, но не кипятят.

Температура подачи: 60-65ºС

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **140106**

Наименование изделия: **Соус сметанный**

Номер рецептуры: № 600; 140106

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сметана 15%	60	60
Масло сливочное	5	5
Мука Пшеничная	10	10
Вода (Бульон мясной)	50	50
Соль	0,3	0,3
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100гр :

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,69	12,59	7,55	150,12	0,4

Технология приготовления:

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

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110326**

Наименование изделия: **Суп из овощей на курином бульоне**

Номер рецептуры: № 135; 110326

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста брюсельская б/з	5	5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	20 28,6	20 20
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Горошек зеленый б/з	3	3
Масло сливочное	2	2
Бульон куриный	75	75
Соль	0,35	0,35
Сметана 15%	2	2
Выход:	**-**	**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,65	1,95	4,14	40,42	11,19

Технология приготовления:

Очищенные овощи в проточной воде в течение 5 минут.

Морковь режут соломкой, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона (10% от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 5-10 минут. Картофель свежий очищенный помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110Си кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. В кипящий бульон закладывают подготовленный картофель, варят 10-15 минут, затем добавляют замороженные капусту брюссельскую и зеленый горошек и после закипания варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенные овощи, соль. Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и прогревают.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110305**

Наименование изделия: **Суп из овощей**

Номер рецептуры: № 135;110305

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	20 28,6	20 20
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Горошек зеленый б/з	5	5
Масло растительное	3	3
Вода	75	75
Соль	0,2	0,2
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,73	2,97	3,87	44,66	10,07

Технология приготовления:

Очищенные овощи и зелень промывают в проточной воде в течение 5 минут.

Морковь режут соломкой, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды (10% от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 5-10 минут.Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. В кипящую воду 90-110Сзакладывают подготовленный картофель, варят 10-15 минут, затем добавляют зеленый горошек и после закипания варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенные овощи, соль.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110330**

Наименование изделия: **Суп картофельный на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 133; 110330

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	45	45
или Картофель свежий продовольственный	64,3	45
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,8	4
Бульон мясной	90	90
Масло растительное	1	1
Соль	0,2	0,2
Выход:	**-**	**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,78	1,14	6,79	46,43	5,41

Технология приготовления:

Для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают через сито. Овощи промывают проточной водой в течении 5 минут. Подготовленные морковь, лук репчатый, нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин. Картофель свежий очищенный помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110Си кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками. В кипящий бульон закладывают картофель, соль, доводят до кипения и варят 10-15 минут до готовности.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110329**

Наименование изделия: **Суп картофельный с бобовыми (фасоль)**

Номер рецептуры: № 139; 110329

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20
или Картофель свежий продовольственный	28,6	20
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,8	4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Масло растительное	2	2
Вода	70	70
Соль	0,12	0,12
Фасоль продовольственная	8,1	8
Выход:	**-**	**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,99	1,82	5,82	55,05	2,42

Технология приготовления:

Очищенные овощи промывают проточной водой. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук репчатый мелко рубят. Измельченные морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды 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 кипящую воду, доводят до кипения90-110С, добавляют картофель, припущенные лук, морковь, соль и варят до готовности.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110327-2**

Наименование изделия: **Суп картофельный с бобовыми (горох) на курином бульоне**

Номер рецептуры: № 139; 110327-2

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,76	4
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20
или Картофель свежий продовольственный	28,57	20
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Масло растительное	2	2
Бульон куриный (или вода)	70	70
Соль	0,1	0,1
Горох колотый или целый	8,1	8
Выход:	**-**	**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,09	2,25	7,82	60,26	2,60

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

Очищенные овощи моют проточной водой в течение 5 минут. Подготовленный картофель нарезают 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

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110327-1**

Наименование изделия: **Суп картофельный с бобовыми(горох) на мясном бульоне**

Номер рецептуры: № 139; 110327-1
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,76	4
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20
или Картофель свежий продовольственный	28,57	20
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Масло растительное	2	2
Бульон мясной(или вода)	70	70
Соль	0,1	0,1
Горох колотый или целый	8,1	8
Выход:	**-**	**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,09	2,25	7,82	60,26	2,60

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 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 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, припущенные овощи, соль и варят до готовности.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110307**

Наименование изделия: **Суп картофельный с горохом**

Номер рецептуры: № 139; 110307

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20
или Картофель свежий продовольственный	28,6	20
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,8	4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Масло растительное	2	2
Вода	70	70
Соль	0,2	0,2
Горох колотый или целый	8,1	8
Выход:	**-**	**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,18	2,03	6,56	56,47	2,34

Технология приготовления:

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

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

Подготовленный горох закладывают в воду, доводят до кипения90-110С, добавляют картофель, припущенные лук, морковь и варят до готовности.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110331**

Наименование изделия: **Суп крестьянский с крупой (крупа перловая) на мясном бульоне**

Номер рецептуры: №134 ; 110331

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	16	16
или Капуста белокочанная свежая	20	16
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	8	8
или Картофель свежий продовольственный	11,5	8
Крупа Перловая	4	4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5
или Морковь столовая свежая	6,25	5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,8	4
Масло растительное	2	2
Бульон мясной	75	75
Соль	0,24	0,24
Сметана 15%	2	2
Выход:	**-**	**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,99	4,45	4,49	72,87	4,58

Технология приготовления:

Крупу перловую промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг крупы) и варят до полуготовности, воду сливают. Овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. Картофель свежий очищенный помещают в кипящую воду 90-110С, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. Морковь, лук нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добав-лением масла растительного в течение 10-20 мин.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, капусту белокочанную свежую, нарезанную шашечками, картофель и варят после закипания на медленном огне до готовности. За 5-7 мин до окончания варки кладут припущенные овощи. Готовый суп заправляют прокипяченой сметаной.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110322**

