

## КОНТРАКТ №21

(организация горячего питания на базе школьной столовой)

г. Тверь

« 03 » сентября 2018 год

МОУ СОШ №14, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице Шкикуновой Натальи Борисовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и ООО «ЛИМАН», именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице Митряковой Анны Ивановны, действующей на основании Устава, совместно в дальнейшем именуемые «Стороны», в соответствии с законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами о контрактной системе в сфере закупок, на основании результатов проведения совместного конкурса с ограниченным участием (*среди субъектов малого предпринимательства и социально ориентированных некоммерческих организаций*) на право заключения контракта на оказание услуг по организации горячего питания (протокол № ПРО1 для закупки № 0836600003318000492 от 23.08.2018 г., ИКЗ - 183690505622669500100100090015629000), заключили настоящий контракт (далее по тексту - контракт) о нижеследующем:

### 1. Предмет контракта

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства оказать услуги по организации питания на базе школьной столовой Заказчика и для его нужд в соответствии с заданием на оказание услуг по организации горячего питания (Приложение №1 к контракту).

1.2. Срок оказания услуг: с момента заключения контракта по 27.12.2018 г. ежедневно, с понедельника по пятницу, за исключением дней школьных каникул (с 29.10.2018 г по 05.11.2018 года), выходных и праздничных дней.

1.3. Оказание услуг осуществляется по адресу: 170002, г.Тверь, ул. 1-я Суворова, д.19

1.4. Объем оказания услуг указан в задании на оказание услуг (Приложение № 1 к настоящему контракту).

### 2. Цена контракта и порядок расчетов

2.1. Цена контракта составляет 1508964 руб.19 коп. (Один миллион пятьсот восемь тысяч девятьсот шестьдесят четыре руб. 19 коп.) (в т.ч. с/без НДС). Цена настоящего контракта включает в себя все налоги и сборы и иные обязательные платежи, затраты, издержки и иные расходы Исполнителя, связанные с исполнением настоящего контракта.

2.2. Цена настоящего контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта за исключением случаев, предусмотренных законодательством РФ и настоящим контрактом.

2.3. Аванс не предусмотрен. Оплата за оказанные услуги производится Заказчиком ежемесячно в безналичной форме путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя, в течение 15 рабочих дней после подписания сторонами акта оказанных услуг, выставления Исполнителем счета и счета-фактуры (для плательщиков НДС). Датой оплаты является дата списания средств с лицевого счета Заказчика.

2.4. В случае если настоящий контракт заключен с юридическим лицом или физическим лицом, в том числе зарегистрированным в качестве индивидуального предпринимателя, сумма, подлежащая уплате такому юридическому лицу или физическому лицу, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.5. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, Заказчик вправе произвести оплату по контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени). При этом оплата по контракту осуществляется на основании акта оказанных услуг, в котором указываются: сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями контракта; размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию; основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени); итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по контракту. Оплата осуществляется на основании, представленных Исполнителем счета, счета-фактуры (для плательщиков НДС), а также акта оказанных услуг, оформленного в соответствии с требованиями настоящего пункта.

2.6. Источник финансирования: Бюджет города Твери, муниципальной программы города Твери «Развитие образования города Твери» на 2015 – 2020 годы, внебюджетные средства.

### 3. Права и обязанности сторон.

#### 3.1 Заказчик обязан:

3.1.1. В течение 1 рабочего дней с даты заключения контракта передать Исполнителю Порядок организации школьного питания, составленный в соответствии с режимом учебных занятий.

3.1.2. Контролировать исполнение обязательств Исполнителя по настоящему контракту.

3.1.3. Передать Исполнителю для оказания услуг по настоящему контракту полностью оснащенное для оказания услуг помещение пищеблока, имеющее набор технологического оборудования, технически оснащенное производственными и складскими помещениями на основании договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование.

3.1.4. Информировать Исполнителя по количеству питающихся до 10-00 час. в день, предшествующий дню оказания услуги.

3.1.5. Согласовывать ежедневное меню до 12-00 час. в день, предшествующий дню оказания услуги.

3.1.6. В течение 3 календарных дней с момента заключения контракта сформировать и утвердить состав бракеражной комиссии, определить ее обязанности.

3.1.7. Производить оценку качества блюд бракеражной комиссией до раздачи питания, результат контроля регистрировать в Журнале бракеража готовой продукции.

3.1.8. Осуществлять оплату коммунальных услуг за исключением платы за электроэнергию и вывоза отходов, образовавшихся в результате исполнения обязательств по контракту.

3.1.9. Для проверки результатов исполнения контракта в части их соответствия условиям контракта провести экспертизу оказанных услуг в соответствии с требованиями Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

3.1.10. Принять и оплатить оказанные услуги на условиях настоящего контракта.

3.1.11. Совершить все необходимые действия, обеспечивающие принятие услуги или направить Исполнителю мотивированный отказ в принятии услуги в соответствии с условиями настоящего контракта.

### **3.2. Исполнитель обязан:**

3.2.1. В течение одного рабочего дня с даты заключения контракта направить Заказчику:

- сведения о своих представителях, уполномоченных на организацию и выполнение обязательств по контракту с указанием контактного телефона, факса, адреса электронной почты;
- сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг с указанием ФИО, должности, с приложением копий медицинских книжек.

В случае последующей необходимости замены Представителей, Исполнитель заблаговременно письменно извещает об этом Заказчика.

3.2.2. По требованию Заказчика в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг для подтверждения прохождения ими обязательных медицинских осмотров.

3.2.3. Осуществлять услугу по организации питания в соответствии с заданием на оказание услуг (Приложение №1 к настоящему контракту).

3.2.4. Организовать второй завтрак для обучающихся 1-4 классов в соответствии с меню, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Тверской области. Организовать горячие обеды для обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации в соответствии с меню, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Тверской области.

3.2.5. Обеспечить условия для получения горячего питания всех обучающихся муниципальной общеобразовательной школы за счет родительской платы в соответствии с условиями договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование.

3.2.6. Обеспечить предоставление услуг горячего питания, а также весь ассортимент выпускаемой продукции в течение учебного дня.

3.2.7. Обеспечить условия для дополнительного питания обучающихся муниципальной общеобразовательной школы за наличный расчет в соответствии с условиями договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование.

3.2.8. Обеспечить пищеблок персоналом соответствующим требованиям законодательства Российской Федерации, в том числе при работе с несовершеннолетними детьми, имеющим личные медицинские книжки установленного образца, с отметками о прохождении медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки, аттестации, данных о проведенных профилактических прививках, данных о проведении обследования с целью определения возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии.

3.2.9. Производить производственный и лабораторный контроль за соблюдением санитарных правил на основании разработанной Исполнителем программы производственного контроля, согласованной с Управлением Роспотребнадзора по Тверской области программы производственного контроля в соответствии с требованиями, установленными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30 июля 2002 г. N 26. Копию согласованной программы производственного контроля предоставить Заказчику в течение 5 календарных дней с даты заключения контракта.

3.2.10. Не допускать в помещении столовой образовательного учреждения посторонних лиц.

3.2.11. Принять от Заказчика для оказания услуг по настоящему контракту в целевое безвозмездное пользование помещение пищеблока с отделкой, обеспечивающей его мытье и дезинфекцию, имеющее минимальный набор исправного технологического и холодильного оборудования, на основании договора о передаче имущества в безвозмездное пользование, и использовать его строго по целевому назначению.

3.2.12. В целях исполнения требований п.3.2.11. в течение одного рабочего дня с даты заключения контракта заключить договор о передаче имущества в безвозмездное пользование.

3.2.13. Обеспечивать сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, мебели и иного имущества, предоставленного Заказчиком для оказания услуг, содержать его в исправном состоянии.

3.2.14. Производить поверку весоизмерительного оборудования.

3.2.15. Обеспечивать в соответствии с меню снабжение столовой необходимыми продуктами питания для оказания услуги по питанию.

3.2.16. Использовать для завоза продуктов специализированный транспорт. При перевозке продуктов соблюдать требования ст.17 ТР ТС 021/2011. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты, выполняющие погрузку и разгрузку, должны иметь личную медицинскую книжку с отметкой о прохождении медосмотров и аттестацией по профессиональной гигиенической подготовке работников, обеспечены спецодеждой.

3.2.17. Обеспечивать строгое соблюдение правил приёма и хранения поступающих полуфабрикатов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации пищевых продуктов.

3.2.18. Вести необходимую медицинскую документацию на пищеблоке, в т.ч. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, Журнал учета отпуска завтраков и обедов, меню-раскладки, Журнал здоровья, Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

3.2.19. При каждой поставке продуктов питания иметь в наличии и предоставлять по первому требованию Заказчика, сопроводительные документы на каждую партию поставляемых продуктов питания, подтверждающие их безопасность и качество, в том числе: надлежащим образом заверенные сертификаты соответствия и/или декларации о соответствии; ветеринарные сопроводительные документы, оформленные в соответствии с Приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589 "Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях". На каждой потребительской упаковке поступающей пищевой продукции должны быть в наличии маркировочные ярлыки.

3.2.20. Обеспечивать содержание и уборку обеденного зала, производственных и подсобных помещений, оборудования и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, а также соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены работников.

3.2.21. Нести ответственность и решать вопросы по организации питания в соответствии с требованиями службы Роспотребнадзора, техники безопасности и требованиями пожарной безопасности.

3.2.22. Незамедлительно информировать Заказчика в случае невозможности исполнения обязательств по настоящему Контракту.

3.2.23. Участвовать при проведении инвентаризации оборудования и инвентаря пищеблока в течение срока оказания услуг.

3.2.24. Предоставлять Заказчику ежедневное меню для согласования до 10 час. 00 мин. предшествующего дня.

3.2.25. Выдавать питание только после снятия пробы бракеражной комиссией и регистрации в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции; отбирать с целью контроля за технологическим процессом суточные пробы от каждой партии приготовляемых блюд.

3.2.26. Отпускать горячее питание по классам на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанным в утвержденном Заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

3.2.27. Обеспечить наличие и оформление информационного стенда в обеденном зале.

3.2.28. Размещать ежедневно, до начала оказания услуг на информационном стенде меню на текущий день.

3.2.29. Обеспечить Заказчику и членам бракеражной комиссии возможность беспрепятственного контроля (без вмешательства в хозяйственную деятельность Исполнителя) за оказанием услуг по организации питания обучающихся муниципальной общеобразовательной школы, в т.ч. за:

-качеством продуктов питания при их поступлении на склад и пищеблок, условиями их хранения;

-правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления;

-санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, инвентаря, посуды, транспорта;

-выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров.

3.2.30. Оказывать содействие Заказчику при проведении экспертизы услуг, в том числе предоставлять дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта..

3.2.31. По завершению оказания услуг Исполнитель обязан вернуть Заказчику по акту приема-передачи имущество, помещения, оборудование, переданные в соответствии с п. 3.1.3. настоящего контракта в технически исправном состоянии.

3.2.32. Оплатить неустойку (штраф, пени), начисленную Заказчиком в соответствии с разделом 5 настоящего контракта.

3.2.33. Совершить все необходимые действия для оказания услуг в срок, установленный в п.1.2., 3.2.26. настоящего контракта.

3.2.34. Возместить расходы Заказчика, связанные с устранением недостатков, в случае уклонения Исполнителя от их устранения.

3.2.35 Вести журнал отпуска завтраков и обедов.

### **3.3. Исполнитель вправе:**

3.3.1. Требовать от Заказчика приемки результатов оказанных услуг.

3.3.2. Требовать от Заказчика оплаты принятых оказанных услуг в установленные контрактом сроки.

3.3.3. Запрашивать у Заказчика информацию, необходимую для оказания услуг.

### **3.4. Заказчик вправе:**

3.4.1. Требовать возмещения убытков, причиненных по вине Исполнителя.

3.4.2. Отказаться от приемки оказанных услуг, в случае несоответствия результатов оказанных услуг требованиям, установленным контрактом.

3.4.3. Привлекать экспертов, экспертные организации для проверки соответствия качества оказанных услуг требованиям, установленным настоящим контрактом.

3.4.4. Направлять Исполнителю акты, замечания, претензии и иные обращения, связанные с выполнением условий настоящего Контракта.

3.4.5. Осуществлять иные права, предусмотренные контрактом и (или) законодательством Российской Федерации.

## **4. Порядок сдачи-приемки услуг**

4.1. Проверка качества и количества готовой продукции, а также бракераж поступающих на пищеблок продуктов питания, осуществляется ежедневно бракеражной комиссией.

4.2. Бракеражная комиссия проводит бракераж поступающих на пищеблок продуктов питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08. При бракераже продуктов питания, поступающих на пищеблок, осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям настоящего контракта и требованиям действующего законодательства РФ, регламентирующим качественные и иные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения. По результатам бракеража делается запись в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок. В случае обнаружения недостатков или отсутствия необходимых документов, бракеражная комиссия требует от Исполнителя замены продуктов питания.

4.3. Проверка готовой продукции осуществляется бракеражной комиссией перед выдачей готовой пищи в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 и СП 2.3.6.1079-01 и требованиями настоящего контракта. Результат бракеража регистрируется в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. При этом Заказчик составляет акт с указанием выявленных недостатков и времени устранения и передает его Исполнителю в день составления. Исполнитель должен устранить выявленные недостатки в срок, установленный Заказчиком за счет собственных средств.

Если Исполнитель в течение срока, установленного Заказчиком, не устранил выявленные недостатки, Заказчик вправе устранить выявленные недостатки за счет собственных средств с последующим взысканием суммы оплаты услуг с первоначального Исполнителя.

4.4. По окончании календарного месяца услуг на основании Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала отпуска завтраков и обедов Исполнителем составляется акт оказанных услуг. Акт оказанных услуг в двух экземплярах с платежными документами (счет, счет – фактура (для плательщиков НДС)) предоставляется Заказчику в течение 5-и рабочих дней после окончания календарного месяца.

4.5. Заказчик в течение 10 рабочих дней со дня получения акта оказанных услуг обязан направить Исполнителю подписанный акт или мотивированный отказ.

4.6. Для проверки результатов исполнения контракта, в части их соответствия условиям контракта, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов исполнения контракта, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации в случаях предусмотренных Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

4.7. В случае привлечения Заказчиком для проведения указанной экспертизы экспертов, экспертных организаций по отдельному контракту, при принятии решения о приемке или об отказе в приемке должны учитываться отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

4.8. Порядок проведения и оформления результатов экспертизы, проводимой Заказчиком своими силами, определяется Заказчиком самостоятельно.

4.9. Услуги считаются оказанными с даты подписания акта оказанных услуг обеими Сторонами настоящего Контракта. Акт, подписанный только одной Стороной, не влечет правовых последствий и не является основанием для оплаты.

## 5. Ответственность сторон

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязанностей по настоящему контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации. Размер неустойки (штрафа, пени) определен в порядке, установленном Правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем)), и размера пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 (далее – Правила).

5.2. Исполнитель несет ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, предусмотренных контрактом. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней):

5.2.1. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа устанавливается в размере 3 %\* от цены контракта, что составляет 45268 руб. 93коп.

\* - размер штрафа устанавливается в зависимости от цены контракта:

а) 3 процента цены контракта в случае, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 2 процента цены контракта в случае, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 10 млн. рублей (включительно);

в) 1 процент цены контракта в случае, если цена контракта составляет от 10 млн. рублей до 20 млн. рублей (включительно).

5.2.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в размере 1000 руб. \*\*

\*\* - размер штрафа устанавливается в зависимости от цены контракта:

а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 20 млн. рублей (включительно);

5.2.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику пени. Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных Исполнителем.

5.3. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пеней) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.4. Все неустойки (пени и штрафы), подлежащие выплате Исполнителем Заказчику, перечисляются на счет Заказчика.

5.5. В случае если Исполнитель в добровольном порядке в установленный Заказчиком срок не оплатил неустойку (штраф, пени), Заказчик вправе уменьшить размер оплаты по Контракту на сумму начисленной неустойки (штрафа, пени) в порядке, предусмотренном п. 2.5. контракта.

5.6. Заказчик несет ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, предусмотренных контрактом. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней):

5.6.1. В случае просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик уплачивает Исполнителю пени. Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пени устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

5.6.2. За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик уплачивает Исполнителю штраф. Размер штрафа устанавливается в размере 1000 руб. \*\*\*

\*\*\* - размер штрафа устанавливается в зависимости от цены контракта:

а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);

б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 20 млн. рублей (включительно);

5.7. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пеней) за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.8. Исполнитель несет полную ответственность за причинение ущерба третьим лицам, возникшего по вине Исполнителя в ходе оказания услуг.

5.9. Применение неустоек (штрафов, пеней) не освобождает Стороны от исполнения принятых обязательств по контракту.

5.10. Все непредвиденные расходы оплачиваются за счет Исполнителя и являются его риском при исполнении контракта.

5.11. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны (в том числе из-за отсутствия тепло, водо - и электроснабжения, разрыва канализации и т.п.).

## 6. Обстоятельства непреодолимой силы

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему контракту, если оно явилось следствием непредсказуемых природных явлений, военных действий, изменения законодательных актов, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение настоящего контракта.