Наименование изделия: **Суп крестьянский с крупой (крупа перловая)**

Номер рецептуры: № 134;110322

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	16 20	16 16
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	11,4	8 8
Крупа Перловая	4	4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	6,3	5 5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4
Масло растительное	2	2
Вода	75	75
Соль	0,2	0,2
Сметана 15%	3	3
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,07	2,52	4,71	45,7	5,78

Технология приготовления:

Крупу перловую промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг крупы) и варят до полуготовности, воду сливают. Овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. Картофель свежий очищенный помещают в кипящую воду90-110С, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. Морковь, лук нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-20 мин.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, капусту белокочанную свежую, нарезанную шашечками, картофель и варят после закипания на медленном огне до готовности. За 5-7 мин до окончания варки кладут припущенные овощи. Готовый суп заправляют прокипяченой сметаной.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120231**

Наименование изделия: **Суп молочный с изделиями макаронными**

Номер рецептуры: № 160; 120231

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	70	70
Вода	25	25
Макароны гр.А <лапша яичная>	7,1	7,1
Масло сливочное	1	1
Сахар-песок	1	1
Соль	0,1	0,1
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,54	3,18	7,19	65,21	4

Технология приготовления:

Лапшу варят в воде до полуготовности 10-12 мин, воду сливают, закладывают в кипящую смесь молока и воды, доводят до кипения 90-110°С и, периодически помешивая, варят до готовности при слабом кипении. За 5 мин до окончания варки добавляют сахар-песок, соль, масло сливочное (предварительно растопленное и доведенное до кипения). И доводят блюдо до кулинарной готовности.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110332**

Наименование изделия: **Суп с клецками на бульоне из птицы**

Номер рецептуры: № 155;110332

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	14	14
или Картофель свежий продовольственный	20	14
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	6,4	6,4
или Морковь столовая свежая	8	6,4
Бульон или вода	120	120
Соль	0,2	0,2
Мука Пшеничная	10	10
Яйцо *	5	5
Вода	16	16
Соль	0,3	0,3
Выход:	**-**	**100**

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

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
3,01	0,62	8,09	52,01	2,48

Технология приготовления:

Для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке филе птицы для второго блюда. Бульон процеживают через сито. Очищенные овощи промывают проточной водой. Картофель свежий очищенный помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками.

Кладут в бульон или в воду картофель, варят до полуготовности при температуре 90-110С. Через 7-10 минут вводят нарезанную кубиками морковь.

Для приготовления клецок: в воду вводят соль, яйца. Смесь размешивают и посте-пенно соединяют с просеянной мукой. Приготовленное густое тесто, раскатывают колбаской, нарезают на кусочки 1-1,5 см и засыпают в кипящий бульон. Варят в бульоне 5-6 минут.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110333**

Наименование изделия: **Суп с изделиями макаронными группы А на бульоне из птицы**

Номер рецептуры: № 147;110333

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макароны гр.А <вермишель яичная>	8	8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,8	4
Масло сливочное	2	2
Бульон из птицы	95	95
Соль	0,2	0,2
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,54	3,18	7,19	65,21	1,23

Технология приготовления:

Для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке филе птицы для второго блюда. Овощи промывают под проточной водой в течение 5 минут. Подготовленные морковь, лук нарезают соломкой. Измельченные морковь и лук припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

В кипящий бульон90-110С кладут припущенные овощи и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют вермишель и варят суп до готовности. За 5 минут до окончания варки в суп закладывают соль.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110409**

Наименование изделия: **Суп-пюре из гороха**

Номер рецептуры: № 170;110409

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Горох колотый	12,1	12
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая	5	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4
или Лук репчатый свежий	4,8	4
Масло сливочное	2	2
Вода	80	80
Соль	0,24	0,24
Мука Пшеничная	5	5
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,68	1,83	6,68	54,31	1,66

Технология приготовления:

Горох сушеный перебирают, моют, кладут в холодную воду (50% от рецептурной нормы) на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до готовности при температуре 90-110С.

Очищенные овощи моют под проточной водой. Подготовленные морковь, лук репчатый нарезают, припускают в небольшом количестве воды (10% от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 10 мин, затем припущенные овощи и подготовленный горох протирают.

Муку пшеничную слегка подсушивают на сковороде, добавляют к ней небольшое количество воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 мин, после чего протертые овощи и горох соединяют с белым соусом, разводят водой (40% от рецептурной нормы), добавляют соль, доводят до кипения при помешивании.

Готовый суп-пюре хранят до отпуска на водяной бане или плите при температуре 80-85°С.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120537**
Наименование изделия: **Суфле из отварного мяса (говядина)**
Номер рецептуры: №477 , №120537
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М:Хлебпродинформ,2004г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденное	65,9	65
или Говядина крупный кусок замороженное	72,2	65
Соль	0,6	0,6
Молоко	30	30
Мука Пшеничная	10	10
Соль	0,4	0,4
Яйцо *	20	20
Масло растительное	5	5
Выход:	**-**	**100**

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

*Яйцо обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
15,63	13,54	7,78	216,67	1,29

Технология приготовления:
Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1,0-1,5 кг, толщиной не более 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. За 15 мин до окончания варки мяса в бульон добавляют соль. Отварное мясо охлаждают, нарезают на куски, пропускают через мелкую решетку мясорубки два-три раза. Из подсушенной муки пшеничной и молока готовят соус молочный, в конце варки к соусу добавляют соль. Готовый соус молочный вводят в пюре мясное небольшими порциями, тщательно вымешивают. Яичные белки отделяют от желтков. Желток добавляют в приготовленную массу, вымешивают.Белок взбить в густую пену, осторожно ввести в массу, вымешивая снизу вверх. Массу выложить в смазанный маслом противень слоем 3-4 см и запечь при температуре 220-280 °С в течение 20-25 мин до образования румяной корочки на поверхности.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120620**

Наименование изделия: **Суфле из отварной птицы (цыплята)**

Номер рецептуры: №503 , №120620
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М:Хлебпродинформ,2004г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
П/ф из птицы (цыплят) бескостные охлажденные	55,5	55
или П/ф из птицы (цыплят) бескостные замороженные	59,1	55
Вода питьевая (для варки бульона)	140	140
Мука Пшеничная	10	10
Молоко	20	20
Масло растительное	2	2
Соль	0,5	0,5
Яйцо *	10	10
Масса полуфабриката:		**109**
Выход:		**100**

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

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
14,81	4,6	7,47	126,48	1,97

Технология приготовления:
Подготовленное филе птицы положить в горячую воду, довести до кипения, снять пену и варить при умеренном нагреве до готовности. Мякоть отварной птицы пропустить через мясорубку с мелкой решеткой 2 раза, затем в фарш постепенно ввести молочный соус, соль. Массу взбить, добавить яичный желток. Белок взбить в густую пену, осторожно ввести в массу, вымешивая снизу вверх. Массу выложить в противень, смазанный маслом, слоем 3-4 см и запечь при температуре 220-280 °С в течение 20-25 мин до образования румяной корочки на поверхности. Соус молочный: муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде(без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком с добавлением воды и масла , непрерывно помешивая, варят при слабом кипении в течение 7-10 мин., охлаждают .

Температура подачи: 60-65°С

Сроки реализации: не более одного часа с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120538**

Наименование изделия: **Суфле из печени**

Номер рецептуры: № 07018; 120538

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья замороженная	90,4	75
Молоко	30	30
Мука Пшеничная	15	15
Яйцо *	5	5
Соль	0,6	0,6
Масло растительное	5	5
Выход:	**-**	**100**

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

*Яйцо обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
18,64	7,84	5,13	161,57	15,19

Технология приготовления:

Печень разморозить, зачистить от пленок и желчных протоков, промыть, нарезать на мелкие кусочки, пропустить через мясорубку. Приготовить молочный соус из молока и пшеничной муки и ввести небольшими порциями в печень, тщательно вымешивая получившееся пюре. Желток ввести в пюре, посолить и вымешать. Белок взбить в густую пену и постепенно ввести в пюре. Готовую массу выложить высотой 4-6 см на смазанный маслом противень и запечь при температуре 220-280 °С в течение 20-25 мин до образования румяной корочки на поверхности.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120319**

Наименование изделия: **Суфле творожное запеченное**

Номер рецептуры: № 365; 120319
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог 9 % жирн.	71,43	70
Мука Пшеничная	7	7
Молоко	20	20
Яйцо*	10	10
Сахар-песок	6	6
Соль	0,3	0,3
Масса полуфабриката:		**113**
Масло сливочное	2	2
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
13,56	9,23	12,28	179,52	1,18

Технология приготовления:
К протертому творогу добавляют яйца (желток), сахар-песок, соль, молоко, муку пшеничную просеянную, хорошо вымешивают. Белок взбивают в густую пену, осторожно вводят в творожную массу, вымешивая снизу вверх. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на противень, политый маслом сливочным (предварительно растопленным и доведенным до кипения), сверху сбрызгивают растопленным маслом сливочным. Запекают 20-30 минут при температуре 220-280°С.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **180601**

Наименование изделия: **Сухарики из хлеба пшеничного**

Номер рецептуры: № 02025;180601

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб из муки пшеничной	143	143
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
11,10	3,79	76,15	390,39	0

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают кубиками размером 10 на 10 мм, кладут на противень и подсушивают в духовом шкафу при температуре 180-200˚С в течение 5-7 минут до хрустящего состояния.

Температура подачи: 20±5° С.

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100102**

Наименование изделия: **Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%**

Номер рецептуры: № 97; 100102
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сыр полутвердый	100	100
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
26	26,1	0	344	0,8

Технология приготовления:

С упаковок сыра снимают наружное покрытие. Нарезку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят его при температуре 4±2°С.

Температура подачи: 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120320**

Наименование изделия:

Сырники по-киевски

Номер рецептуры: № 361; 120320

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог 9 % жирн.	55,6	55
Мука Пшеничная	30	30
Яйцо	5	5
Сахар-песок	5	5
Соль	0,3	0,3
Ванилин	0,1	0,1
Масса творожной массы:		**95**
Повидло	15	15
Сухари панировочные	7	7
Масса полуфабриката:		**115**
Масло сливочное	2	2
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1308	7,15	35,12	246,75	0,31

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют сахар, яйца, соль, ванилин, муку, перемешивают и разделывают на кружочки толщиной 5-7 мм. На подготовленные кружочки кладут повидло, защипывают края, формуют полуфабрикат овальной формы, смачивают в продукте яичном, панируют в сухарях и укладывают на противень, политый маслом сливочным (предварительно растопленным и доведенным до кипения). Запекают при температуре 180-200°С в течение 8-10 мин. до готовности.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120313**

Наименование изделия: **Сырники**

Номер рецептуры: № 358; 120313

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог 9 % жирн.	85,71	84
Мука пшеничная	20	20
Яйцо*	3	3
Соль	0,3	0,3
Сахар-песок	10	10
Масса полуфабриката:		**116**
Масло сливочное	2	2
Выход:		**100**

*Яйцо обрабатывают согласно СанПиН 2.4.13049-13 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

*Допускается замена яйца диетического мытого на меланж пастеризованный

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
14,99	8,76	21,52	231,6	0,22