6.2. Сторона, для которой создавалась невозможность исполнения обязательств по настоящему контракту, обязана известить в письменной форме другую сторону о наступлении вышеуказанных обстоятельств не позднее 10 (десяти) календарных дней с момента их наступления.

6.3. Наличие и продолжительность обстоятельств непреодолимой силы должны быть подтверждены соответствующим компетентным органом.

6.4. Если обстоятельства непреодолимой силы будут длиться более одного месяца, Стороны встречаются, чтобы обсудить, какие меры следует принять.

6.5. Решение о полном или частичном неисполнении обязательств, в связи с обстоятельствами непреодолимой силы, оформляется двусторонним соглашением.

#### **7. Обеспечение исполнения контракта\***

7.1. Обеспечение исполнения контракта установлено в размере 30%\*\* от начальной (максимальной) цены контракта.

7.2. Обеспечение исполнения контракта может быть представлено в виде:

- безотзывной банковской гарантии, выданной банком и отвечающей требованиям ст. 45 Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

- внесения денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику.

7.3. Способ обеспечения исполнения контракта определяется Исполнителем самостоятельно.

7.4. Срок действия банковской гарантии должен превышать срок действия контракта не менее чем на один месяц.

7.5. В случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств по контракту Заказчик оставляет за собой право применить меры ответственности, предусмотренные разделом 5 Контракта, а также будет вынужден:

- обратиться с требованием о выплате денежной суммы (в пределах размера обеспечения по контракту) в банк - гарант (если Исполнителем было предоставлено обеспечение исполнения контракта в форме банковской гарантии);

- удержать денежную сумму из суммы, перечисленной Исполнителем на счет Заказчика в качестве обеспечения исполнения контракта (если Исполнителем было предоставлено обеспечение исполнения контракта путем внесения денежных средств на указанный Заказчиком счет);

- обратиться в суд с иском о взыскании суммы неустойки (штрафа, пени), начисленных в соответствии с разделом 5 Контракта, а также судебных расходов.

7.6. Заказчик имеет право на беспспорное списание денежных средств со счета гаранта, если гарантом в срок не более чем пять рабочих дней не исполнено требование Заказчика об уплате денежной суммы по банковской гарантии, направленное до окончания срока действия банковской гарантии.

7.7. В ходе исполнения контракта Исполнитель вправе предоставить Заказчику обеспечение исполнения контракта, уменьшенное на размер выполненных обязательств, предусмотренных контрактом, взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта. При этом может быть изменен способ обеспечения исполнения контракта.

7.8. В случае если Исполнитель в качестве способа обеспечения исполнения обязательств по контракту выбрал внесение денежных средств, возврат таких денежных средств Исполнителю производится в следующем порядке:

- в случае надлежащего исполнения взятых на себя обязательств по контракту денежные средства возвращаются в течение 15 рабочих дней после подписания итоговых документов о приемке. В течение 3 рабочих дней со дня подписания итоговых документов о приемке Исполнитель направляет Заказчику информационное письмо, в котором указывает реквизиты расчетного счета для возврата обеспечения исполнения Контракта. В случае отсутствия такого письма, возврат обеспечения исполнения контракта осуществляется на расчетный счет, указанный в Контракте;

- в случае неисполнения принятых на себя обязательств по контракту (за исключением основного обязательства) или ненадлежащего исполнения обязательств денежные средства возвращаются в течение 15 рабочих дней после подписания итоговых документов о приемке. В течение 3 рабочих дней со дня подписания итоговых документов о приемке Исполнитель направляет Заказчику информационное письмо, в котором указывает реквизиты расчетного счета для возврата обеспечения исполнения Контракта. В случае отсутствия такого письма, возврат обеспечения исполнения контракта осуществляется на расчетный счет, указанный в Контракте. При этом денежные средства возвращаются в размере, пропорционально уменьшенном на сумму денежных средств, удержанных Заказчиком в счет возмещения неустоек (штрафов, пеней), отнесения расходов на Исполнителя при оказании услуг третьими лицами (в случаях предусмотренных контрактом) и иных убытков, связанных с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем обязательств по контракту;

- в случае неисполнения основного обязательства по контракту, денежные средства Исполнителю не возвращаются.

\* - Раздел 7 настоящего контракта исключается в случае, если Исполнителем является казенное учреждение. В случае если предложенная участником закупки цена контракта снижена на 25% и более по отношению к начальной (максимальной) цене контракта, обеспечение исполнения контракта предоставляется в соответствии со статьей 37 Закона о контрактной системе.

\*\* - Размер обеспечения исполнения контракта устанавливается в соответствии с п. 34 Информационной карты конкурсной документации.

#### **8. Расторжение контракта**

8.1. Расторжение настоящего контракта возможно по взаимному соглашению Сторон, решению суда или в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством.

8.2. Заказчик вправе обратиться в суд в установленном законодательством Российской Федерации порядке с требованием о расторжении контракта в следующих случаях:

8.2.1. при существенном нарушении условий контракта Исполнителем в соответствии с пп. 1 п. 2 ст. 450 ГК РФ;

8.2.2. в случае неоднократного (более 2-х раз) нарушения режима питания, установленного п. 3.2.26 настоящего контракта, более чем на 1 час;

8.2.3. в случае существенного нарушения требований к качеству оказанных услуг (обнаружения неустранимых недостатков, недостатков, которые не могут быть устранены без несоразмерных расходов или затрат времени, или выявляются неоднократно, либо проявляются вновь после их устранения, и других подобных недостатков);

8.2.4. в иных случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

8.3. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения контракта, в том числе в следующих случаях:

8.3.1. если Исполнитель не приступает своевременно к исполнению контракта, в т.ч. к исполнению обязательств, предусмотренных п. 3.2.9., 3.2.12. настоящего контракта (пункт 2 статьи 715 ГК РФ);

8.3.2. если во время оказания услуги станет очевидным, что она не будет оказана надлежащим образом, Заказчик вправе назначить Исполнителю разумный срок для устранения недостатков и при неисполнении Исполнителем в назначенный срок этого требования отказаться от исполнения контракта (пункт 3 статьи 715 ГК РФ);

8.3.3. если отступления в услуге от условий контракта или иные недостатки результата услуги в установленный Заказчиком разумный срок не были устранены Исполнителем либо являются существенными и неустранимыми (пункт 3 статьи 723 ГК РФ);

8.3.4. возникновение угрозы причинения вреда жизни и здоровью обучающихся муниципальных общеобразовательных школ города Твери;

8.3.5. причинение вреда жизни и здоровью обучающихся муниципальных общеобразовательных школ города Твери;

8.3.6. возникновение массовых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в результате оказания услуг по настоящему контракту.

8.4. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в ходе исполнения контракта установлено, что Исполнитель не соответствует установленным документацией о закупке требованиям к участникам закупки или представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

8.5. Порядок одностороннего отказа от исполнения контракта установлен статьей 95 Закона о контрактной системе и включает в себя следующие положения:

8.5.1. Заказчик вправе провести экспертизу оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта.

8.5.2. Если Заказчиком проведена экспертиза оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы, оказанной услуги в заключение эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения контракта.

8.5.3. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения, размещается в единой информационной системе в сфере закупок и направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком данного требования считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в контракте. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта в единой информационной системе в сфере закупок.

8.5.4. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта вступает в силу и контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта.

8.5.5. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранено нарушение условий контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения контракта.

8.5.6. Информация о Исполнителе, с которым контракт был расторгнут в связи с односторонним отказом заказчика от исполнения контракта, включается в установленном Законом о контрактной системе порядке в реестр недобросовестных поставщиков.

8.5.7. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

8.5.8. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия такого решения, направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Выполнение Исполнителем данного требования считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

8.5.9. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта вступает в силу и контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта.

8.5.10. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранены нарушения условий контракта, послужившие основанием для принятия указанного решения.

8.5.11. При расторжении контракта в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта другая сторона контракта вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта.

## **9. Изменение условий контракта**

9.1. Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в следующих случаях:

- при снижении цены контракта без изменения предусмотренных контрактом объема услуги, качества оказываемой услуги и иных условий контракта;

- если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный контрактом объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по

соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены контракта пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в контракте цены единицы услуги (Приложение № 2 к настоящему контракту), но не более чем на десять процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренного контрактом объема услуги стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы услуги.

#### 10. Заключительные положения

10.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента его подписания Сторонами и действует до 19.02.2019 г. (включительно).

10.2. Все споры между Сторонами, по которым не было достигнуто соглашение в течение 10-ти дней разрешаются в соответствии с законодательством РФ в Арбитражном суде Тверской области (в случае заключения контракта с физическим лицом - в иных судебных инстанциях города Твери).

10.3. Взаимоотношения Сторон, не урегулированные настоящим контрактом, регламентируются действующим законодательством РФ.

10.4. Стороны обязуются информировать друг друга в течение 3-х рабочих дней об изменении адресов и реквизитов, указанных в контракте.

10.5. В случае перемены Заказчика по контракту права и обязанности Заказчика по контракту переходят к новому заказчику в том же объеме и на тех же условиях.

10.6. При исполнении контракта не допускается перемена Исполнителя за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

10.7. Рабочими днями являются дни с понедельника по пятницу, нерабочими днями являются суббота и воскресенье и установленные статьей 112 Трудового кодекса РФ праздничные дни, в том числе праздничные дни, перенесенные Правительством РФ на рабочие дни.

10.8. Настоящий контракт составлен в 2-х экземплярах и имеет юридическую силу.

10.9. Приложения к настоящему контракту являются его неотъемлемой частью:

Приложение №1 - Задание на оказание услуг по организации горячего питания;

Приложение №2 - Цена единицы услуги.

#### 11. Адреса и реквизиты сторон:

Исполнитель:

**ООО «ЛИМАН»**

170001, г.Тверь, переулок Красной Слободы 1-й, дом 7/1, оф.321

ИНН 6901062934, КПП 695001001.

ОГРН 1046900074583.

р/с 40702810505000042172 в банке Филиал Центральный

ПАО БАНКА «ФК ОТКРЫТИЕ» Г.МОСКВА

к/с 30101810945250000297

БИК 044525297

Тел. 78-44-29

Заказчик:

**МОУ СОШ №14**

Адрес: 170002 г.Тверь, ул.1-ая Суворова, 19

Телефон: 8(4822) 35-67-43; 32-01-63

ИНН 6905056226

КПП 695001001

л/сч 004.09.080.7;004.09.080.8 в Департаменте финансов администрации г.Твери

Директор ООО «ЛИМАН»



А.И.Митрякова

*Смирнов*



Н.Б.П.Иванова



Приложение №1 к контракту №21  
От 03.09.2018г.

Директор МОУ СОШ № 14

*Шкину* Н.Б. Шкинува

**Задание на оказание услуг  
по организации горячего питания на базе школьной столовой**

Услуга должна быть оказана в соответствии с:

- Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства РФ № 1036 от 15 августа 1997 года;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Распоряжением Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р. «Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23 июля 2008г.);
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001);
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 36 от 14 ноября 2001 г.);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №98 от 22 мая 2003 г.);
- другими действующими нормативными документами Российской Федерации.

**1. Информация об объеме и месте оказываемых услуг по организации горячего питания**

Исполнитель при оказании услуг осуществляет приготовление питания на базе пищеблоков Заказчика по адресам в соответствии с Таблицей № 1, оборудованными набором технологического и холодильного оборудования (приложения № 1.6 к настоящему заданию), имеющие производственные и складские помещения.

**Исполнитель должен:**

Исполнитель осуществляет оказание услуг по:

- организации второго завтрака обучающихся 1-4 классов;
- организации горячего обеда для обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации.

**Срок оказания услуг: с момента заключения контракта по 27.12.2018 г.** ежедневно, с понедельника по пятницу, за исключением дней школьных каникул (с 29.10.2018 по 05.11.2018 года), выходных и праздничных дней.

Информация об объеме оказываемых услуг представлена в Таблице №1.

**Таблица №1**

Наименование Заказчика	Место оказания услуг	Тип столовой образовательной организации	Количество детей обучающихся в школе, чел.	Количество человеко-дней по организации второго завтрака обучающихся 1-4 классов	Количество человеко-дней по организации обедов для обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации
МОУ СОШ №14	г. Тверь, ул. 1-я Суворова, дом 19	Школьная столовая, оборудованная набором технологического и холодильного оборудования, имеющая производственные и складские помещения	1218	40636	4836



*\*человеко-день - это организация питания одного человека в день*

Количество детей по МОУ СОШ №14:

\* максимальное количество обучающихся 1-4 классов в день – 548 чел.

\* максимальное количество обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации – 62 чел.

Приготовление горячего питания осуществляется на базе школьной столовой Заказчика, оборудованной набором технологического и холодильного оборудования (приложение № 1.6. к настоящему заданию), имеющей производственные и складские помещения.

## **2. Требования к оказанию услуг по организации второго завтрака обучающихся 1-4 классов**

При оказании услуги по организации **второго завтрака обучающихся 1-4 классов** Исполнитель должен:

- руководствоваться требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23 июля 2008г.):

- организовать второй завтрак для обучающихся 1-4 классов соответствии с меню, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Тверской области (Приложение 1.1 к настоящему заданию), рекомендуемым набором пищевых продуктов, реализуемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений (Приложение №1.5 к настоящему заданию). Вторым завтраком для обучающихся 1-4 классов предусматривается наличие второго блюда, доведенного до кулинарной готовности, порционного и оформленного. Он состоит из основного второго блюда (мясо, рыба или птица) или из овощного (творожного) блюда, или каши, горячего напитка (чай, кисель, какао, кофейный напиток).

- обеспечить условия для получения второго завтрака всех обучающихся муниципальной общеобразовательной школы за счет родительской платы в соответствии с условиями договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование (Приложение №5 к конкурсной документации).

- обеспечить условия для дополнительного питания обучающихся муниципальной общеобразовательной школы за наличный расчет в соответствии с условиями договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование (Приложение № 5 к конкурсной документации).

Исполнитель должен обеспечить предоставление услуг второго завтрака, а также весь ассортимент выпускаемой продукции в течение учебного дня.

### **Требования к приготовлению кулинарной продукции**

К приготовлению второго завтрака допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Все сотрудники столовой должны быть обеспечены форменной одеждой (специальной санитарной одеждой с логотипом организации, оказывающей услуги по питанию).

Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами (Приложение №1.3. к настоящему заданию).

При приготовлении готовых блюд и кулинарных изделий должны использоваться приемы кулинарной обработки, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Исполнитель обязан осуществлять полную закладку продуктов согласно утверждённому меню (Приложение 1.1 к настоящему заданию).

Для приготовления пищи должна использоваться только йодированная соль (для обеспечения выполнения требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.)

Готовые блюда должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в тепловом шкафу или изотермической таре (термосах, термобоксах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Приготовление вторых завтраков для обучающихся 1-4 классов должно осуществляться в соответствии с меню, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Тверской области (Приложение 1.1 к настоящему заданию), рекомендуемым набором пищевых продуктов, реализуемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений (Приложение №1.5 к настоящему заданию) и в соответствии с технологическими картами (Приложение №1.3. к настоящему заданию). Вторым завтраком для обучающихся 1-4 классов готовится Исполнителем в объеме, указанном в письменной заявке Заказчика, поданной до 10-00 час. дня, предшествующего дню оказания услуги.

## Требования к отпуску второго завтрака

Исполнитель осуществляет организацию обслуживания питанием путем предварительного накрытия столов. При этом Исполнитель не вправе привлекать детей к приготовлению и раздаче блюд. Исполнитель должен обеспечить соответствие количества порций заявленному Заказчиком количеству питающихся человек.

Отпуск второго завтрака обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанным в утвержденном заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

За 30 минут до начала перемены Исполнитель сервирует столы столовой посудой и хлебницами. Столовая посуда предоставляется Исполнителем. При организации питания Исполнитель должен использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

При включении в меню порционной продукции (фрукты, выпечка, йогурты) производится распределение ее по количеству на подносы. Выдачу ученикам производит классный руководитель.

Раздача готовой пищи на столы, порционирование блюд и розлив горячих напитков должна производиться работниками пищеблока за 5 минут до начала перемены.

При раздаче готовой пищи горячие блюда (суп, соус, напитки) должны иметь температуру не ниже 75 градусов, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 градусов, холодные напитки – не выше 14 градусов.

После приема пищи учащиеся самостоятельно производят уборку посуды.

По окончании перемены Исполнитель производит уборку столов и зала согласно требованиям санитарных норм и правил.

Исполнитель должен обеспечить наличие и оформление информационного стенда в обеденном зале, который должен содержать информацию, предусмотренную законодательством РФ, в том числе:

- меню на текущий день, утвержденное руководителем образовательного учреждения, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;
- ИНН организации;
- книга предложений (прошнурованная, пронумерованная и заверенная печатью и подписью), «Закон о защите прав потребителей»;
- контактная информация организатора питания с телефонами.

### 3 Требования к оказанию услуг по организации горячего обеда для обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации.