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют просеянную муку (2/3 части от рецептурной нормы), предварительно подготовленное яйцо, сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке пшеничной (1/3 часть от рецептурной нормы), придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, укладывают на противень, политый маслом сливочным (предварительно растопленным и доведенным до кипения). Изделия сбрызгивают растопленным сливочным маслом, запекают при температуре 180-200°С в течение 8-10 мин. до готовности и образования румяной корочки на поверхности сырников.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120539**

Наименование изделия: **Тефтели мясные с соусом собственного производства**

Номер рецептуры: № 461; 120539

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденное	32,30	31,82
или Говядина крупный кусок замороженное	35,27	31,82
Хлеб пшеничный	10,91	10,91
Молоко	9,09	9,09
Лук репчатый свежий очищенный	9,09	9,09
или Лук репчатый свежий	10,82	9,09
Соль	0,55	0,55
Масса полуфабриката:		**60**
Масса тефтелей готовых:		**50**
Вода питьевая	77,78	77,78
Масло растительное	2,22	2,22
Мука Пшеничная	3,33	3,33
Томат-паста	2,56	2,56
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4,00	4,00
или Морковь столовая свежая	5,00	4,00
Лук репчатый свежий очищенный	2,00	2,00
или Лук репчатый свежий	2,38	2,00
Сахар-песок	1,33	1,33
Соль	0,56	0,56
Масса соуса:	**-**	**50**
Выход:	**-**	**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
7,64	7,36	8,37	127,82	5,01

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, охлаждают. В мясной фарш с хлебом добавляют соль, лук репчатый припущенный, повторно пропускают через мясорубку и тщательно перемешивают. Из фарша формуют тефтели в виде шариков по 1-й штуке на порцию, шарики панируют в просеянной пшеничной муке и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате до готовности. Запеченные тефтели перекладывают в неглубокую посуду, заливают соусом красным основным, добавляют воду (10-20 г на порцию) и тушат до готовности при слабом кипении при температуре 90-110 °С в течение 20-25 мин.

При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились.

Соус красный основной: очищенные морковь, лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды в течение 10-15 минут, затем вводят томат-пасту и при слабом кипении припускают еще 10-15 минут. Муку пшеничную просеивают, подсушивают при температуре 150-160°С, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу 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 45 - 60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар-песок. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта № **120403**

Наименование изделия: **Тефтели рыбные**

Номер рецептуры: № 394; 120403

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе н/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	74,2	70,5
Хлеб пшеничный	20	20
Молоко	8	8
Лук репчатый свежий очищенный или Лук репчатый свежий	10 11,9	10 10
Соль	0,8	0,8
Масса полуфабриката		110
Масло растительное	5	5
Выход:	**-**	**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
12,9	1,9	11,1	106,3	0

Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбное без кожи и костей промывают, нарезают на куски, пропускают два раза 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 формуют шарики и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате20-25 мин при температуре 250-280°С до готовности.Допускается готовое блюдо полить соусом и прогреть.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта № **110316**

Наименование изделия: **Уха ростовская**

Номер рецептуры: № 180; 110316

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе н/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	13,1	12,5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	30 42,9	30 30
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	5 5,9	5 5
Масло растительное	2	2
Вода	70	70
Соль	0,2	0,2
Помидоры	11,8	10
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
2,64	2,13	4,93	50,18	4,86

Технология приготовления:

Очищенные овощи, промывают партиями в проточной воде в течение 5 минут. Филе рыбное с кожей промывают, нарезают на порционные куски, на коже делают 1-2 надреза, чтобы кожа не деформировалась при варке. Картофель свежий очищенный помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают дольками. В кипящую воду90-110С закладывают картофель, лук репчатый нарезанный соломкой, и варят при медленном кипении. За 10-15 мин до окончания варки кладут подготовленное филе, соль, помидоры нарезанные дольками. За 1-2 мин до окончания варки в уху добавляют масло растительное

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120540**

Наименование изделия: **Фрикадельки мясные паровые собственного производства**

Номер рецептуры: № 470; 120540

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденное	83,2	82
или Говядина крупный кусок замороженное	91,1	82
Хлеб пшеничный	15	15
Вода питьевая	21	21
Соль	0,5	0,5
Масса полуфабриката:	**-**	**118**
Выход:	**-**	**100**

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 данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
14,10	10,40	7,20	181,60	0,00

Технология приготовления:

Подготовленное мясо говядины нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в воде, снова пропускают через мясорубку, добавляют соль поваренную и хорошо выбивают.

Котлетную массу разделывают в виде шариков по 4-5 штук на порцию и варят при температуре 90-110 °С в течение 20-25 мин.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта № **200101**

Наименование изделия: **Хлеб зерновой пшеничный**

Номер рецептуры: № 13001; 200101

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб зерновой	100	100
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
8,80	1,70	29,4	168	0

Технология приготовления:

Нарезанный хлеб, вынимают из пакетов, выкладывают в промаркированные емкости, нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: в соответствии с указаниями производителя.

Срок реализации: в соответствии с указаниями производителя.

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **200102**

Наименование изделия: **Хлеб из муки пшеничной первого сорта**

Номер рецептуры: № 13002; 200102

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб из муки пшеничной	100	100
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
7,76	2,65	53,25	273	0

Технология приготовления:

Нарезанный хлеб, вынимают из пакетов, выкладывают в промаркированные емкости, нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: в соответствии с указаниями производителя.

Срок реализации: в соответствии с указаниями производителя.

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **200103**

Наименование изделия: **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	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржано-пшеничный	100	100
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
5,86	0,94	44,4	189	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: в соответствии с указаниями производителя.

Срок реализации: в соответствии с указаниями производителя.

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160106

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	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай черный или Чай черный в пакетах	0,35 0,5 шт	0,35 0,5 шт
Вода	104	104
Сахар-песок	5	5
Лимоны	2,3	2
Выход:		**100**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
0,02	0,00	5,06	20,63	0,80

Технология приготовления:

Для приготовления чая-заварки используют фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали. Емкость первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный на определенное количество порций, заливают кипятком 90-110°С на 1/3 объема чайника или посуды, закрывают крышкой, настаивают 5-10 мин. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Воду кипятят, добавляют сахар доводят до кипения 90-110°С. Чай-заварку заливают подготоленным кипятком и настаивают в течение 5 минут.Подготовленные лимоны нарезают на порции.

Допускается чай разлить в чайники непосредственно перед раздачей и производить порционирование,лимон опускают чашку.

Сахар можно подавать отдельно порционно.

Температура подачи: 60-65°С

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160108**

Наименование изделия: **Чай с молоком с сахаром**

Номер рецептуры: № 10033; 160108

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай черный	0,35	0,35
или Чай черный в пакетах	0,50	0,50
Вода	80,00	80,00
Молоко	20,00	20,00
Сахар-песок	5,00	5,00
Выход:	**-**	**100,00**

Химический состав данного блюда 100гр.

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,53	0,61	5,53	27,49	2,50

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, настаивают 5-10 мин. На одну порцию чая (200мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим. Воду кипятят, добавляют сахар и доводят до кипения 90-110°С. Чай-заварку заливают подготовленным кипятком, настаивают в течение 5 минут. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются. В готовый чай добавляют горячее кипяченое молоко.
Допускается молоко подавать отдельно в порционном молочнике.
Допускается чай разлить в чайники непосредственно перед раздачей и производить порционирование.
Сахар можно подавать отдельно порционно.

Температура подачи: +60°...+65 ˚С

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **160105**

Наименование изделия: **Чай с сахаром**

Номер рецептуры: № 685; 160105

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай черный или Чай черный в пакетах	0,35 0,5 шт	0,35 0,5 шт
Вода	104,00	104,00
Сахар-песок	5,00	5,00
Выход:		**100,00**

Химический состав данного блюда 100гр.

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,0	0,0	4,99	18,95	0

Технология приготовления:

Для приготовления чая-заварки используют фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали. Емкость первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный на определенное количество порций. Заливают кипятком на 1/3 объема чайника, закрывают крышкой, настаивают 5-10 мин. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Воду кипятят , добавляют сахар и доводят до кипения 90-110°С. Чай-заварку заливают подготоленным кипятком, настаивают в течение 5 минут. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Допускается чай разлить в чайники непосредственно перед раздачей и производить порционирование.

Сахар можно подавать отдельно порционно.

Температура подачи: +60°...+65 ˚С

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120410**
Наименование изделия: **Шницель рыбный натуральный**

Номер рецептуры: № 391; 120410
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе б/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	89,5	85
Лук репчатый свежий очищенный или Лук репчатый свежий	17 20,2	17 17
Молоко	5	5
Яйцо *	4	4
Соль	0,5	0,5
Сухари панировочные	12	12
Масло растительное	5	5
Выход:	**-**	**100**

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

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

Химический состав данного блюда 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
14,45	5,03	5,65	156,18	0,75

Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбное без костей и кожи промывают, нарезают на куски, перемешивают с измельченным луком репчатым, пропускают через мясорубку с крупной решеткой. В подготовленную массу добавляют соль, перемешивают тщательно и формуют изделия овальной формы, смачивают в яйце смешанном с молоком, панируют в сухарях, укладывают на противень, смазанный маслом растительным, запекают при температуре 220-280 °С в течение 20-25 мин с двух сторон до готовности.
При отпуске шницель рыбный поливают маслом.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта № **120615**

Наименование изделия: **Шницель рубленный куриный**

Номер рецептуры: № 07029; 120615

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или	90,9	90
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	96,8	90
Молоко	15	15
Яйцо *	10	10
Соль	0,6	0,6
Масса фарша:		**115**
Сухари панировочные	10	10
Масса полуфабриката:		**125**
Масло растительное	5	5
Выход:		**100**

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.

*Допускается замена яйца диетического мытого на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
22,44	7,99	7,64	192,83	1,2

Технология приготовления:

Подготовленное филе птицы пропускают через мясорубку дважды, добавляют молоко, предварительно подготовленное яйцо, соль. Массу хорошо вымешивают, порционируют, формуют шницели овально-приплюснутой формы, панируют в сухарях. Полуфабрикат шницеля укладывают на противень, смазанный маслом запекают при температуре 220-280 °С в течение 20-25 мин до готовности. Признаком готовности является выделение бесцветного сока на разрезе.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта № **110111**

Наименование изделия: **Щи из капусты свежей на бульоне мясном с мелкошинкованными овощами**

Номер рецептуры: № 124; 110111

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Бульон мясной	90	90
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	20 25	20 20
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	10 14,3	10 10
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	5 6,25	5 5
Томатная паста	0,8	0,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	2 2,4	2 2
Лук зеленый	1,25	1
Масло сливочное	1	1
Соль	0,2	0,2
Сметана 15%	2	2
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,85	3,66	2,51	56,39	6,22

Технология приготовления:

Для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают через сито. Очищенные овощи, лук зеленый промывают проточной водой в течение 5 минут. Капусту белокочанную свежую нарезают тонкой соломкой. Картофель свежий очищенный помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают тонкими дольками. Морковь, лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 5-7 мин.