При оказании услуги по организации горячего обеда для обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации Исполнитель должен:

- руководствоваться требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23 июля 2008г.):

- организовать горячий обед для обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации в соответствии с меню, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Тверской области (*Приложение 1.2. к настоящему заданию*), рекомендуемым набором пищевых продуктов, реализуемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений (*Приложение №1.5 к настоящему заданию*). Горячий обед для обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации, предусматривает наличие первого блюда на мясном или рыбном отваре, второго блюда, доведенного до кулинарной готовности, порционного и оформленного. Он состоит из: основного первого блюда, второго блюда (мясо, рыба или птица или овощное (творожное) блюдо), салата из овощей, третьего блюда – напиток (чай, кисель, компот, сок)

Горячий обед должен быть свежеприготовленным.

#### 3.1. Требования к приготовлению кулинарной продукции:

К приготовлению горячего обеда допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Все сотрудники столовой должны быть обеспечены форменной одеждой (специальной санитарной одеждой с логотипом организации, оказывающей услуги по питанию).

Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами (*Приложение №1.4. к настоящему заданию*).

При приготовлении готовых блюд и кулинарных изделий должны использоваться приемы кулинарной обработки, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Исполнитель обязан осуществлять полную закладку продуктов согласно утверждённому меню (*Приложение 1.2 к настоящему заданию*).

Для приготовления пищи должна использоваться только йодированная соль (для обеспечения выполнения требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.)

Готовые блюда должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в тепловом шкафу или изотермической таре (термосах, термобоксах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Приготовление горячего обеда для обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации должно осуществляться в соответствии с меню, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Тверской области (*Приложение 1.2. к настоящему заданию*), рекомендуемым набором пищевых продуктов, реализуемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений и в соответствии с технологическими картами (*Приложение №1.4. к настоящему заданию*). Данное меню представлено в виде выдержки из меню горячего обеда для обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Тверской области. Горячий обед для обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации готовится Исполнителем в объеме, указанном в письменной заявке Заказчика, поданной до 10-00 час. дня, предшествующего дню оказания услуги.

### **3.2. Требования к отпуску горячего обеда для обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации**

Исполнитель осуществляет организацию обслуживания питанием путем предварительного накрытия столов. При этом Исполнитель не вправе привлекать детей к приготовлению и раздаче блюд. Исполнитель должен обеспечить соответствие количества порций заявленному Заказчиком количеству питающихся человек.

Отпуск горячего обеда обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанным в утвержденном заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

За 30 минут до начала перемены Исполнитель сервирует столы столовой посудой и хлебницами. Столовая посуда предоставляется Исполнителем. При организации питания Исполнитель должен использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

При включении в меню порционной продукции (фрукты, выпечка, йогурты) производится распределение ее по количеству на подносы. Выдачу ученикам производит классный руководитель.

Раздача готовой пищи на столы, порционирование блюд и розлив горячих напитков должна производиться работниками пищеблока за 5 минут до начала перемены.

При раздаче готовой пищи горячие блюда (суп, соус, напитки) должны иметь температуру не ниже 75 градусов, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 градусов, холодные напитки – не выше 14 градусов.

После приема пищи учащиеся самостоятельно производят уборку посуды.

По окончании перемены Исполнитель производит уборку столов и зала согласно требованиям санитарных норм и правил.

Исполнитель должен обеспечить наличие и оформление информационного стенда в обеденном зале, который должен содержать информацию, предусмотренную законодательством РФ, в том числе:

- меню на текущий день, утвержденное руководителем образовательного учреждения, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;
- ИНН организации;
- книга предложений (прошнурованная, пронумерованная и заверенная печатью и подписью), «Закон о защите прав потребителей»;
- контактная информация организатора питания с телефонами.

## **4. Общие требования к услуге по организации питания**

**Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания в образовательном учреждении**

При приготовлении питания, Исполнитель должен использовать продукты, предназначенные для организации питания в образовательных учреждениях в соответствии с действующими нормативными документами. Продукты, используемые в приготовлении питания, должны соответствовать требованиям к качеству и безопасности пищевых продуктов (Приложение №1.5 к настоящему заданию), а также сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

#### **Требования к транспортировке пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции**

При организации питания Исполнитель осуществляет приобретение и транспортировку до места оказания услуг (места приготовления питания) набора необходимых пищевых продуктов и продовольственного сырья в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохранение от загрязнения в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2 1324-03, СанПиН 2.4.5.2409-08.

Поставка молочных продуктов и хлебобулочных изделий, используемых при оказании услуги, должна осуществляться в первой половине рабочего дня, остальных продуктов питания - в течение рабочего дня.

Доставка пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции должна осуществляться специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для отдельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

При транспортировке пищевых продуктов должны быть соблюдены принципы товарного соседства.

Скорпортящиеся пищевые продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечивать условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Изотермические емкости (термосы) для перевозки готовых блюд подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2% раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению.

Продовольственное сырье и готовая кулинарная продукция при транспортировании не должны контактировать друг с другом.

#### **Требования по приему и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов**

Каждая партия продовольственного сырья и пищевых продуктов, поставляемых на пищеблок должна соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам и сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность поступившей продукции: декларация о соответствии, ветеринарные сопроводительные документы, оформленные в соответствии с Приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589 "Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях", товарно-транспортная накладная.

Пищевые продукты промышленного производства должны иметь маркировку, содержащую сведения в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза (ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки») и ГОСТ Р 51074-2003:

- наименование пищевой продукции;
- состав пищевой продукции;
- количество пищевой продукции;
- дату изготовления пищевой продукции;
- срок годности пищевой продукции;

- условия хранения;
- наименование и место нахождения изготовителя;
- для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указываются условия хранения после вскрытия упаковки;
- рекомендации или ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции;
- показатели пищевой ценности пищевой продукции;
- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.
- обозначение документа, в соответствии с которым изготавливается и может быть идентифицирован продукт (допускается наносить без указания года утверждения). Для импортных продуктов допускается не указывать.

Расфасованные пищевые продукты должны иметь лист-вкладыш или этикетку (информационный стикер), содержащую следующую информацию:

- сведения, указанные в маркировке изготовителя;
- наименование предприятия упаковщика, его фактический адрес;
- дата упаковки продукции (для продуктов, срок годности которых исчисляется часами - дату и время упаковки).

Для контроля за качеством пищевых продуктов, поступающих на пищеблок и предназначенных для организации питания детей дошкольного возраста, проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

Для контроля за качеством пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

После приема пищевые продукты размещаются в холодильных камерах и складских помещениях с соблюдением условий хранения, указанных на этикетках, и правил товарного соседства.

Маркировочные ярлыки каждого вида продукции следует сохранять в течение 48 часов после полного использования продукта.

### **Требования к реализации готовой кулинарной продукции**

Исполнитель осуществляет выдачу готовой пищи только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых готовится пища). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», по форме в соответствии с СанПиН 2.3.2 1324-03, СанПиН 2.4.5.2409-08.

#### *Правила проведения бракеража:*

Для получения объективного результата готовые блюда и кулинарные изделия оцениваются по пятибалльной шкале с учетом органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция):

«Отлично» - блюдо (изделие), приготовленное полностью в соответствии с рецептурой и технологией производства и соответствующее по органолептическим показателям требованиям нормативно-технических документов.

«Хорошо» - блюдо (изделие), имеющее незначительные отклонения от установленных требований (например, «не достаточно соленый вкус», «цвет незначительно отличающийся от типичного» и т.п.), не требующее доработки.

«Удовлетворительно» - блюдо (изделие) приготовлено с нарушением технологии, но может быть допущено к выдаче после устранения недостатков/доработки.

«Неудовлетворительно» - блюдо (изделие) имеет недостатки, которые невозможно устранить путем доработки, в том числе: посторонний, несвойственный вкус и запах; резко пересоленное, резко кислое, горькое, недоваренное, недожаренное, подгорелое, утратившее свою форму, имеющее несвойственную консистенцию и т.д., не разрешенное к выдаче.

Результаты контроля (оценки) указываются в графе 4 «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия».

В графе 5 «Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия» ставится отметка «Разрешено», «Разрешено после устранения недостатков» или «не Разрешено».

В графе 6 «Подписи членов бракеражной комиссии» должны быть подписи не менее трех членов комиссии.

При наличии замечаний к качеству приготовленных блюд указываются конкретные недостатки: например, хорошо (слабосоленый), удовлетворительно (нарушена форма нарезки, картофель разварен).

Журнал «Бракеража готовой кулинарной продукции» заполняется после приготовления блюд до момента их раздачи.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Оценке подвергается каждая партия изготавливаемой продукции, при этом в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции указывается время изготовления блюда, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности.

Продукция промышленного производства в индивидуальной упаковке (йогурт, молоко, сок, творожок) в журнал бракеража готовой кулинарной продукции записывается, но не оценивается. Органолептическая оценка ее фиксируется в бракеражном журнале пищевых продуктов и продовольственного сырья при приемке.

Непосредственно после приготовления кулинарной продукции отбирается суточная проба (все готовые блюда, включая пищевые продукты промышленного производства). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в объеме одной порции (включая пищевые продукты промышленного производства); холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки – в количестве не менее 100 г.

Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

*Приложения:*

- 1.1 Меню по организации второго завтрака обучающихся 1-4 классов*
- 1.2 Меню по организации горячего обеда для обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации.*
- 1.3 Технологические карты, используемые при приготовлении второго завтрака обучающихся 1-4 классов*
- 1.4 Технологические карты, используемые при приготовлении горячего обеда*
- 1.5 Рекомендуемый набор пищевых продуктов, реализуемых при составлении меню.*
- 1.6 Перечень технологического и холодильного оборудования.*

Руководитель контрактной службы МОУ СОШ №14

*Иванов*

А.В. Иванова

№ реп.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерг етиче ская ценно сть (ккал )	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	М г	Fe
<b>Первая неделя (понедельник)</b>														
<b>Второй завтрак</b>														
215	<i>Омлет на пару</i>	75	16.05	11.29	1.56	140.00	0.04	0.14	173.74	0.38	61.58	135.81	10.3 6	1.49
379	<i>Напиток кофейный на молоке</i>	200	6.40	2.80	29.20	155.20	0.03	1.47			158.67	132.00	29.3 3	2.40
	<i>Батон нарезной</i>	20	1.58	0.40	9.66	46.76	0.02			0.26	4.60	17.40	0.60	0.22
<b>ИТОГО:</b>						<b>341.96</b>								
<b>Первая неделя (вторник)</b>														
<b>Второй завтрак</b>														
223	<i>Запеканка творожная</i>	75	17.47	8.10	15.07	166.80	0.04	0.15	45.00	0.60	97.50	141.00	16.5 0	0.67
	<i>Хлеб ржано-пшеничный</i>	40	2.24	0.88	20.76	91.96	0.04			0.36	9.20	42.40	10.0 0	1.24
377	<i>Чай с лимоном</i>	200/15/ 7	0.53		9.87	41.60		2.13			15.33	23.20	12.2 7	2.13
<b>ИТОГО:</b>						<b>300.36</b>								
<b>Первая неделя (среда)</b>														
<b>Второй завтрак</b>														
295	<i>Котлета, рубленая из птицы</i>	40	11.67	5.49	5.40	94.88	0.03	0.08	8	0.15	17.6	38.40	10.4	0.88
321	<i>Тушёная капуста</i>	100	3.02	8.11	22.14	172.16	0.04	21.6		1.1	75.8	59.5	28.6	2.3
	<i>Батон нарезной</i>	20	1.58	0.40	9.66	46.76	0.02			0.26	4.60	17.40	6.60	0.22
379	<i>Напиток кофейный на молоке</i>	200	6.4	2.8	29.2	155.20	0.03	1.47			158.67	132.00	29.3 3	2.40
<b>ИТОГО:</b>						<b>469.00</b>								
<b>Первая неделя (четверг)</b>														
<b>Второй завтрак</b>														
312	<i>Пюре картофельное</i>	100	2.08	2.33	12.75	73.15	0.77	2.50	22.10	0.10	25.50	51.30	17.8 0	0.57
234	<i>Котлеты или биточки рыбные</i>	40/19	14.89	2.65	5.52	76.91	0.03	0.24	7.15	0.36	31.77	100.66	15.4	0.43

														1	
	<i>Батон нарезной</i>	<b>20</b>	1.58	0.40	9.66	46.76	0.02			0.26	4.60	17.40	6.60	0.22	
376	<i>Чай с сахаром</i>	<b>200/15</b>	0.53		9.47	40.00		0.27			13.60	22.13	11.73	2.13	
<b>ИТОГО:</b>							<b>236.82</b>								
<b>Первая неделя (пятница)</b>															
<b>Второй завтрак</b>															
183	<i>Каша молочная из гречневой крупы</i>	<b>200/10</b>	8.4	8.58	29.20	202.00	0.16			1.80	24.00	144.00	98.00	3.20	
	<i>Хлеб ржано-пшеничный</i>	<b>40</b>	2.24	0.88	19.76	91.96	0.04			0.36	9.20	42.40	10.00	1.24	
379	<i>Напиток кофейный на молоке</i>	<b>200</b>	6.4	2.8	29.20	155.20	0.03	1.47			158.67	132.00	29.33	2.40	
<b>ИТОГО:</b>							<b>449.16</b>								
<b>Вторая неделя (понедельник)</b>															
<b>Второй завтрак</b>															
175	<i>Каша из пшена и риса молочная</i>	<b>200</b>	0.40	9.30	31.10	183.40	0.40	1.90	71.60	0.40	92.30	128.00	26.70	1.30	
	<i>Хлеб ржано-пшеничный</i>	<b>40</b>	2.24	0.88	19.76	91.96	0.04			0.36	9.20	42.40	10.00	1.24	
382	<i>Какао с молоком</i>	<b>200</b>	6.56	1.34	26.00	125.11	0.02	1.33			133.33	111.11	25.56	2.00	
<b>ИТОГО:</b>							<b>400.47</b>								
<b>Вторая неделя (вторник)</b>															
<b>Второй завтрак</b>															
309	<i>Макароны отварные с маслом</i>	<b>100</b>	3.40	10.00	19.00	134.60	0.04			1.30	8.00	23.00	5.00	0.50	
288	<i>Птица (курица) отварная</i>	<b>50</b>	21.67	6.66		103.33	0.02		10.00	0.08	20.00	71.66	10.00	1.00	
	<i>Батон нарезной</i>	<b>20</b>	1.58	0.40	9.66	46.76	0.02			0.26	4.60	17.40	6.60	0.22	
377	<i>Чай с лимоном</i>	<b>200/15/7</b>	0.53		9.87	41.60		2.13			15.33	23.20	12.27	2.13	
<b>ИТОГО:</b>							<b>326.29</b>								
<b>Вторая неделя (среда)</b>															
<b>Второй завтрак</b>															
284	<i>Запеканка картофельная с мясом и маслом</i>	<b>125</b>	15.07	7.34	17.18	162.42	0.07	0.62	31.26	0.46	37.65	110.15	29.21	1.25	
	<i>Батон нарезной</i>	<b>20</b>	1.58	0.40	9.66	46.76	0.02			0.26	4.60	17.40	6.60	0.22	
382	<i>Какао с молоком</i>	<b>200</b>	6.56	1.34	26.00	125.11	0.02	1.33			133.33	111.11	25.56	2.00	
<b>ИТОГО:</b>							<b>334.29</b>								
<b>Вторая неделя (четверг)</b>															
<b>Второй завтрак</b>															



175	<i>Каша из пшена и риса молочная</i>	200	0,40	9,30	31,10	183,40	0,40	1,90	71,60	0,40	92,30	128,00	26,70	1,30
	<i>Хлеб ржано-пшеничный</i>	40	2,24	0,88	19,76	91,96	0,04			0,36	9,20	42,40	10,00	1,24
377	<i>Чай с лимоном</i>	200/15/7	0,53		9,87	41,60		2,13			15,33	23,20	12,27	2,13
<b>ИТОГО:</b>						<b>316.96</b>								
<b>Вторая неделя (пятница)</b>														
<b>Второй завтрак</b>														
295	<i>Котлета, рубленая из птицы</i>	40	11,67	5,49	5,4	94,88	0,03	0,08	8	0,15	17,6	38,40	10,4	0,88
302	<i>Каша гречневая рассыпчатая</i>	150	8,93	6,5	39,84	231,86	0,20				14,60	210,00	140,00	5,01
	<i>Батон нарезной</i>	20	1,58	0,40	9,66	46,76	0,02			0,26	4,60	17,40	6,60	0,22
376	<i>Чай с сахаром</i>	200/15	0,53		9,47	40,00		0,27			13,60	22,13	11,73	2,13
<b>ИТОГО:</b>						<b>413.50</b>								
<b>Третья неделя (понедельник)</b>														
<b>Второй завтрак</b>														
309	<i>Макароны отварные с маслом</i>	100	3,40	10,00	19,00	134,60	0,04			1,30	8,00	23,00	5,00	0,50
267	<i>Котлета, мясная натуральная рубленая</i>	40	9,00	8,80	4,40	115,33	0,04	0,13	2,33	0,46	17,26	70,00	13,33	0,93
	<i>Батон нарезной</i>	20	1,58	0,40	9,66	46,76	0,02			0,26	4,60	17,40	6,60	0,22
376	<i>Чай с сахаром</i>	200/15	0,53		9,47	40,00		0,27			13,60	22,13	11,73	2,13
<b>ИТОГО:</b>						<b>336.69</b>								
<b>Третья неделя (вторник)</b>														
<b>Второй завтрак</b>														
215	<i>Омлет на пару</i>	75	16,05	11,29	1,56	140,00	0,04	0,14	173,74	0,38	61,58	135,81	10,36	1,49
379	<i>Напиток кофейный на молоке</i>	200	6,4	2,8	29,20	155,20	0,03	1,47			158,67	132,00	29,33	2,40
	<i>Батон нарезной</i>	20	1,58	0,40	9,66	46,76	0,02			0,26	4,60	17,40	6,60	0,22
<b>ИТОГО:</b>						<b>341.96</b>								
<b>Третья неделя (среда)</b>														
<b>Второй завтрак</b>														
288	<i>Птица (курица) отварная</i>	50	21,67	6,66		103,33	0,02		10,00	0,08	20,00	71,66	10,00	1,00
304	<i>Рис отварной</i>	100	2,49	3,96	24,44	140,02	0,02		18,00	0,4	1,74	41,00	12,67	0,35
	<i>Батон нарезной</i>	20	1,58	0,40	9,66	46,76	0,02			0,26	4,60	17,40	6,60	0,22
377	<i>Чай с лимоном</i>	200/15/7	0,53		9,87	41,60		2,13			15,33	23,20	12,27	2,13