В кипящий бульон90-110С мясной закладывают нарезанную капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные овощи и варят в течение 10-15 мин. Затем закладывают соль и варят до готовности. Готовые щи заправляют прокипяченной сметаной, мелко шинкованным луком зеленым и вновь доводят их до кипения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110105**

Наименование изделия: **Щи из свежей капусты**

Номер рецептуры: № 124;110105

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	90	90
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	20 25	20 20
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	10 14,3	10 10
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	5 6,25	5 5
Томатная паста	0,8	0,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	2 2,39	2 2
Масло растительное	1	1
Соль	0,2	0,2
Сметана 15%	1,5	1,5
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,76	1,45	2,9	27,64	6,22

Технология приготовления:

Очищенные овощи промывают проточной водой 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 кипящую воду90-110С закладывают нарезанную капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные овощи и варят в течение 10-15 мин. Затем добавлеют соль и варят до готовности. Готовые щи заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят их до кипения.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **110112**

Наименование изделия: **Щи из шпината со сметаной на бульоне из птицы**

Номер рецептуры: № 127; 110112

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Шпинат б/з	25	25
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	14	14
или Картофель свежий продовольственный	20	14
Масло сливочное	1,5	1,5
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	6,4	6,4
или Морковь столовая свежая	8	6,4
Лимонная кислота	0,2	0,2
Сметана 15%	4	4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4,2	4,2
или Лук репчатый свежий	5	4,2
Бульон из птицы	80	80
Соль	0,3	0,3
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,71	3,46	1,46	51,43	9,47

Технология приготовления:

Очищенный картофель, морковь, лук репчатый промывают в проточной воде в течение 5 минут. Замороженный шпинат, не размораживая, припускают в небольшом количестве воды с добавлением лимонной кислоты в течение 15 минут. Картофель свежий очищенный помещают в кипящую воду, доводят до кипения90-110С и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают кубиками. Для приготовления супа используют бульон, полученный при приготовлении 2-го блюда. В кипящий бульон кла-дут картофель и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные лук и морковь, шпинат, соль, прокипяченную сметану и доводят до кипения.

Припускание овощей: морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 5-7 минут.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **210110**

Наименование изделия: **Яблоко**

Номер рецептуры: № 11001; 210110

Наименование сборника рецептур: Требования к оказанию единой комплексной услуг по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы 2012г; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	115,6	100
Выход:		**100**

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,4	0,4	9,8	47	5

Технология приготовления:

Яблоки внимательно осмотреть, удалить порченные и деформированные плоды. Перед подачей тщательно промыть в проточной воде. Допускается разрезать пополам крупный плод только непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **120541**
Наименование изделия: **Язык отварной**
Номер рецептуры: № 412; 120541
Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Язык говяжий замороженный	169	169
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный или Лук репчатый свежий	4 4,76	4 4
Соль	1,5	1,5
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
24,44	15,2	0	241,83	0

Технология приготовления:
овощи промывают под проточной водой в течении 5 минут.
Язык тщательно промывают, закладывают в горячую воду (языки должны быть полностью покрыты водой), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при медленном кипении в течение 2-4 часов. За 30 мин до готовности языка в бульон добавляют нарезанные морковь, лук репчатый, соль. Готовность языка проверяют поварской вилкой. В сварившийся язык она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.
После варки языки погружают в холодную воду и, не давая им сильно остыть, снимают ко-жицу. Языки отварные нарезают по 1-2 куска на порцию, укладывают в емкость, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и проваривают вторично при слабом кипении в течение 5-7 мин.
Порционные куски языка можно до отпуска хранить в бульоне при температуре не ниже 65°С не более одного часа.

Температура подачи: 60-65°С

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

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта № **120304**

Наименование изделия: **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 - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо	100	100
Соль	5	5
Выход:		**100**

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

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
12,7	11,5	0,7	157	0

Технология приготовления:

Подготовленные яйца в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду 90-110°С (3 л воды и 40-50 г соли поваренной 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 яиц, сваренных вкрутую, яйцо закладывается в каждую порцию непосредственно при групповом порционировании (раздаче).

Температура подачи: 20±5°С

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

Технолог _____

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
"Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области"
ул. Семашко, д.2, г. Мытищи, Московская область, 141014
Тел. 8-495-586-12-11, Факс: 8-495-586-43-24
E-mail: centr@cgemo.ru сайт в Интернете: www.cgemo.ru
ОКПО 01934868, ОГРН 1055005109147 ИНН/КПП 5029081629/502901001
Аттестат аккредитации Федеральной службы по аккредитации № RA.RU. 710073
выдан 11 августа 2015г.
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

УТВЕРЖДАЮ
И.о. Главного врача (заместитель) О.А. Гильденскиольд
М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 2763 -17 от « 22 » июня 2016 г.

Примерное меню для организации питания детей в возрасте 1,5-3 лет , посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов ,11-12 и более часов).

предмет (объект) санитарно-эпидемиологической экспертизы

Основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы:
Заявка о проведении экспертизы примерного меню для Московской области

(Заявление о проведении экспертизы, поручение на проведение государственной работы, предписание Главного государственного санитарного врача, определение в соответствии с КОАП – нужное вписать)

от « 16 » 06 2016 года № 2763

129281 , г.Москва, ул. Изумрудная д.5 , ОАО « Объединенный комбинат школьного питания» СВАО

наименование учреждения (организации), ФИО, адрес, телефон

ИНН 7716771301

для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей

ОГРН

для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей

Представлены документы (образцы) (перечисляются все представленные материалы на экспертизу):

- Примерное меню
- Пояснительная записка
- Технологические карты
- Приложение №1,2,3

Цель проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы - оценка соответствия (несоответствия) предмета (объекта) санитарно-эпидемиологической экспертизы обязательным требованиям нормативной документации. (Примерное меню для организации питания детей в возрасте 1,5-3 лет , посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов ,11-12 и более часов на соответствие Сан ПиН 2.4.1.3049-13 « Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».); Сан ПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», МР 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена:

врачом Дмитриева Т.И.
ФИО

сертификат специалиста № 0010888 от 10.06.2013г

Специальность - гигиена детей и подростков

в соответствии с действующими нормативными документами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Схема и сроки проведения экспертизы соблюдены.