<b>ИТОГО:</b>							<b>331.71</b>								
<b>Третья неделя (четверг)</b>															
<b>Второй завтрак</b>															
175	<i>Каша из пшена и риса молочная</i>	<b>200</b>	0,40	9,30	31,10	183,40	0,40	1,90	71,60	0,40	92,30	128,00	26,70	1,30	
409	<i>Пирожки печёные (с яблоком)</i>	<b>50</b>	3,48	1,63	26,59	129,20	0,04	1,56		0,44	8,95	31,61	5,29	0,74	
376	<i>Чай с сахаром</i>	<b>200/15</b>	0,53		9,47	40,00		0,27			13,60	22,13	11,73	2,13	
<b>ИТОГО:</b>							<b>352.60</b>								
<b>Третья неделя (пятница)</b>															
<b>Второй завтрак</b>															
321	<i>Тушёная капуста</i>	<b>100</b>	3,02	8,11	22,14	172,16	0,04	21,6		1,1	75,8	59,5	28,6	2,3	
278	<i>Тефтели мясные паровые</i>	<b>40/18</b>	8,35	5,60	8,01	100,92	0,02	1,16	16,90	0,29	23,28	118,65	15,80	2,17	
	<i>Батон нарезной</i>	<b>20</b>	1,58	0,40	9,66	46,76	0,02			0,26	4,60	17,40	6,60	0,22	
376	<i>Чай с сахаром</i>	<b>200/15</b>	0,53		9,47	40,00		0,27			13,60	22,13	11,73	2,13	
<b>ИТОГО:</b>							<b>359.84</b>								
<b>Четвёртая неделя (понедельник)</b>															
<b>Второй завтрак</b>															
173	<i>Каша вязкая на молоке (из хлопьев овсяных)</i>	<b>200</b>	10,68	7,06	36,96	208,24	0,22	2,08	32,00	0,86	221,60	315,40	79,60	2,10	
379	<i>Напиток кофейный на молоке</i>	<b>200</b>	6,4	2,8	29,20	155,20	0,03	1,47			158,67	132,00	29,33	2,40	
	<i>Батон нарезной</i>	<b>20</b>	1,58	0,40	9,66	46,76	0,02			0,26	4,60	17,40	6,60	0,22	
<b>ИТОГО:</b>							<b>410.20</b>								
<b>Четвёртая неделя (вторник)</b>															
<b>Второй завтрак</b>															
312	<i>Пюре картофельное</i>	<b>100</b>	2,08	2,33	12,75	73,15	0,77	2,50	22,10	0,10	25,50	51,30	17,80	0,57	
234	<i>Котлеты или биточки рыбные</i>	<b>40/19</b>	14,89	2,65	5,52	76,91	0,03	0,24	7,15	0,36	31,77	100,66	15,41	0,43	
	<i>Хлеб ржано-пшеничный</i>	<b>40</b>	2,24	0,88	19,76	91,96	0,04			0,36	9,20	42,40	10,00	1,24	
377	<i>Чай с лимоном</i>	<b>200/15/7</b>	0,53		9,87	41,60		2,13			15,33	23,20	12,27	2,13	
<b>ИТОГО:</b>							<b>283.62</b>								
<b>Четвёртая неделя (среда)</b>															
<b>Второй завтрак</b>															
183	<i>Каша жидкая молочная из гречневой крупы</i>	<b>200/10</b>	8,4	8,58	29,20	202,00	0,16			1,80	24,00	144,00	98,00	3,20	

	<i>Батон нарезной</i>	<b>20</b>	1,58	0,40	9,66	46,76	0,02			0,26	4,60	17,40	6,60	0,22
<b>379</b>	<i>Напиток кофейный на молоке</i>	<b>200</b>	6,4	2,8	29,20	155,20	0,03	1,47			158,67	132,00	29,33	2,40
<b>ИТОГО:</b>						<b>403.96</b>								
<b>Четвёртая неделя (четверг)</b>														
<b>Второй завтрак</b>														
<b>223</b>	<i>Запеканка творожная</i>	<b>75</b>	17,47	8,10	15,07	166,80	0,04	0,15	45,00	0,60	97,50	141,00	16,50	0,67
	<i>Батон нарезной</i>	<b>20</b>	1,58	0,40	9,66	46,76	0,02			0,26	4,60	17,40	6,60	0,22
<b>376</b>	<i>Чай с сахаром</i>	<b>200/15</b>	0,53		9,47	40,00		0,27			13,60	22,13	11,73	2,13
<b>ИТОГО:</b>						<b>253.56</b>								
<b>Четвёртая неделя (пятница)</b>														
<b>Второй завтрак</b>														
<b>302</b>	<i>Каша гречневая рассыпчатая</i>	<b>150</b>	8,93	6,50	39,84	231,86	0,20				14,60	210,00	140,00	5,01
<b>295</b>	<i>Котлета рубленая из птицы</i>	<b>40</b>	11,67	5,49	5,4	94,88	0,03	0,08	8	0,15	17,6	38,40	10,4	0,88
	<i>Хлеб ржано-пшеничный</i>	<b>40</b>	2,24	0,88	19,76	91,96	0,04			0,36	9,20	42,40	10,00	1,24
<b>377</b>	<i>Чай с лимоном</i>	<b>200/15/7</b>	0,53		9,87	41,60		2,13			15,33	23,20	12,27	2,13
						<b>460.30</b>								













День: понедельник  
 Неделя: вторая  
 Сезон: осенне-зимний  
 Возрастная категория: 7-11 лет

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
<b>Обед</b>														
67	Винегрет овощной с растительным маслом (лук репчатый)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	0,04	9,63		4,50	31,23	43,27	19,53	0,83
112	Суп с макаронными изделиями и картофелем на курином бульоне	250	3,37	2,98	15,69	144,00	0,09	6,08		1,45	31,50	57,73	23,80	1,00
227	Рыба припущенная (минтай) с маслом	110	17,12	8,22	0,92	146,00	0,08	0,84	49,00	0,48	15,46	195,68	45,84	0,90
304	Рис отварной	150	3,65	5,37	36,68	209,70	0,03			0,28	1,37	60,95	16,34	0,53
342	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	27,88	114,60	0,06	0,90	-	0,08	14,18	4,40	5,14	0,95
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,88	19,76	91,96	0,04			0,36	9,20	42,40	10,00	1,24
	Батон нарезной	40	3,16	0,40	19,32	93,52	0,04			0,52	9,20	34,80	13,20	0,44









**Рекомендуемый набор пищевых продуктов, реализуемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений.**

*(Таблица № 2 СанПиН 2.4.5.2409-08)*

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
Молоко *	Изготовлено из коровьего молока. Питьевое, пастеризованное. Массовая доля жира: не менее 2,5 %, и не более 3,2 %	Соответствие: ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Йогурты	Классификация по ГОСТ 31981-2013 - йогурт. Немолочные компоненты: без немолочных компонентов Массовая доля жира: 3,2%	
Кефир	Классификация по ГОСТ 31454-2012 – из нормализованного молока. Массовая доля жира: 2,5 - 3,2 %	
Биокефир	Классификация по ТР ТС 033/2013- кефир, обогащенный пробиотическими микроорганизмами и (или) пребиотиками. Массовая доля жира - не менее 2,5%.	
Ряженка	Классификация по ГОСТ 31455-2012 – из нормализованного молока. Массовая доля жира: 2,5 - 3,2 %	
Молоко цельное сгущенное с сахаром*	Без содержания растительных жиров и масел. Массовая доля молочного жира - не менее 8,5 %	Соответствие: ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Сметана*	Изготовлена из сливок коровьего молока с использованием закваски. Массовая доля жира - 15%.	
Сыр	Тип - полутвердый. Сорт по ГОСТ 32260-2013 – высший. Массовая доля жира - не менее 45%.	
Творог	Классификация по ГОСТ 31453-2013: изготовлен из нормализованного молока с использованием заквасочных микроорганизмов. Массовая доля жира – 9%.	
Масло коровье сливочное	Сладко-сливочное (несоленое), без растительных добавок. Сорт по ГОСТ 32261-2013 - высший. Без растительных жиров и масел, консервантов, искусственных красителей, ароматизаторов. Массовая доля жира не менее 72,5 %.	
Маргарин	Классификация по ГОСТ 32188-2013: маргарин твердый. Марка по ГОСТ 32188-2013: МТ, и (или) МТС, (или) МТК	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Мясо говядина	Термическое состояние: замороженное в блоках Класс по ГОСТ 31799-2012 - А, группа по ГОСТ 31799-2012 - первая, подгруппа по ГОСТ 31799-2012 - 1.1 (массовая доля соединительной и жировой ткани не более 9% включительно). Не подвергнутое повторному замораживанию.	Соответствие: ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Мясо свинина	Термическое состояние: замороженное в блоках Класс по ГОСТ 31799-2012 - А, группа по ГОСТ 31799-2012 - вторая, подгруппа по ГОСТ 31799-2012 - 2.1 (массовая доля жировой ткани не более от 13% до 17% включительно). Не подвергнутое повторному замораживанию.	

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
Печень говяжья*	Термическое состояние: замороженная. Чистая, без кровяных сгустков, лимфатических узлов, остатков связок, жира, патологических изменений и посторонних запахов.	маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Печень свиная*	Термическое состояние: замороженная. Чистая, без кровяных сгустков, лимфатических узлов, остатков связок, жира, патологических изменений и посторонних запахов.	
Филе цыплят-бройлеров*	Термическое состояние: охлажденное.	
Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров)	Сорт по ГОСТ 31962-2013: первый. Термическое состояние: охлажденное с температурой от минус 2 °С до плюс 4 °С включительно. Вид по ГОСТ 31962-2013: потрошенные	
Мясо кур (части тушек)	Сорт по ГОСТ 31962-2013: первый. Термическое состояние: охлажденное с температурой от минус 2 °С до плюс 4 °С включительно.	
Яйцо куриное	Категория по ГОСТ 31654-2012 - не ниже первой. Вид по ГОСТ 31654-2012 - столовое. Скорлупа чистая, без пятен крови и помета, неповрежденная.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Пикша	Сорт по ГОСТ 32366-2013: первый. Термическое состояние: мороженая Вид разделки мороженой рыбы: потрошенная обезглавленная. Вид изготовления: неглазированный.	Соответствие: «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г., ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
Треска	Сорт по ГОСТ 32366-2013: первый. Термическое состояние: мороженая Вид разделки мороженой рыбы: потрошенная обезглавленная. Вид изготовления: неглазированный.	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
Хек	Сорт по ГОСТ 32366-2013: первый. Термическое состояние: мороженая Вид разделки мороженой рыбы: потрошенная обезглавленная. Вид изготовления: неглазированный.	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Минтай	Сорт по ГОСТ 32366-2013: первый. Термическое состояние: мороженая Вид разделки мороженой рыбы: потрошенная обезглавленная. Вид изготовления: неглазированный.	
Сельдь слабосоленая	Слабосоленая, неразделанная. Сорт по ГОСТ 815-2004 - первый. Без консервантов и посторонних примесей.	
Филе трески	Внешний вид (после размораживания) по ГОСТ 32006-2012: целый, ровный. Поверхность чистая. Цвет: свойственный мясу трески.	
Филе минтая	Категория по ГОСТ 3948-2016 высшая. Внешний вид (после размораживания) по ГОСТ 3948-2016: целый, ровный. Поверхность чистая.	
Консервы рыбные (сайра) *	Промышленного производства. Не допускаются консервы бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.	

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
Консервы рыбные (горбуша) *	Промышленного производства. Не допускаются консервы бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.	
Консервы рыбные (сардина) *	Промышленного производства. Не допускаются консервы бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.	
Капуста белокочанная	Класс по ГОСТ Р 51809-2001-первый. Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности с чистым срезом кочерыги.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Свекла столовая	Сорт по ГОСТ 32285-2013 – высший. Корнеплоды целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности	
Лук репчатый	Класс по ГОСТ 34306-2017– первый. Луковицы вызревшие целые, здоровые, чистые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, с сухими наружными чешуями (рубашкой)	
Морковь столовая	Сорт по ГОСТ 32284-2013 - высший. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности	
Картофель продовольственный	Внешний вид по ГОСТ 7176-2017: клубни целые, чистые, свежие, здоровые, покрытые кожурой, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, не позеленевшие, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла	
Чеснок	Сорт по ГОСТ Р 55909-2013 – высший. Луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые.	
Петрушка свежая (корень)	Классификация по ГОСТ 34212-2017- корнеплод обрезной. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, не вялые, не загрязненные, без насекомых-вредителей, без излишней внешней влажности. Корнеплоды не застывшие, не уродливые (не разветвленные), без роста вторичных корней, без затрагивающих мякоть повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями.	
Петрушка свежая (зелень)	Классификация по ГОСТ 34212-2017- зелень обрезная. Листья молодые, зеленые, не пожелтевшие, свежие, целые, здоровые, не загрязненные, без примеси сорных растений, без насекомых-вредителей, без излишней внешней влажности.	
Кориандр свежий (кинза)	Внешний вид по ГОСТ 32788-2014: листья свежие и чистые, здоровые, нежные, не вялые, без признаков самосогревания, не поврежденные морозом, без примеси сорных растений, без насекомых-вредителей, без излишней внешней влажности. Листья зеленые, не пожелтевшие.	
Укроп свежий	Внешний вид по ГОСТ 32856-2014: растения без корешков и с корешками, молодые, свежие, чистые, без излишней внешней влажности, с зелеными листьями, без цветочных зонтиков, не поврежденные болезнями, без признаков огрубления, подмораживания и самосогревания, без корней, без излишней внешней влажности, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.	
Салат - латук	Сорт по ГОСТ 33985-2016- не ниже первого. Внешний вид по ГОСТ 33985-2016: кочаны и розетки салата целые, здоровые, свежие, чистые, без признаков самосогревания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями	
Лук зеленый	Сорт по ГОСТ 34214-2017 - не ниже первого. Внешний вид по ГОСТ 34214-2017: луковица и перья зеленого лука целые, здоровые, свежие, чистые, с аккуратно подстриженными корнями у донца, без повреждений болезнями и/или сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности	
Томаты свежие	Сорт по ГОСТ 34298-2017 – высший. Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности.	



Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
Огурцы свежие	Сорт по ГОСТ 33932-2016 –высший. Плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и (или) привкуса	
Перец сладкий	Сорт по ГОСТ 34325-2017 – высший. Плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений и повреждений.	
Кабачки	Сорт по ГОСТ 31822-2012 – высший. Плоды целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, с не огрубевшей кожицей, гладкие или ребристые, с плодоножкой, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений	
Яблоки	Сорт по ГОСТ 34314-2017 - высший. Плоды свежие, целые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
Лимоны	Сорт по ГОСТ 34307-2017 – высший. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, морозами, без механических повреждений.	
Бананы	Сорт по ГОСТ Р 51603-2000 – не ниже первого. Плоды твердые, чистые, свежие, неуродливые.	
Груша	Сорт по ГОСТ 33499-2015 - высший.	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Быстрозамороженные фрукты (ягоды)	Сорт по ГОСТ 33823-2016 – высший. Без посторонних привкуса и запаха.	
Капуста квашеная	Не мороженная, приготовленная без уксуса или уксусной кислоты. Классификация по ГОСТ Р 53972-2010 – капуста квашеная, шинкованная.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
Горошек зеленый консервированный	Сорт по ГОСТ Р 54050-2010 – высший.	
Фасоль консервированная*	Зерна фасоли одного типа, однородные по величине. Без наличия зерен, поврежденных сельскохозяйственными вредителями. Промышленного производства. Вкус и запах: свойственные данному виду консервов. Без посторонних привкуса и запаха.	
Огурцы соленые	Классификация по ГОСТ Р 53972-2010 – огурцы соленые. Внешний вид по ГОСТ Р 53972-2010 - целые, соответствующие данному хозяйственно-ботаническому сорту, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений.	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Томаты консервированные*	Томаты однородные по степени зрелости, по размеру, целые, разнообразной формы, но не уродливые, без плодоножек. Без содержания уксуса или уксусной кислоты. Промышленного производства.	
Курага	Сорт по ГОСТ 32896-2014: не ниже высшего. Не обработанные сернистым ангидридом.	ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
Чернослив	Сорт по ГОСТ 32896-2014: не ниже высшего. Не обработанные сернистым ангидридом.	
Изюм	Вид по ГОСТ 6882-88: изюм светлый. Сорт по ГОСТ 6882-88: высший.	
Компотная смесь	Сорт по ГОСТ 32896-2014 – не ниже высшего, необработанная, чистая, без примесей и личинок насекомых.	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Томатная паста	Классификация по ГОСТ Р 54678-2011 – томатная паста. Категория по ГОСТ Р 54678-2011 - «Экстра».	
Икра овощная	Классификация по ГОСТ Р 51926-2002- икра из кабачков. Однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощей. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая.	
Кукуруза консервированная	Сорт по ГОСТ Р 53958-2010 – высший.	