Квалификация врача соответствует предмету выполненной санитарно-эпидемиологической экспертизы:

Соответствие примерного меню для организации питания детей в возрасте 1,5-3 лет , посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов ,11-12 и более часов) Сан ПиН 2.4.1.3049-13« Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Общие сведения:

Представленное примерное меню разработано на 20-дневный период (4 недели). В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А, Е) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо (Fe), магний (Mg), йод (I), указания номеров технологических карт.

Примерное меню разработано для пищеблоков, предназначенных для работы на сырье , для возраста 1,5-3 лет и предусматривают четырех-кратный прием пищи (1-й завтрак , 2-й завтрак, обед, полдник).

Формирование меню:

Примерное меню составлено на основе рациона и с использованием продуктов, входящих в рекомендованный среднесуточный набор продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

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

Распределение пищевой и энергетической ценности рационов по неделям равномерное Соотношение основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) приближены к оптимальному.

Фактическое содержание макро и микронутриентов в меню (таб.1), обеспечивает физиологическую потребность детей в возрасте 1,5-3 лет : по белку 41,75г, жирам – 41,65, углеводам – 185,77, энергетической ценности – 1282,84, витамине B_1 – на 1,06, витамине С- 97,24 , витамине А – 7,85, витамине Е – 5,55, витамине B_2- 0,97, кальции – 530,47, фосфоре – 622,37, магнии –173, 47, железе – 9,00, йоде -76,26. Что удовлетворяет физиологические потребности детей 1,5-3 лет при продолжительности их пребывании в дошкольной образовательной организации .

Таблица :

Макро и микронутриенты	среднее значение по рациону
Белки, г	41,75 (в т.ч. доля белков животного происхождения - не менее 70%)
Жиры, г	41,65
Углеводы, г	185,77
Энергетическая ценность, ккал	1282,84
Витамин В1, мг	1,06
Витамин С, мг	97,24
Витамин А, мг	7,85
Витамин Е, мг	5,55
Витамин В2, мг	0,97
Кальций (Са), мг	530,47
Фосфор (Р), мг	622,32
Магний (Mg), мг	173,47
Железо (Fe), мг	9,00
Йод (I), мг	76,26

Повтора одних и тех же основных блюд в один и тот же день или в последующие два дня не отмечено.

Завтраки как правило состоят из горячего блюда (каши), бутерброда и горячего напитка. Обед – из закуски или салата , первого блюда, второго блюда, напитка. Полдник включает в том числе блюда ужина мясные, овощные и творожные блюда и горячие напитки

Суммарные объемы блюд по приемам пищи в целом соответствуют предусмотренным СанПиН 2.4.1.3049-13. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рационы обеспечивают физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Ежедневно в питании детей используются молоко, кисломолочные продукты, мясо (или рыба), овощи (в т.ч. картофель), фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар соль.

Технология изготовления кулинарной продукции.

В соответствии с пояснительной запиской при разработке технологических карт использованы:

- Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений (утверждены приказом Минздравсоцразвития РФ и

Минобрнауки РФ от 11.03.2012 № 213н/178);
- Методические рекомендации 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации (утверждены Роспотребнадзором 18.12.2008)
- Технологические инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (к ГОСТ 30390-95/ГОСТ 50763-95) с изменениями

При составлении меню так же учитывались следующие показатели:
- Пожелания общественности (представителей образовательных учреждений, родительских комитетов и инициативных групп).
- Условия транспортировки с учётом перспективы развития транспортной схемы Московской области.

С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.1.3049-13 в период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с «Таблицей сезонных замен салатов», изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

Выборочно рассмотренные технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет использования разнообразных пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке) в т.ч. фруктов а также за счет использования пищевых продуктов, обогащенных микронутриентами и с повышенной пищевой ценностью (молоко, мука пшеничная, хлеб и др.), для профилактики йоддефицитных состояний используется йодированная соль.

Содержание витаминов и минеральных веществ обеспечивает физиологические потребности детей 1,5-3 лет (с учетом количества приемов пищи).

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Установлено:

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

Документация: «Примерное меню для организации питания детей в возрасте 1,5-3 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с пребыванием 8-10часов, 11-12 и более часов соответствуют обязательным требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13:

- При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам в соответствии с приложением 14 СанПиН 2.4.1.3049-13.
- Информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывать наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом

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

Врач по гигиене детей и подростков отдела гигиены и санэкспертиз
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области»
Дмитриева Т.И.

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
"Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области"
ул. Семашко, д.2, г. Мытищи, Московская область, 141014
Тел. 8-495-586-12-11, Факс: 8-495-586-43-24
E-mail: centr@cgemo.ru сайт в Интернете: www.cgemo.ru
ОКПО 01934868, ОГРН 1055005109147 ИНН/КПП 5029081629/502901001
Аттестат аккредитации Федеральной службы по аккредитации № RA.RU. 710073
выдан 11 августа 2015г.
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

УТВЕРЖДАЮ
И.о. Главного врача
(заместитель) О.А. Вильденскиольд
М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 2764 -17 от « 22 » июня 2016 г.

Примерное меню для организации питания детей в возрасте 3-7 лет , посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов ,11-12 и более часов).

предмет (объект) санитарно-эпидемиологической экспертизы

Основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы:
Заявка о проведении экспертизы примерного меню для Московской области

(Заявление о проведении экспертизы, поручение на проведение государственной работы, предписание Главного государственного санитарного врача, определение в соответствии с КОАП – нужное вписать)

от « 16 » 06 2016 года № 2764

129281 , г.Москва, ул. Изумрудная д.5 , ОАО « Объединенный комбинат школьного питания» СВАО

наименование учреждения (организации), ФИО, адрес, телефон

ИНН 7716771301

для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей

ОГРН

для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей

Представлены документы (образцы) (перечисляются все представленные материалы на экспертизу):

- Примерное меню
- Пояснительная записка
- Технологические карты
- Приложение №1,2,3

Цель проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы - оценка соответствия (несоответствия) предмета (объекта) санитарно-эпидемиологической экспертизы обязательным требованиям нормативной документации. (Примерное меню для организации питания детей в возрасте 3-7 лет , посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов ,11-12 и более часов на соответствие Сан ПиН 2.4.1.3049-13 « Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».); Сан ПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», МР 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена:

врачом Дмитриева Т.И.
ФИО

сертификат специалиста № 0010888 от 10.06.2013г

Специальность - гигиена детей и подростков

в соответствии с действующими нормативными документами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Схема и сроки проведения экспертизы соблюдены.

Квалификация врача соответствует предмету выполненной санитарно-эпидемиологической экспертизы:

Соответствие примерного меню для организации питания детей в возрасте 3-7 лет , посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов ,11-12 и более часов) Сан ПиН 2.4.1.3049-13« Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Общие сведения:

Представленное примерное меню разработано на 20-дневный период (4 недели). В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А, Е) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо (Fe), магний (Mg), йод (I), указания номеров технологических карт.

Примерное меню разработано для пищеблоков, предназначенных для работы на сырье , для возраста 3-7 лет и предусматривают четырех-кратный прием пищи (1-й завтрак , 2-й завтрак, обед, полдник).

Формирование меню:

Примерное меню составлено на основе рациона и с использованием продуктов, входящих в рекомендованный среднесуточный набор продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

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

Распределение пищевой и энергетической ценности рационов по неделям равномерное Соотношение основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) приближены к оптимальному.

Фактическое содержание макро и микронутриентов в меню (таб.1), обеспечивает

физиологическую потребность детей в возрасте 3-7 лет : по белку 55,0 г, жирам – 56,09, углеводам – 236,18, энергетической ценности – 1666, 55,витамине B_1 – на 1,36, витамине С- 135,65 , витамине А – 13, 63,витамине Е – 6,92, витамине B_2- 2,90, кальции – 684,12, фосфоре – 856,17, магнии –238,30, железе – 12, 15,йоде -99,61. Что удовлетворяет физиологические потребности детей 3-7 лет при продолжительности их пребывании в дошкольной образовательной организации .

Таблица :

Макро и микронутриенты	среднее значение по рациону
Белки, г	55,0 (в т.ч. доля белков животного происхождения - не менее 70%)
Жиры, г	58,09
Углеводы, г	236,18
Энергетическая ценность, ккал	1666,55
Витамин В1, мг	1,36
Витамин С, мг	135,65
Витамин А, мг	13,63
Витамин Е, мг	6,92
Витамин В2, мг	2,90
Кальций (Са), мг	684,12
Фосфор (Р), мг	856,17
Магний (Mg), мг	238,30
Железо (Fe), мг	12,15
Йод (I), мг	99,61

Повтора одних и тех же основных блюд в один и тот же день или в последующие два дня не отмечено.

Завтраки как правило состоят из горячего блюда (каши), бутерброда и горячего напитка. Обед – из закуски или салата , первого блюда, второго блюда, напитка. Полдник включает в том числе блюда ужина мясные, овощные и творожные блюда и горячие напитки

Суммарные объемы блюд по приемам пищи в целом соответствуют предусмотренным СанПиН 2.4.1.3049-13. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рационы обеспечивают физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Ежедневно в питании детей используются молоко, кисломолочные продукты, мясо (или рыба), овощи (в т.ч. картофель), фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар соль.

Технология изготовления кулинарной продукции.

В соответствии с пояснительной запиской при разработке технологических карт использованы:

- Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений (утверждены приказом Минздравсоцразвития РФ и Минобрнауки РФ от 11.03.2012 № 213н/178);

- Методические рекомендации 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации (утверждены Роспотребнадзором 18.12.2008)
- Технологические инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (к ГОСТ 30390-95/ГОСТ 50763-95) с изменениями

При составлении меню так же учитывались следующие показатели:
- Пожелания общественности (представителей образовательных учреждений, родительских комитетов и инициативных групп).
- Условия транспортировки с учётом перспективы развития транспортной схемы Московской области.

С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.1.3049-13 в период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с «Таблицей сезонных замен салатов», изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

Выборочно рассмотренные технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет использования разнообразных пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке) в т.ч. фруктов а также за счет использования пищевых продуктов, обогащенных микронутриентами и с повышенной пищевой ценностью (молоко, мука пшеничная, хлеб и др.), для профилактики йоддефицитных состояний используется йодированная соль.

Содержание витаминов и минеральных веществ обеспечивает физиологические потребности детей 3-7 лет (с учетом количества приемов пищи).

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Установлено:

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

Документация: «Примерное меню для организации питания детей в возрасте 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с пребыванием 8-10часов, 11-12 и более часов соответствуют обязательным требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13:

- При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам в соответствии с приложением 14 СанПиН 2.4.1.3049-13.
- Информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывать наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом
- При проведении сезонных замен исключить повторение блюд в тот же день и

последующие (предыдущие) 2 дня.

Врач по гигиене детей и подростков отдела гигиены и санэкспертиз
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области»
Дмитриева Т.И.