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
Чай черный	Классификация по ГОСТ 32573-2013 - листовый, крупный.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Кофейный напиток	Вид: растворимый Классификация по ГОСТ Р 50364-92: напиток с цикорием без содержания натурального кофе. Внешний вид: порошкообразный, без комков.	
Какао – порошок	Классификация по ГОСТ 108-2014- какао-порошок.	
Сок плодово-ягодный (за исключением виноградного)	Вид по ГОСТ 32920-2014, ГОСТ 32103-2013 – сок восстановленный. Стерилизованный, промышленного производства, без консервантов. Не допускаются посторонние привкус и запах.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей". Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Батон нарезной	Классификация по ГОСТ 27844-88 – из пшеничной муки высшего сорта. Форма: продолговато-овальная с косыми надрезами. Пропеченность, состояние мякиша: пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза. «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	Классификация по ГОСТ 31807-2012 – смесь ржаной и пшеничной муки. Форма: формовой.	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Мука пшеничная, хлебопекарная	Сорт по ГОСТ Р 52189-2003 - не ниже высшего. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
Мука пшеничная, хлебопекарная*	Сорт по ГОСТ Р 52189-2003 – первый. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями. <i>*для технологической карты кулинарного изделия номер рецептуры №409</i>	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Кисель плодово-ягодный	Вид по ГОСТ 18488-2000 - концентрат на плодовых или ягодных экстрактах концентрированных соков.	
Макаронные изделия	Группа по ГОСТ 31743-2012 - А, сорт по ГОСТ 31743-2012 - высший.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
Крупа манная	Марка по ГОСТ 7022-97 - МТ.	
Хлопья овсяные	Вид по ГОСТ 21149-93 - Геркулес.	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Крупа гречневая	Ядрица, сорт по ГОСТ Р 55290-2012 - высший.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Крупа пшено	Шлифованное, сорт по ГОСТ 572-2016 - высший. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
Крупа пшеничная	Вид по ГОСТ 276-60 – Полтавская Номер по ГОСТ 276-60 - №2 и(или) №3 и(или) №4.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Крупа рисовая	Сорт по ГОСТ 6292-93 - не ниже первого. Вид крупы по ГОСТ 6292-93 - шлифованный	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Крупа ячменная	Вид по ГОСТ 5784-60 - перловая. Номер по ГОСТ 5784-60 - №2. Цвет - белый с желтоватым, зеленоватым оттенком.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Горох	шлифованный, сорт по ГОСТ 6201-68 - первый. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Панировочные сухари	Наименование по ГОСТ 28402-89 - из хлебных сухарей. Сорт по ГОСТ 28402-89 –высший.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
Кислота лимонная	Внешний вид и цвет по ГОСТ 908-2004 – бесцветные кристаллы или белый порошок без комков. Структура – сыпучая и сухая. Без механических примесей.	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Печенье	Классификация по ГОСТ 24901-2014 – сахарное, неглазированное, без начинки. Форма: плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края. Поверхность: гладкая, с четким нерасплывшимся оттиском рисунка на верхней поверхности, не подгорелая, без вздутий. Нижняя поверхность ровная.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
Пряники	Классификация по ГОСТ 15810-2014 - заварные, глазированные, без начинки.	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Сушки	Классификация по ГОСТ 32124-2013- сушки. Цвет: от светло-желтого до темно-коричневого, без подгорелости. Поверхность: глянцевитая, без вздутий и загрязнений.	
Вафли	Классификация по ГОСТ 14031-2014 - неглазированные, с начинкой. Начинка: жировая и(или) пралине и(или) типа пралине. Внешний вид: Вафли одинакового размера и правильной формы. Строение в изломе: вафли плотно соприкасаются с начинкой. Начинка распределена равномерно и не выступает за края продукта.	
Зефир*	Без консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
Джем	Классификация по ГОСТ 31712-2012 - стерилизованный, в том числе фасованный способом "горячего розлива" в герметично укупоренную тару (консервы).	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Повидло	Вид: фруктовое, однокомпонентное. Сорт по ГОСТ 32099-2013 - не ниже первого. Классификация по ГОСТ 32099-2013 - стерилизованное, в том числе фасованное методом "горячего розлива" в герметично укупоренную упаковку (консервы). Консистенция - не засахаренное.	
Варенье	Вид: фруктовое, однокомпонентное. Классификация по ГОСТ Р 53118 -2008 - стерилизованное, в том числе фасованное методом "горячего розлива" в герметично укупоренную упаковку (консервы).	
Сахар белый	Способ производства по ГОСТ 33222-2015: кристаллический. Цвет: белый, чистый.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Соль пищевая поваренная	Сорт по ГОСТ Р 51574-2000 - высший. Способ обработки по ГОСТ Р 51574-2000: с добавкой йода (йодированная соль).	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Масло растительное	Подсолнечное, рафинированное дезодорированное. Сорт по ГОСТ 1129-2013 - не ниже высшего.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Дрожжи хлебопекарные сухие	Сорт по ГОСТ Р 54845-2011 – высший.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
Лист лавровый сухой	Внешний вид по ГОСТ 17594-81: листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком. Без постороннего запаха и привкуса	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Крахмал картофельный	Сорт по ГОСТ Р 53876-2010: не ниже высшего. Без загрязнения различными примесями.	
Ванилин*	Внешний вид: кристаллический порошок. Цвет: от белого до светло-желтого. Запах: ваниль.	

## Перечень технологического и холодильного оборудования.

## МОУ СОШ №14

№	Наименование	Ед. изм.	Кол-во
1	2	3	4
1	"М" Шкаф глубокий 2 двери ШМ50 74*52*205 (Бук Бавария)	шт	1
2	"М" Шкаф глубокий 2 двери ШМ50 74*52*205 (Бук Бавария)	шт.	1
3	Ванна моечная ВМ 1/530х530х850	шт.	1
4	Ванна моечная ВМ 1/530х530х850	шт.	1
5	Ванна моечная двойная ВМ 2/1010х530х850	шт.	1
6	Ванна моечная двойная ВМ 2/1350х700х850	шт.	1
7	Весы эл.порционные CAS SW-10W	шт.	1
8	Весы эл.порционные CAS SW-10W	шт.	1
9	Весы эл.товарные CAS DBII-150E	шт.	1
10	ДАНА Мармит 1-х блюд МЭП2-10/7Н	шт.	1
11	Дверной блок Ариада 1200х2040 с дверью пр.	шт.	1
13	Зонт вытяжной пристенный 2000х1000х350	шт.	1
14	Зонт вытяжной центральный 1600х1800х350	шт.	1
15	Котел 900СЕР КПЭМ-160/9 Т	шт.	1
16	Мармит универсальный МЛОЭ/МВ4 1500х700х850	шт.	1
17	Машина посудомоечная SILANOS E1000	шт.	1
18	Машина посудомоечная SILANOS E1000	шт.	1
19	Мясорубка МИМ 350	шт.	1
20	Набор гастроемкостей OZTIRYAKILER	набор	1
21	Навесные механизмы к УКМ.Подставка П	шт.	1
22	ПАРОКОНВЕКТОМАТ APACH A9/10RXS D	шт.	1
23	Плита 6 конфорочн.900СЕР ЭП-6П	шт.	1
24	Плита 6 конфорочн.900СЕР ЭП-6П	шт.	1
25	Подставка д/котлов ПО 500х500х500	шт.	1
26	Подставка д/пароконвектомата ПП-10 920х850х700 НЕРЖ.	шт.	1
27	Подставка д/пароконвектомата ПП-10 920х850х700 НЕРЖ.	шт.	1
28	Полка д/мармита ПНС 1490х405х400	шт.	1
29	Привод универсальный УКМ-11	шт.	1
30	Прилавок д/приборов МЛОЭ/ПСХ 600х500х1300	шт.	1
31	Прилавок д/холод.блюд МЛОЭ/ВО/11 1100х700х1750	шт.	1
32	Прилавок нейтральный МЛОЭ/ПН/11 1100х700х850	шт.	1
33	Рукомойник настенный ВМ-12/300	шт.	1
34	Рукомойник настенный ВМ-12/300	шт.	1
35	Рукомойник настенный ВМ-12/300	шт.	1
36	Рукомойник настенный ВМ-12/300	шт.	1
37	Смягчитель воды С.М.А. 12Л	шт.	1
38	Смягчитель воды С.М.А. 12Л	шт.	1
39	Сплитсистема POLAIR SM 222 S	шт.	1
40	Стеллаж СТ 1200х500х1850	шт.	1
41	Стеллаж СТ 1200х500х1850	шт.	1
42	Стеллаж СТ 1200х500х1850	шт.	1
43	Стеллаж СТ 1200х500х1850	шт.	1
44	Стеллаж СТ 1200х500х1850	шт.	1
45	Стеллаж СТ 1200х500х1850	шт.	1
46	Стеллаж СТ 900х300х1850	шт.	1
47	Стеллаж СТ 900х300х1850	шт.	1
48	Стеллаж СТ 900х300х1850	шт.	1

49	Стеллаж СТ 900x500x1850	шт.	1
50	Стеллаж СТ 900x500x1850	шт.	1
51	Стеллаж СТ 900x500x1850	шт.	1
52	Стеллаж СТТ 900x300x1850 д/сушки посуды	шт.	1
53	Стеллаж СТТ 900x300x1850 д/сушки посуды	шт.	1
54	Стеллаж шпилька ТШП 600x500x1800	шт.	1
55	Стол д/гряз.посуды д/ПММ СВЦ 1200x760x850 НЕРЖ.	шт.	1
56	Стол д/чист.посуды д/ПММ СПМ 800x760x850 НЕРЖ.	шт.	1
57	Стол д/чист.посуды д/ПММ СПМ 800x760x850 НЕРЖ.	шт.	1
58	Стол пристенный СПБ 1200x600x850	шт.	1
59	Стол пристенный СПБ 1200x600x850	шт.	1
60	Стол пристенный СПБ 1200x600x850	шт.	1
61	Стол пристенный СПБ 1200x600x850	шт.	1
62	Стол пристенный СПБ 1500x600x850	шт.	1
63	Стол с бортом и полкой реш 600*700*870 (ножки о	шт.	1
64	Стол с бортом и полкой реш 700*700*870 (ножки о	шт.	1
65	Стол со сплош полкой 800*760*870 (ножки оцинк)	шт.	1
66	Стол центральный СПБ 1500x600x850	шт.	1
67	Стол центральный СПБ 1500x600x850	шт.	1
68	Тележка для сбора посуды ТП-2 800x500x850	шт.	1
69	Тележка для сбора посуды ТП-2 800x500x900	шт.	1
70	Устройство душирующее ELECTROLUX DWAC04 855315	шт.	1
71	Шкаф для одежды 2-створчатый 800*500*1750	шт.	1
72	Шкаф для одежды 2-створчатый 800*500*1750	шт.	1
73	Шкаф для одежды ШО	шт.	1
74	Шкаф для одежды ШО	шт.	1
75	Шкаф для одежды ШО	шт.	1
76	Шкаф для одежды ШО	шт.	1
77	Шкаф для одежды ШО	шт.	1
78	Шкаф для одежды ШО	шт.	1
79	Шкаф для посуды	шт.	1
80	Шкаф для посуды ШКР 850x500x1700	шт.	1
81	Шкаф жарочный 3-х секционный ЭШВ-3	шт.	1
82	Шкаф пекарский АРАСН А9/6RXS	шт.	1
83	Шкаф холод.с глух.дверью POLAIR CM105-S	шт.	1
84	Шкаф холод.с глух.дверью POLAIR CM110-S	шт.	1
85	Электрокипятильник STARFOOD WB-10A	шт.	1
86	Электрокипятильник КНЭ-100 НЕРЖ	шт.	1
87	Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-40	шт.	1
88	Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-40	шт.	1
89	Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-40	шт.	1
90	Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-40	шт.	1
91	Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-40	шт.	1
92	Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-40	шт.	1
93	Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-40	шт.	1
94	Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-40	шт.	1
95	Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-40	шт.	1
96	Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-40	шт.	1
97	Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-65	шт.	1
98	Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-65	шт.	1
99	Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-65	шт.	1
100	Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-65	шт.	1
101	Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-65	шт.	1
102	Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-65	шт.	1
103	Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-65	шт.	1
104	Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-65	шт.	1
105	Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-65	шт.	1
106	Жалюзи вертикальные полупрозрачные	кв.м	1
107	Направляющие д/линии раздачи 1100x360x100	шт.	1

108	Направляющие д/линии раздачи 1100х360х100	шт.	1
109	Направляющие д/линии раздачи 1500х360х100	шт.	1
110	Облучатель бактерицидный настенный обн-150	шт.	1
111	Облучатель бактерицидный настенный обн-150	шт.	1
112	Подставка под электрокипятильник ПК-450х450х500 НЕРЖ	шт.	1
113	Подтоварник ПТ-500	шт.	1
114	Полка навесная 600х600х300 для досок	шт.	1
115	Полка навесная ПНО 600х300х300	шт.	1
116	Противень алюминиевый 600х400х20	шт.	1
117	Противень алюминиевый 600х400х20	шт.	1
118	Противень алюминиевый 600х400х20	шт.	1
119	Противень алюминиевый 600х400х20	шт.	1
120	Противень алюминиевый 600х400х20	шт.	1
121	Противень алюминиевый 600х400х20	шт.	1
122	Противень алюминиевый 600х400х20	шт.	1
123	Противень алюминиевый 600х400х20	шт.	1
124	Противень алюминиевый 600х400х20	шт.	1
125	Противень алюминиевый 600х400х20	шт.	1
126	Противень алюминиевый 600х400х20	шт.	1
127	Противень алюминиевый 600х400х20	шт.	1
128	Стойка д/разделочных досок 6 отд.	шт.	1
129	Стол д/сбора отходов СПБО 600*600*850	шт.	1
130	Устройство душирующее APACH DOC10	шт.	1

**Технологическая карта кулинарного изделия.**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша жидкая молочная из гречневой крупы.

Номер рецептуры: 183

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов**-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Гречневая крупа (ядрица быстрорастворивающаяся)	40	40	4,000	4,000
Вода	30	30	3,000	3,000
Молоко	140	140	14,000	14,000
Сахар	6	6	0,600	0,600
Масса каши	-	200	-	20,000
Масло сливочное	10	10	1,000	1,000
Сахар	10	10	1,000	1,000
Выход: с маслом или сахаром	-	210	-	21,000

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):8,4	Ca (мг): 24,00
Жиры (г):8,58	Mg (мг): 98,00
Углеводы (г):29,20	Fe (мг): 3,20
Эн. ценность (ккал):202,00	C (мг):-

**Технология приготовления:**

Молоко, смешанное с водой, нагревают до кипения, добавляют соль, засыпают подготовленную гречневую крупу и варят, помешивая. Доваривают кашу в течение 1,5ч, поставив посуду с ней на противень с водой.

При отпуске поливают маслом сливочным или посыпают сахаром.

Требования к качеству:

Внешний вид: зёрна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: свойственный виду каши.

Вкус: умеренно сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: свойственный виду каши в сочетании с молоком и маслом.



### Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 379

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов**-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток	5	5	0,500	0,500
Вода	120	120	12,000	12,000
Сахар	20	20	2,000	2,000
Молоко	100	100	10,000	10,000
Выход:	-	200	-	20,000

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):6,4	Ca (мг): 158,67
Жиры (г):2,8	Mg (мг): 29,33
Углеводы (г):29,20	Fe (мг): 2,40
Эн. ценность (ккал):155,20	C (мг): 1,47

#### Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипячёное молоко, сахар и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипячёного молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипячёного молока.

### Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном.

Номер рецептуры: 377

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов**-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай-заварка	50	50	5,000	5,000
№ 375				
Чай высшего или 1 сорта	2	2	0,200	0,200
Вода	216	216	21,600	21,600
Выход:	-	200	-	20,000
Сахар	15	15	1,500	1,500
Лимон свежий	8	7	0,800	0,700
Вода	150	150	15,000	15,000
Выход:	-	200/15/7	-	20,000/1,500/0,700

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 0,53	Ca (мг): 15,33
Жиры (г): -	Mg (мг): 12,27
Углеводы (г): 9,87	Fe (мг): 2,13
Эн. ценность (ккал): 41,60	C (мг): 2,13

#### Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определённое количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объёма чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком

На порцию чая (200 мл.) расходуют 50 мл. заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Предварительно промытый тёплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан, где плавают кружочек лимона.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимону.

## Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты, рубленные из птицы.

Номер рецептуры: 295

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы	68	28	6,800	2,800
Батон нарезной	7	7	0,700	0,700
Молоко или вода	10	10	1,000	1,000
Внутренний жир	2	2	0,200	0,200
Сухари	4	4	0,400	0,400
Масса п\ф	-	48	-	4,800
Масло растительное	3	3	0,300	0,300
Масса жареных котлет	-	40	-	4,000

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):11,67	Ca (мг): 17,6
Жиры (г):5,49	Mg (мг):10,4
Углеводы (г):5,40	Fe (мг):0,88
Эн. ценность (ккал):94,88	C (мг): 0,08

### Технология приготовления:

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях. Формуют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

### Требования к качеству:

Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно обжаренная.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: корочки – коричневый, на разрезе серый.

Вкус: мяса жареной птицы, умеренно соленый.

Запах: жареного мяса птицы (данного вида), приятный.

## Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром.

Номер рецептуры: 376

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай-заварка	50	50	5,000	5,000
№ 375				
Чай высшего или 1 сорта	2	2	0,200	0,200
Вода	216	216	21,600	21,600
Выход:	-	200	-	20,000
Сахар	15	15	1,500	1,500
Вода	150	150	15,000	15,000
Выход:	-	200/15	-	20,000/1,500

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 0,53	Ca (мг): 13,60
Жиры (г): -	Mg (мг): 11,73
Углеводы (г): 9,47	Fe (мг): 2,13
Эн. ценность (ккал): 40,00	C (мг): 0,27

### Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определённое количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объёма чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком

На порцию чая (200 мл.) расходуют 50 мл. заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку, либо подают отдельно.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

### Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное.

Номер рецептуры: 312

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	114	86	11,400	8,600
Молоко	16	15	1,600	1,500
Масло сливочное	3,5	3,5	350	350
Выход:	-	100	-	10,000

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):2,08	Ca (мг):25,50
Жиры (г):2,33	Mg (мг):17,80
Углеводы (г):12,75	Fe (мг): 0,57
Эн. ценность (ккал):73,15	C (мг):2,50

#### Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипячёное молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают.

#### Требования к качеству:

Внешний вид: протёртая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый, с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный варённому картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипячёного молока, умеренно солёный, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипячёного молока и сливочного масла.

### Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Котлеты или биточки рыбные (треска).*

Номер рецептуры: 234.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов**-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Треска	36	26	3,600	2,600
Из полуфабрикатов: треска	31	26	3,100	2,600
Из филе: треска	28	26	2,800	2,600
Батон нарезной	8	8	800	800
Молоко или вода	10	10	1,000	1,000
Сухари	4	4	400	400
<i>Масса полуфабриката</i>	-	46	-	4,600
Масло растительное	4	4	400	400
<i>Масса жареных изделий</i>	-	40	-	4,000
Соус №330:				
Сметана	5	5	500	500
Мука пшеничная	1,4	1,4	140	140
Вода	14	14	1,400	1,400
<i>Масса белого соуса</i>	-	14	-	1,400
<i>Выход:</i>	-	19	-	1,900
<i>Выход: с соусом</i>	-	40/19	-	40,000/ 1,900

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):14,89	Ca (мг):31,77
Жиры (г):2,65	Mg (мг):15,41
Углеводы (г):5,52	Fe (мг):0,43
Эн. ценность (ккал):76,91	C (мг):0,24

#### Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке чёрствым пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают.

Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течении 8-10 мин., и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин. При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку соус.

Соус: для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассированную муку, охлаждённую до 60-70С, вливают ¼ части горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипячённую сметану, соль и кипятят 3-5 мин., процеживают и доводят до кипения.

#### Требования к качеству:

Внешний вид: биточки-кругло-приплюснутой, котлеты-овально-приплюснутой формы с заострённым концом, аккуратно уложены, сбоку-гарнир и соус.

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: корочки-золотистый, на разрезе-светло-серый.

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно солёный.

Запах: приятный, рыбы и соуса.

## Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет паровой.

Номер рецептуры: 215.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов**-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо	1,4 шт.	64	-	6,400
Молоко	34	34	3,400	3,400
Масло сливочное	2,6	2,6	260	260
Масса готового омлета	-	68	-	6,800
Масло сливочное	6,8	6,8	680	680
Выход	-	75	-	7,500

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):16,05	Ca (мг):61,58
Жиры (г):11,29	Mg (мг):10,36
Углеводы (г):1,56	Fe (мг):1,49
Эн. ценность (ккал):140,00	C (мг):0,14

### Технология приготовления:

Сырые яйца соединяют с молоком, солят, взбивают, процеживают, наливают на смазанный маслом противень из нержавеющей стали и варят на пару. При отпуске поливают сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность омлета полита сливочным маслом.

Консистенция: пышная, сочная.

Цвет: жёлтый.

Вкус: свежих варёных яиц, молока и сливочного масла.

Запах: свежих варёных яиц, молока и сливочного масла.

## Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Запеканка из творога.*

Номер рецептуры: 223.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов**-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	70,5	69	7,050	6,900
Крупа манная	4,5	4,5	450	450
или мука пшеничная	6	6	600	600
Сахар	6	6	600	600
Яйцо	1/18 шт.	3	-	300
Масло сливочное	3	3	300	300
Сухари	3	3	300	300
Сметана	3	3	300	300
Масса готовой запеканки	-	75	-	7,500
Выход	-	75	-	7,500

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):17,47	Ca (мг):97,50
Жиры (г):8,10	Mg (мг):16,5
Углеводы (г):15,07	Fe (мг):0,67
Эн. ценность (ккал):166,80	C (мг):0,15

### Технология приготовления:

Протёртый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл. на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметанной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Готовую запеканку порционируют.

### Требования к качеству:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки-золотисто-жёлтый, на разрезе-белый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный-творога.



### Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Капуста тушёная.

Номер рецептуры: 321

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов**-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная	143	114	14,300	11,400
Масло сливочное	3,5	3,5	350	350
Морковь	2,5	2	250	200
Лук репчатый	4,8	4	480	400
Томатное пюре	6	6	600	600
Раствор лимонной кислоты 3%-ный	3	3	300	300
Мука пшеничная	1,2	1,2	120	120
Сахар	3	3	300	300
Перец чёрный горошком	0,002	0,002	0,2	0,2
Лавровый лист	0,006	0,006	0,6	0,6
<i>Выход:</i>	-	100	-	10,000

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):3,02	Ca (мг):75,8
Жиры (г):8,11	Mg (мг):28,6
Углеводы (г):22,14	Fe (мг):2,3
Эн. ценность (ккал):172,16	C (мг):21,6

#### Технология приготовления:

Нарезанную соломкой капусту кладут в котёл слоем до 30 см, добавляют воду, лимонную кислоту, масло сливочное, пассированное томатное пюре и тушат полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассированные нарезанные соломкой морковь, лук репчатый и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассировкой, добавляют сахар, перец, лавровый лист, и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: смесь тушёной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь в виде соломки.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло - коричневый.

Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав блюда, умеренно солёный, кисло-сладкий.

Запах: тушёной капусты с аромата, овощей.

### Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны отварные.

Номер рецептуры: 309.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов**-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронные изделия (высшего сорта)	35	35	3,500	3,500
Масса отварных макарон	-	97	-	9,700
Масло сливочное	3	3	300	300
Выход:	-	100	-	10,000

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):3,40	Са (мг):8,00
Жиры (г):10,00	Mg (мг):5,00
Углеводы (г):19,00	Fe (мг):0,50
Эн. ценность (ккал): 134,60	С (мг):-

#### Технология приготовления:

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным маслом сливочным (1/3-1/2 часть указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовали комки. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюдо из макаронных изделий подают в горячем виде.

#### Требования к качеству:

Внешний вид: макаронные изделия сохранили свою форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно солёный.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

### Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка картофельная с мясом и маслом.

Номер рецептуры: 284.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов**-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (котлетное мясо)	94	69	9,400	6,900
Масло растительное	3,5	3,5	350	350
Масса готовых мясопродуктов	-	43,6	-	4,360
Картофель	133	100/96*	13,300	10,000/9,600*
Масса варёного протёртого картофеля	-	95	-	9,500
Лук репчатый	9	7	900	700
Масло сливочное	0,9	0,9	90	90
Масса пассированного лука	-	3,5	-	350
Масло растительное	1,8	1,8	180	180
Сухари	1,8	1,8	180	180
Масса полуфабриката	-	143	-	14,300
Масса запечённого блюда	-	122	-	12,200
Масло сливочное	2,8	2,8	280	280
Выход: с маслом	-	125	-	12,500

\*В числителе-масса картофеля нетто, в знаменателе-масса варёного картофеля

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):15,07	Ca (мг):37,65
Жиры (г):7,34	Mg (мг):29,21
Углеводы (г):17,18	Fe (мг):1,25
Эн. ценность (ккал):162,42	C (мг):0,62

#### Технология приготовления:

Подготовленное мясо обжаривают и тушат. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют слегка пассерованный или припущенный репчатый лук. Протёртый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанную маслом и посыпанную сухарями противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделия посыпают сухарями и запекают. При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию, поливают маслом.

#### Требования к качеству:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделия-не растрескавшаяся, изделие полито маслом.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: корочки-свойственный запечённому картофелю, румяный, оранжево-коричневый.

Вкус: свойственный запечённому картофелю, фарша-мясу, умеренно солёный.

Запах: запечённого картофеля, мяса.

## Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Котлета (шницель) мясная натуральная рубленая.*

Номер рецептуры: 267.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свинина (котлетное мясо)	47,5	40,5	4,750	4,050
Вода	3,5	3,5	3,500	3,500
Яйца	2	2	200	200
Сухари	6	6	600	600
Масса полуфабриката	-	52	-	5,200
Масло растительное	3	3	300	300
Масса жареного шницеля	-	37,5	-	3,750
Масло сливочное	2,5	2,5	250	250
Выход:	-	40	-	40,000

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):9,00	Ca (мг):17,26
Жиры (г):8,80	Mg (мг):13,33
Углеводы (г):4,40	Fe (мг):0,93
Эн. ценность (ккал):115,33	C (мг):0,13

### Технология приготовления:

Подготовленный фарш разделяют в виде изделий плоско-овальной формы, смачивают в лезоне, панируют в сухарях и обжаривают с двух сторон на противне или сковороде, и доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске шницель гарнируют и поливают маслом сливочным.

### Требование к качеству:

Внешний вид: шницель овально-приплюснутой формы, равномерно обжарен с обеих сторон, полит сливочным маслом; сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Цвет: корочки-коричневый, на разрезе-светло-серый.

Вкус: жареного мяса, умеренно солёный, без привкуса хлеба.

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

### Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис отварной.

Номер рецептуры: 304.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов**-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	36	36	3,600	3,600
Масло сливочное	4,6	4,6	460	460
Выход:	-	100	-	10,000

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):2,49	Ca (мг):1,74
Жиры (г):3,96	Mg (мг):12,67
Углеводы (г):24,44	Fe (мг):0,35
Эн. ценность (ккал): 140,02	C (мг):-

#### Технология приготовления:

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зёрна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипячёной водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

#### Требование к качеству:

Внешний вид: зёрна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: от белого до кремового.

Вкус: отварного риса с маслом.

Запах: отварного риса с маслом.

### Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Каша вязкая молочная из риса и пшена.*

Номер рецептуры: 175

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	14	14	1,400	1,400
Крупа пшенная	19	19	1,900	1,900
Молоко	100	100	10,000	10,000
Вода	65	65	6,500	6,500
Сахар	6	6	0,600	0,600
<i>Масса каши</i>	-	200	-	20,000
Масло сливочное	10	10	1,000	1,000
Сахар	10	10	1,000	1,000
<i>Выход: с маслом или сахаром</i>	-	210	-	21,000

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):0,40	Са (мг):92,30
Жиры (г):9,30	Mg (мг):26,70
Углеводы (г):31,10	Fe (мг):1,30
Эн. ценность (ккал): 183,40	C (мг):1,90

#### Технология приготовления:

В кипящую воду высыпают подготовленную рисовую крупу и варят, периодически помешивая, затем добавляют пшено, продолжают варку до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с сахаром или маслом.

#### Требование к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена маслом или сахаром.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие.

Цвет: свойственный соответствующий виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующий виду каши в сочетании с молоком и маслом.

### Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пирожки, печенные с яблоком.

Номер рецептуры: 409

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов**-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	24	24	2,400	2,400
Мука (на подпыл)	1	1	100	100
Маргарин столовый	1	1	100	100
Сахар	2,6	2,6	260	260
Яйца	-	3,3	-	330
Соль	0,3	0,3	30	30
Натрий (углекислый)	0,4	0,4	40	40
Кислота лимонная	0,4	0,4	40	40
Вода	9	9	90	90
Масса теста	39	39	3,900	3,900
Фарш №470	-	17	-	1,700
Яблоки свежие	19	16	1,900	1,600
Сахар	4,6	4,6	460	460
Жир (для смазки листов)	0,16	0,16	16	16
Яйца (для смазки пирожков)	1	1	100	100
Выход:	-	50	-	50,000

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):3,48
Жиры (г):1,63
Углеводы (г):26,59
Эн. ценность (ккал):129,20

Ca (мг):8,95
Mg (мг):5,29
Fe (мг):0,74
C (мг):1,56

#### Технология приготовления:

Маргарин разминают во взбивальной машине до получения однородной пластичной массы. Лимонную кислоту, соль и сахар растворяют в воде, соединяют с меланжем, хорошо перемешивают и небольшими порциями, помешивая, вводят в маргарин, затем добавляют муку, смешанную с натрием углекислым, и быстро (20-30 с) замешивают тесто (влажность 38%). Из теста раскатывают пласт толщиной 3-5 мм и круглой выемкой вырезают лепешки массой 58 г. На середину лепешки кладут фарш (25г), соединяют края лепешки и защипывают «веревочкой». Пирожки выкладывают на смазанный жиром лист, сверху смазывают меланжем и выпекают при температуре 220-240 С в течении 10-12 минут. Фарш – яблоки свежие промывают, удаляют семенное гнездо, поврежденные части и нарезают ломтиками. Нарезанные яблоки пересыпают сахаром, добавляют воду (20-30 г на 1 кг яблок) и варят, помешивая, при слабом нагреве до тех пор, пока масса не станет густой.

#### Требования к качеству:

Внешний вид: пирожки в форме лодочки, поверхность защипана «веревочкой».

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный выпеченному изделию из сдобного теста, фарша.

Запах: свойственный свежес выпеченному изделию из сдобного теста.

## Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Тефтели мясные паровые.*

Номер рецептуры: 278.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	1 порц Нетто, г	Брутто, кг	100 порц Нетто, кг
Говядина (котлетное мясо)	34	25	3,400	2,500
или Свинина (котлетное мясо)	29	25	2,900	2,500
Батон нарезной	6	6	600	600
Молоко или вода	11	11	1,100	1,100
Лук репчатый	16	14	1,600	1,400
Масло растительное	3	3	300	300
<i>Масса пассированного лука</i>	-	7	-	700
Мука пшеничная	3	3	300	300
<i>Масса полуфабриката</i>	-	47	-	4,700
Масло растительное	3	3	300	300
<i>Масса готовых тефтелей</i>	-	40	-	4,000
Соус № 331:				
Сметана	4,5	4,5	450	450
Мука пшеничная	1,35	1,35		135
Вода	13,5	13,5	1,350	1,350
Томатное пюре	1,8	1,8		180
<i>Выход:</i>	-	18	1,800	1,800
<i>Выход:</i>	-	40/18	-	40,000/1,800

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):8,35	Ca (мг):23,28
Жиры (г):5,6	Mg (мг):15,80
Углеводы (г):8,01	Fe (мг):2,17
Эн. ценность (ккал):100,92	C (мг):1,16

### Технология приготовления:

В котлетную массу добавляют измельчённый слегка пассированный или припущенный репчатый лук (можно добавить зелёный лук), перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды и тушат 8-10 мин.

Соус: томатное пюре уваривают до половины первоначального объёма, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Отпускают тефтели с гарниром и соусом, в котором они тушились.

### Требования к качеству:

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: тефтелей-в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей-коричневый, соус-светло-коричневый.

Вкус: тушёного мяса в соусе, умеренно- солёный.

Запах: тушёного мяса с ароматом лука.



### Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Каша вязкая молочная из пшениной, овсяной, гречневой и других круп.*

Номер рецептуры: 173

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов**-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -

М.: ДеЛи плюс, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа пшеничная, или гречневая, или пшено, или овсяная	50	50	5,000	5,000
или хлопья овсяные «Геркулес»	44	44	4,400	4,400
Молоко	100	100	10,000	10,000
Вода	60	60	6,000	6,000
Сахар	6	6	0,600	0,600
Масса каши	-	200	-	20,000
или масса каши из смеси круп или хлопьев	-	200	-	20,000
Масло сливочное	10	10	1,000	1,000
Варенье	10	10	1,000	1,000
Сахар	10	10	1,000	1,000
Выход: с маслом и сахаром	-	220	-	22,000
с маслом и вареньем	-	220	-	22,000
с маслом или сахаром или вареньем	-	210	-	21,000

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):10,68	Ca (мг): 221,60
Жиры (г):7,06	Mg (мг): 79,60
Углеводы (г):36,96	Fe (мг): 2,10
Эн. ценность (ккал):208,24	C (мг): 2,08

#### Технология приготовления:

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахара и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом и сахаром, или с маслом и вареньем, или с маслом, или с сахаром, или с вареньем.

#### Требования к качеству:

Внешний вид: зёрна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом и вареньем, или маслом, или сахаром, или вареньем.

Консистенция: однородная, вязкая, зёрна-мягкие.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и солёный с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: свойственный данному виду крупы и молока.

### Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Каша рассыпчатая (гречневая).*

Номер рецептуры: 302.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов**-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа гречневая	35	35	3,550	3,550
<i>Масса каши</i>	-	140	-	15,000
Масло сливочное	10	10	1,000	1,000
<i>Выход:</i>	-	150	-	15,000

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):8,93	Са (мг):14,60
Жиры (г):6,5	Mg (мг):140,00
Углеводы (г):39,84	Fe (мг):5,01
Эн. ценность (ккал): 231,86	С (мг):-

#### Технология приготовления:

Подготовленную крупу всыпают в подсолённую кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зёрна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают тару крышкой и дают каше упреть около 2,5 час. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом.

#### Требования к качеству:

Внешний вид: зёрна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость.

Зёрна крупы разделяются. Каша полита маслом.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: от светло-коричневого до коричневого.

Вкус: свойственный данному виду крупы с маслом.

Запах: свойственный данному виду крупы с маслом.

### Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком.

Номер рецептуры: 382

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:Делта плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао - порошок	4	4	0,400	0,400
Молоко	100	100	10,000	10,000
Вода	110	110	11,000	11,000
Сахар	20	20	2,000	2,000
Выход:	-	200	-	20,000

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):6,56
Жиры (г):1,34
Углеводы (г):26,00
Эн. ценность (ккал):125,11

Ca (мг):133,33
Mg (мг):25,56
Fe (мг):2,00
C (мг):1,33

#### Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл.) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

### Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Птица (курица) отварная.

Номер рецептуры: 288.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов**-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Курица	104	72	10,400	7,200
или филе птицы охлаждённое	-	72	-	7,200
или бройлер-цыплёнок	91	64	9,100	6,400
или куриные окорочка	71	64	7,100	6,400
или индейка	94	69	9,400	6,900
Лук репчатый	2,5	2	0,250	0,200
Петрушка (корень)	1,5	1	0,150	0,100
Масса варёной птицы	-	50	-	5,000
Выход:	-	50	-	5,000

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):21,67
Жиры (г):6,66
Углеводы (г):-
Эн. ценность (ккал): 103,33

Ca (мг):20
Mg (мг):10
Fe (мг):1
C (мг):-

#### Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, нарезанные корни, лук, и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарезают на порции (филе и окорочок). Хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде, предварительно прокипятив. При отпуске отварную птицу гарнируют и поливают маслом.

#### Требование к качеству:

Внешний вид: куски равномерные, не разваренные, одинакового размера (филе и окорочок), уложенные на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: сероватый-ножки, белые-филе.

Вкус: умеренно солёный.

Запах: свойственный мясу отварной птицы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №102 Суп картофельный с фасолью  
на мясокостном бульоне

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с фасолью на  
мясокостном бульоне.

Номер рецептуры: 102.

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на  
продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред.  
М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	67	50	6,700	5,000
Фасоль	21	20	2,100	2,000
Лук репчатый	12	10	1,200	1,000
Морковь	12,5	10	1,250	1,000
Петрушка (корень)	3,25	2,5	325	250
Масло растительное	5	5	500	500
Бульон мясокостный	175	175	17,500	17,500
Выход	-	250	-	25,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):5,60	Ca (мг): 43,23
Жиры (г):10,84	Mg (мг): 38,25
Углеводы (г):19,23	Fe (мг): 1,83
Эн. ценность (ккал):144,43	C (мг):5,83

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупным кубиком, морковь и петрушку - мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Подготовленную фасоль кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассированную или припущенную морковь и лук и варят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель нарезан кубиками или дольками; фасоль в целом виде. Консистенция: картофель и бобовые - мягкие.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный фасоли, умеренно солёный. Запах: фасоли, кореньев и лука.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №80 Бульон костный/мясокостный/куриный**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бульон костный/мясокостный/куриный**

Номер рецептуры: 80.

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
		На 1000 г
	Брутто, г	Нетто, г
Кости пищевые	250	250
*Говядина 1 категории (для мясокостного бульона) мякоть	200	125
Морковь	10	8
Петрушка (корень)	7	5
Лук репчатый	10	8
Вода	1250	1250
<i>Выход</i>		1000* (для костного бульона)

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1000 г (для костного бульона)**

Белки (г):4,00	Ca (мг): 10,0
Жиры (г):1,0	Mg (мг): -
Углеводы (г):-	Fe (мг): -
Эн. ценность (ккал):35,0	C (мг):-

**Технология приготовления:**

При приготовлении бульона пищевые кости измельчают для более полного извлечения питательных веществ. Позвоночные и плоские кости рубят поперек па части, размером 5-6 см, суставные головки трубчатых костей разрубают на несколько частей, трубки оставляют целыми. Говяжьи кости молодняка и свиные слегка обжаривают в жарочном шкафу для улучшения вкуса и внешнего вида бульона. Подготовленные кости заливают холодной водой и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона из говяжьих костей 3,5-4 ч, свиных и бараньих - 2-3 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук нарезают на половинки (крупные корнеплоды следует разрезать вдоль на несколько частей), кладут нарезанной стороной на чистые сухие чугунные сковороды и подпекают без жира до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Можно также положить в бульон стебли петрушки, сельдерея, укропа, очищенные обрезки моркови, лука, белых кореньев. Готовый бульон процеживают.

**Мясокостный бульон** готовят так же, как бульон костный. За 2-3 ч до окончания варки кладут куски мяса массой 1,5-2 кг. Это обеспечивает более высокие вкусовые качества не только бульона, но и мяса. Кроме того, бульон получается более прозрачным.

Для бульонов из птицы используют кости, субпродукты (сердце, желудки, шеи, головы, ноги, крылья, кожу шеи), целые тушки птицы. Кости рубят на мелкие части, тушки птицы заправляют и заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1-2 ч. В процессе варки снимают пену и жир. За 30-40 мин до готовности бульона в него добавляют петрушку (корень), подпеченные морковь и лук репчатый. Готовый бульон процеживают. При одновременном использовании костей, субпродуктов и целых тушек сначала варят кости и субпродукты, а целые тушки кладут позже в соответствии со сроками их варки.

**При отдаче бульона на порцию супа закладывать 25 г отварного мяса.**

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная жидкость без взвешенных частиц

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-серый, с коричневым оттенком.

Вкус: костного бульона

Запах: костного бульона, с ароматом кореньев

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 59 Салат из моркови с яблоками**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из моркови с яблоками.

Номер рецептуры: 59.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь	93,8	75	9,380	7,500
Яблоки свежие	35,7	25	3,570	2,500
Сахар	1	1	100	100
Выход	-	100	-	10,000

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):1,06	Ca (мг): 23,99
Жиры (г):0,17	Mg (мг): 30,39
Углеводы (г):8,52	Fe (мг): 1,07
Эн. ценность (ккал):39,90	C (мг):4,38

Технология приготовления:

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Очищенные яблоки с удалённым семенным гнездом нарезают тонким ломтиками. Морковь соединяют с яблоками, добавляют сахар.

Требования к качеству:

Внешний вид: морковь, нарезанная соломкой, яблоки - ломтиками. Салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно солёный, свойственный моркови, яблокам.

Запах: моркови, яблок

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №309 Макароны отварные с маслом

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны отварные с маслом. Номер рецептуры: 309.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронные изделия (высшего сорта)	52,5	52,5	5,250	5,250
Масса отварных макарон	-	145,5	-	14,550
Масло сливочное	4,5	4,5	0,450	0,450
Выход:	-	150	-	15

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):5,52
Жиры (г):4,52
Углеводы (г):26,45
Эн. ценность (ккал): 168,45

Ca (мг):4,86
Mg (мг):21,12
Fe (мг):1,11
C (мг):-

### Технология приготовления:

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным маслом сливочным (1/3-1/2 часть указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовали комки. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюдо из макаронных изделий подают в горячем виде.

#### Требования к качеству:

Внешний вид: **макаронные изделия сохранили свою форму, легко отделяются друг от друга. Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.**

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно солёный.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 246

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гуляш из отварного мяса (говядины) в томатно-сметанном соусе

Номер рецептуры: 246.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	110	81	11	8,1
Морковь	3	2	0,3	0,2
Лук репчатый	2,5	2	0,25	0,2
Масса отварного мяса	-	50	-	5
Морковь	12,5	10	1,25	1
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Лук репчатый	12	10	1,2	1
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Помидоры	12	10	1,2	1
Масса соуса	-	50		5
Выход		100		10

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):13,36	Ca (мг): 23,60
Жиры (г):14,08	Mg (мг): 20,27
Углеводы (г):0,85	Fe (мг): 2,00
Эн. ценность (ккал):164,00	C (мг):-

Технология приготовления:

Лук шинкуют, вместе с нарезанной морковью слегка пассируют или припускают. Затем их смешивают с вареным мясом, нарезанным кубиками, и помидорами, нарезанными дольками. Мясо с овощами заливают кипящей водой, варят на слабом огне 15-20 минут, после чего бульон сливают и готовят на нем соус, которым заливают мясо и доводят до кипения. Отпускают гуляш с соусом и гарниром.

Требования к качеству

**Внешний вид:** небольшие порционные куски политы соусом, гарнир расположен сбоку **Консистенция:** мяса - сочная, мягкая, соуса – однородная, слегка вязкая.

**Цвет:** мяса - светло-серый, соуса – светло-коричневый **Вкус:**

тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

**Запах:** мяса с ароматом овощей.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 348 Компот из кураги

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из кураги.

Номер рецептуры: 348.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода	203	203	2,03	2,03
Курага	20	37	0,2	0,37
Сахарный песок	20	20	0,2	0,2
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,02	0,02
<i>Выход</i>	-	200	-	2

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 0,78	Ca (мг): 32,32
Жиры (г): 0,05	Mg (мг): 17,56
Углеводы (г): 27,63	Fe (мг): 0,48
Эн. ценность (ккал): 114,8	C (мг): 0,6

### Технология приготовления:

Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.

Требования к качеству: Отвар прозрачный, цвет желтый, консистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные вареной кураге.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №82

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ с капустой и картофелем. Номер рецептуры: 82.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла	50	40	5,000	4,000
Капуста свежая	25	20	2,500	2,000
или квашенная	21,5	15	2,150	1,500
Картофель	27	20	2,700	2,000
Морковь	12,5	10	1,250	1,000
Петрушка (коренья)	3,25	2,5	325	250
Лук репчатый	12	10	1,200	1,000
Томатное пюре	7,5	7,5	750	750
Масло растительное	5	5	500	500
Сахар	2,5	2,5	250	250
Бульон мясокостный	200	200	20,000	20,000
Выход	-	250	-	25,000

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):2,60	Ca (мг): 51,73
Жиры (г):5,12	Mg (мг): 26,13
Углеводы (г):10,93	Fe (мг): 1,23
Эн. ценность (ккал):138,75	C (мг):10,68

#### Технология приготовления:

В кипящий бульон закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассированные или припущенные овощи, тушёную или варёную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, её в тушёном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведённой бульоном или водой (10г муки на 1000г борща).

#### Требования к качеству:

**Внешний вид:** овощи сохранили форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками).

**Консистенция:** свекла и овощи мягкие, капуста свежая - упругая. **Цвет:** малиново-красный, жира на поверхности - оранжевый.

**Вкус:** кисло-сладкий, умеренно солёный.

**Запах:** свойственный овощам.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №67** *Наименование кулинарного изделия (блюда): Винегрет овощной с растительным маслом* *Номер рецептуры: 67.*

*Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2015*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	28,9	21*	2,890	2,100
Свекла	19,1	15*	1,910	1,500
Морковь	12,6	10*	1,260	1,000
Огурцы солёные**	18,8	15	1,880	1,500
Капуста квашеная**	21,4	15	2,140	1,500
Лук зелёный	18,8	15	1,880	1,500
или репчатый	17,9	15	1,790	1,500
Масло растительное	10	10	1,000	1,000
<i>Выход</i>	-	<i>100</i>	-	<i>10,000</i>

\*-Масса варёных очищенных овощей.

\*\*-Огурцы солёные можно заменить капустой квашенной или наоборот.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):1,04	Ca (мг): 31,23
Жиры (г):10,04	Mg (мг): 19,53
Углеводы (г):7,29	Fe (мг): 0,83
Эн. ценность (ккал):125,10	C (мг):9,63

**Технология приготовления:**

Варёные, очищенные картофель, свеклу, морковь, солёные огурцы нарезают ломтиками, капусту квашенную перебирают, отжимают и шинкуют. Зелёный или репчатый лук мелко нарезают.

Нарезанную свеклу заправляют частью растительного масла, предусмотренного по рецептуре, затем все овощи соединяют, заправляют оставшейся частью растительного масла и перемешивают.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками, рубленая квашеная капуста отжата от рассола, зелёный или репчатый лук мелко нарезан, винегрет полит растительным маслом.

Консистенция: капусты, огурцов - хрустящая; картофеля, свеклы, моркови - мягкая. Цвет: натуральный, свойственный овощам, входящим в состав винегрета.

Вкус: острый, соответствующих овощей, умеренно солёный. Запах: овощей, растительного масла.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №229** *Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба, тушенная в томате с овощами (минтай) Номер рецептуры: 229*

*Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2015*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Минтай	123	61	12,30	6,10
Вода или бульон	19	19	1,90	1,90
Морковь	23	18	2,30	1,80
Петрушка (корень)	4	3	0,4	0,3
Сельдерей	2	1	0,2	0,1
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
Томатное пюре	10	10	1,0	1,0
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Раствор лимонной кислоты	2,5	2,5	0,25	0,25
Сахар	2	2	0,2	0,2
Гвоздика	0,01	0,01	0,001	0,001
Корица	0,01	0,01	0,001	0,001
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Масса тушеной рыбы	-	50	-	5,00
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом	-	100	-	10,00

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г): 9,75	Ca (мг): 39,07
Жиры (г): 4,95	Mg (мг): 48,53
Углеводы (г): 3,80	Fe (мг): 0,85
Эн. ценность (ккал): 105,00	C (мг): 3,73

**Технология приготовления:**

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, раствор лимонной кислоты, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 минут); за 5-7 минут до окончания тушения добавляют специи.

**При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.** Требования к качеству

**Внешний вид:** целый кусок тушеной рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку - гарнир

**Консистенция:** мягкая

**Цвет:** рыбы на разрезе – белый или светло- желтый, соуса – оранжево-красный, овощей - натуральный

**Вкус:** рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый **Запах:** свойственный тушеной рыбе, с ароматом специй

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 312

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное  
Номер рецептуры:312

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур по продукции для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред, М.П.Могильного и В.А.Тутельяна,-М,;Де/1и плюс, 2015,-544с

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	171	129	17,100	12,900
Молоко	24	22,5	2,400	2,250
Масло сливочное	5,25	5,25	525	525
Выход:	-	150	-	15,000

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):3,07
Жиры (г):0,02
Углеводы (г):20,44
Эн. ценность (ккал):137,25

Ca (мг):36,98
Mg (мг):27,75
Fe (мг):1,01
C (мг):18,16

Технология приготовления: Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипячёное молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают.

Требования к качеству:

**Внешний вид:** протёртая картофельная масса.

**Консистенция:** густая, пышная, однородная. **Цвет:** белый, с кремовым оттенком.

**Вкус:** свойственный варённому картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипячёного молока, умеренно солёный, нежный.

**Запах:** свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипячёного молока и сливочного масла.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №88** *Наименование кулинарного изделия (блюда): Щи из свежей капусты с картофелем на мясокостном бульоне*

Номер рецептуры: 88.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная	63	50	6,300	5,000
Картофель	40	30	4,000	3,000
Морковь	12,5	10	1,250	1,000
Петрушка (корень)	3,25	2,5	325	250
Лук репчатый	12	10	1,200	1,000
Томатное пюре	2,5	2,5	250	250
Масло растительное	5	5	500	500
Бульон	200	200	20,000	20,000
<i>Выход</i>	-	250	-	25,000

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г): 2,57	Ca (мг): 51,25
Жиры (г): 5,15	Mg (мг): 22,13
Углеводы (г): 7,90	Fe (мг): 0,83
Эн. ценность (ккал): 124,75	C (мг): 15,78

**Технология приготовления:**

Капусту нарезают шашками, картофель дольками.

В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют слегка пассированные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5- 10 мин до окончания варки в щи добавляю прогретое томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты её закладывают после картофеля.

Требования к качеству:

**Внешний вид:** капуста нарезана шашками; морковь, лук, картофель - дольками.

**Консистенция:** капуста упругая, овощи мягкие.

**Цвет:** жёлто-оранжевый, жира на поверхности - оранжевый; овощей натуральный. **Вкус:**

капусты в сочетании с входящими в состав щей овощами, умеренно солёный. **Запах:** свойственный овощам, капусты.

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №61

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из моркови с яблоками и курагой. Номер рецептуры: 61.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь	92,6	74	9,260	7,400
Яблоки свежие	14,3	10	1,430	1,000
Курага	5,6	10*	560	1,000
Сахар	2	2	200	200
Масло растительное	5	5	500	500
<i>Выход</i>	-	<i>100</i>	-	<i>10,000</i>

\*-Масса проваренной кураги.

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):1,05	Ca (мг): 37,92
Жиры (г):5,01	Mg (мг): 39,10
Углеводы (г):13,02	Fe (мг): 1,06
Эн. ценность (ккал):103,7	C (мг): 3,57

#### Технология приготовления:

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Очищенные яблоки с удалённым семенным гнездом нарезают тонкими ломтиками. Курагу проваривают и нарезают кусочками. Морковь соединяют с яблоками и курагой, добавляют сахар и заправляют маслом растительным

#### Требования к качеству:

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, яблоки – ломтиками. Салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: свойственный моркови, яблокам и кураге.

Запах: моркови, яблок и кураги.



## Технологическая карта кулинарного изделия(блюда) № 295

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлета, рубленая из птицы.  
Номер рецептуры: 295.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур**

на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 котлету		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы	85	35	8,5	3,5
Батон нарезной	8	8	0,8	0,8
Молоко или вода	12	12	1,2	1,2
Внутренний жир	2	2	0,2	0,2
Сухари	5	5	0,5	0,5
Масса п\ф	-	59	-	5,9
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Масса жареных котлет	-	50	-	5,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход с маслом	-	55	-	5,5

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (2 котлеты)

Белки (г):15,30
Жиры (г):29,40
Углеводы (г):15,46
Эн. ценность (ккал):388,0

Ca (мг): 55,54
Mg (мг):20,80
Fe (мг):1,42
C (мг): 1,04

### Технология приготовления:

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях. Формуют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Требования к качеству:

**Внешний вид:** изделие овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно обжаренная.

**Консистенция:** сочная, мягкая.

**Цвет:** корочки – коричневый, на разрезе серый. **Вкус:**

мяса жареной птицы, умеренно соленый.

**Запах:** жареного мяса птицы (данного вида), приятный.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

**№304** Наименование кулинарного изделия (блюда): *Рис отварной*  
Номер рецептуры: 304.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	54	54	5,4	5,4
Масло сливочное	6,75	6,75	0,68	0,68
<i>Выход:</i>	-	150	-	15,000

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):3,65
Жиры (г):5,37
Углеводы (г):36,68
Эн. ценность (ккал): 209,7

Ca (мг):1,37
Mg (мг):16,34
Fe (мг):0,53
C (мг):-

### Технология приготовления:

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы - целые, хорошо набухшие, легко разделяются

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная

Цвет: от белого до кремового

Вкус: отварного риса с маслом

Запах: отварного риса с маслом

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №388

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток из плодов шиповника  
Номер рецептуры: 388.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Плоды шиповника сушеные	20	20	2	2
Сахарный-песок	20	20	2	2
Вода	200	200	20	20
<i>Выход</i>	-	200	-	20,0

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):0,68	Ca (мг): 21,34
Жиры (г):0,28	Mg (мг): 3,44
Углеводы (г):20,76	Fe (мг): 0,563
Эн. ценность (ккал):88,20	C (мг): 100,0

Технология приготовления:

Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают и охлаждают.

Требования к качеству:

**Внешний вид:** напиток налит в стакан

**Консистенция:** жидкая

**Цвет:** темно-красный

**Вкус:** кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника

**Запах:** шиповника

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №96** *Наименование кулинарного изделия (блюда): Рассольник ленинградский с крупой пшеничной на мясокостном бульоне.*

Номер рецептуры:96.

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	100	75	10	7,5
Крупа пшеничная	5	5	0,5	0,5
Лук репчатый	6	5	0,6	0,5
Морковь	12,5	10	1,25	1
Огурцы соленые	16,75	15	1,675	1,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Бульон мясокостный	187,5	187,5	18,75	18,75
<i>Выход</i>	-	250	-	25,00

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):2,82	Ca (мг): 31,15
Жиры (г):5,29	Mg (мг): 24,18
Углеводы (г):11,98	Fe (мг): 0,93
Эн. ценность (ккал):142,25	C (мг):8,38

**Технология приготовления:**

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

**Требования к качеству**

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой  
Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо

разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части  
Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный  
Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью  
Запах: продуктов, входящих в рассольник

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №54 Салат из свеклы отварной с яблоками

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свеклы отварной с яблоками

Номер рецептуры: 54.

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2015*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла отварная	85,6	67,0 <sup>1</sup>	8,56	6,70
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Яблоки свежие	35,7	25,0	3,57	2,50
Сахар	3	3	0,3	0,3
Выход	-	100	-	10

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 1,09	Ca (мг): 29,27
Жиры (г): 6,08	Mg (мг): 16,83
Углеводы (г): 11,2	Fe (мг): 1,48
Эн. ценность (ккал): 103,9	C (мг): 6,44

<sup>1</sup> Масса вареной очищенной свеклы

### Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. Добавляют нарезанные соломкой яблоки, очищенные с удаленным семенным гнездом, сахар. При отпуске салат заправляют маслом растительным

Требования к качеству:

**Внешний вид:** свекла и яблоки мелко измельчены. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным **Консистенция:** мягкая, сочная **Цвет:** темно-малиновый

**Вкус:** умеренно-соленый, свойственный свекле и яблокам **Запах:** свеклы и яблок

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№302 Наименование кулинарного изделия (блюда): *Каша рассыпчатая (гречневая). Номер рецептуры: 302.*

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2015*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа гречневая	35	35	3,550	3,550
Масса каши	-	140	-	15,000
Масло сливочное	10	10	1,000	1,000
Выход:	-	150	-	15,000

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):8,60	Са (мг):14,82
Жиры (г):6,09	Mg (мг):135,83
Углеводы (г):38,64	Fe (мг):4,56
Эн. ценность (ккал): 243,75	С (мг):-

### Технология приготовления:

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зёрна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают тару крышкой и дают каше упреть около 2,5 час. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом.

Требования к качеству:

**Внешний вид:** зёрна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зёрна крупы разделяются. Каша полита маслом.

**Консистенция:** однородная, крупинки плотные, рассыпчатая. **Цвет:** от светло-коричневого до коричневого.

**Вкус:** свойственный данному виду крупы с маслом.

**Запах:** свойственный данному виду крупы с маслом.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

**№278** Наименование кулинарного изделия (блюда): *Тефтели мясные паровые. Номер рецептуры: 278.*

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2015*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (котлетное мясо)	52	38	5,2	3,8
Батон нарезной	8	8	0,8	0,8
Вода	12	12	1,2	1,2
Лук репчатый	24	20	2,4	2,0
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
<i>Масса пассированного лука</i>	-	10	-	1
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
<i>Масса полуфабриката</i>	-	71	-	7,1
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
<i>Масса готовых тефтелей</i>	-	60	-	6,0
Соус № 331:		50		5,0
Сметана	12,5	12,5	1,25	1,25
Мука пшеничная	3,75	3,75	0,38	0,38
Вода	37,5	37,5	3,75	3,75
Томатное пюре	5	5	0,5	0,5
<i>Выход:</i>				
<i>Выход:</i>	-	110		11,0

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):7,83
Жиры (г):8,75
Углеводы (г):10,25
Эн. ценность (ккал):151

Ca (мг):27,95
Mg (мг):18,33
Fe (мг):0,87
C (мг):0,72

### Технология приготовления:

В котлетную массу добавляют измельченный слегка пассированный или припущенный репчатый лук (можно добавить зелёный лук), перемешивают и формируют в виде шариков по 3- 4 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды и тушат 8-10 мин.

Соус: томатное пюре уваривают до половины первоначального объёма, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Отпускают тефтели с гарниром и соусом, в котором они тушились.

#### Требования к качеству:

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: тефтелей-в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей-коричневый, соус-светло-коричневый. Вкус: тушёного мяса в соусе, умеренно солёный.

Запах: тушёного мяса с ароматом лука.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№349 Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из смеси сухофруктов. Номер рецептуры: 349.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.** -М.: ДеЛи плюс, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода	200	200	2,0	2,0
Яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм	20	50	0,2	0,5
Сахарный песок	20	20	2,0	2,0
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход	-	200		2000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):0,66	Ca (мг): 32,48
Жиры (г):0,09	Mg (мг): 17,46
Углеводы (г):32,01	Fe (мг): 0,70
Эн. ценность (ккал):132,80	C (мг): 0,73

### Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют кислоту лимонную, и варят до готовности. Компот из сухофруктов готовят накануне, чтоб он настоялся.

#### Требования к качеству:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть - прозрачная  
Консистенция: компота – жидкая, плодов – мягкая.

Цвет: коричневый

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов  
Запах: сухофруктов.



**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №45** *Наименование  
кулинарного изделия (блюда): Салат из белокочанной капусты с морковью. Номер рецептуры: 45.*

*Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2015*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная свежая	98,6	78,9	9,860	7,890
<i>Масса прогретой капусты</i>	-	<i>71</i>	-	<i>7,100</i>
Морковь	12,5	10	1,250	1,000
Кислота лимонная	0,3	0,3	30	30
Вода кипячёная	9,7	9,7	970	970
Сахар	5	5	500	500
Масло растительное	5	5	500	500
<i>Выход</i>	-	<i>100</i>	-	<i>10,000</i>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):1,31	Ca (мг): 24,97
Жиры (г):3,25	Mg (мг): 15,09
Углеводы (г):6,50	Fe (мг): 0,47
Эн. ценность (ккал):60,40	C (мг): 17,01

**Технология приготовления:**

Лимонную кислоту растворяют в воде. Капусту шинкуют, добавляют соль (15 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании.

*! Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой.*

Прогретую капусту охлаждают, смешивают с нашинкованной морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло.

Требования к качеству:

Внешний вид: капуста и морковь, нарезанные тонкой соломкой. Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом.

Консистенция: овощей – хрустящая, не жёсткая, сочная. Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно солёный, без горечи. Запах: свежий белокочанной капусты и смеси с заправкой.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 261

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Печень свиная тушеная в соусе* Номер рецептуры: 261

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов-Сборник рецептов по производству для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред, М.П.Могильного и В.А.Тутельяна,-М.:Де/Ли плюс, 2015,-544с*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	1 порц Нетто, г	Брутто, кг	100 порц Нетто, кг
Печень свиная	81	71	8,1	7,1
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3
<i>Масса полуфабриката</i>	-	74	-	7,4
<i>Масло растительное</i>	5	5	0,5	0,5
<i>Масса жареной печени</i>	-	50	-	5
Соус:	-	-	-	-
<i>Сметана</i>	12,5	12,5	1,25	1,25
<i>Мука пшеничная</i>	3,75	3,75	0,375	0,375
<i>Вода</i>	37,5	37,5	3,75	3,75
<b>Масса белого соуса</b>	-	<b>37,5</b>	-	<b>3,75</b>
<b>Выход соуса</b>	-	<b>50</b>	-	<b>5</b>
<b>Выход блюда</b>	-	<b>100</b>	-	<b>10</b>

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):13,26
Жиры (г):8,82
Углеводы (г):2,62
Эн. ценность (ккал):160

Ca (мг):25,62
Mg (мг):16,83
Fe (мг):13,51
C (мг):24,77

Технология приготовления: Печень нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до полуготовности (5-10 мин). Затем печень заливают соусом и тушат в течение 15-20 мин. Подают с гарниром и соусом.

Соус: пассеруем муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассированную муку, охлажденную до 60-70 °С, выливают

¼ часть горячей воды и вымешивают. В горячий соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают, доводят до кипения.

Требования к качеству:

**Внешний вид:** печень, нарезанная плоскими кусками в сметанном соусе, уложена на тарелку, сбоку гарнир

**Консистенция:** печени- мягкая, сочная, соус - однородная

**Цвет:** поверхности – темно-коричневая, на разрезе – коричневый. **Вкус:**

**жареной печени**

**Запах:** жареной печени.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

**№376** Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром. Номер рецептуры: 376.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай-заварка	50	50	5,000	5,000
№ 375				
Чай высшего или 1 сорта	2	2	0,200	0,200
Вода	216	216	21,600	21,600
<i>Выход:</i>	-	200	-	20,000
Сахар	15	15	1,500	1,500
Вода	150	150	15,000	15,000
<i>Выход:</i>	-	200/15	-	20,000/1,500

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):0,07	Ca (мг): 11,1
Жиры (г): 0,02	Mg (мг): 1,4
Углеводы (г):15,0	Fe (мг): 0,28
Эн. ценность (ккал):60,00	C (мг): 0,03

### Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определённое количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объёма чайника. Настаивают 5- 10 мин. и доливают кипятком

На порцию чая (200 мл.) расходуют 50 мл. заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Требования к качеству:

**Внешний вид:** жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

**Консистенция:** жидкая.

**Цвет:** золотисто-коричневый.

**Вкус** чуть терпкий.

**Запах:** свойственный чаю.

Стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку, либо подают отдельно.

Требования к качеству:

**Внешний вид:** жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан. **Консистенция:** жидкая.

**Цвет:** золотисто-коричневый. **Вкус:**

сладкий, чуть терпкий. **Запах:**

свойственный чаю.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №112** *Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп с макаронными изделиями и картофелем на курином бульоне*

Номер рецептуры: 112

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	53,4	40	5,34	4,0
Макароны, вермишель, лапша, фигурные изделия	10	10	1,0	1,0
Морковь	10	8	1,0	0,8
Лук репчатый	9,6	8	0,9	0,8
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Томатное пюре	2	2	0,2	0,2
Бульон	170	170	17,0	17,0
Выход		250		25,0

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):3,37	Ca (мг): 31,50
Жиры (г):2,98	Mg (мг): 23,80
Углеводы (г):15,69	Fe (мг): 1,00
Эн. ценность (ккал):144,0	C (мг): 6,08

**Технология приготовления:**

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель- брусочками или кубиками, коренья – брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят.

В кипящий бульон закладывают подготовленные макаронные изделия, доводят до кипения, затем добавляют пассированные овощи, картофель, томат и варят до готовности. За 5 – 10 минут до окончания варки добавляют соль. При приготовлении супа с вермишелью в кипящий бульон или воду кладут пассированные овощи и варят 5-8 минут, затем добавляют вермишель и варят суп до готовности. Можно готовить с мясными продуктами и птицей.

Требования к качеству:

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленного супа с макаронными изделиями, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №227

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба припущенная (минтай) с маслом Номер рецептуры: 227.

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. -М.:ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Минтай неразделанный	246	124	24,6	12,4
Лук репчатый	6	4	0,6	0,4
Петрушка (корень)	6	4	0,6	0,4
Или сельдерей (корень)	6	4	0,6	0,4
Масса припущенной рыбы	-	100	-	10,0
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0
<i>Выход с маслом</i>	-	110	-	11,0

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):17,12
Жиры (г):8,22
Углеводы (г):0,92
Эн. ценность (ккал): 146,00

Ca (мг):15,46
Mg (мг):45,84
Fe (мг):0,90
C (мг):0,84

#### Технология приготовления:

Обработанную не пластованную рыбу нарезают на порционные куски. Подготовленную рыбу кладут в посуду в один ряд, подливают воду (0,3 л на 1 кг рыбы), так, чтобы жидкость покрыла рыбу на 1/4 объема и припускают с добавлением петрушки (корня) и репчатого лука 10-15 минут. Отпускают рыбу – поливают маслом.

Требование к качеству:

**Внешний вид:** целый припущенный кусок рыбы, уложен на тарелку и полит маслом.

**Консистенция:** мягкая

**Цвет:** рыбы на разрезе белый или светло- серый **Вкус:**

умеренно солёный.

**Запах:** рыбный

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №98

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп крестьянский с крупой (перловой) на мясокостном бульоне

Номер рецептуры: 98.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:Делу плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста свежая	37,5	30	3,750	3,000
Картофель	33,25	25	3,325	2,500
Крупа: перловая	10	10	1,000	1,000
Морковь	12,5	10	1,250	1,000
Лук репчатый	12	10	1,200	1,000
Масло растительное	5	5	500	500
Бульон	212,5	212,5	21,250	21,250
Выход	-	250	-	25,000

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):2,28	Ca (мг): 37,88
Жиры (г):5,12	Mg (мг): 14,18
Углеводы (г):6,09	Fe (мг): 0,58
Эн. ценность (ккал):111,25	C (мг):9,88

#### Технология приготовления:

Крупу перловую промывают сначала в тёплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут слегка пассированные или припущенные овощи. Крупу рисовую или пшено закладывают одновременно с овощами. Хлопья овсяные "Геркулес" закладывают за 15-20 мин до готовности супа.

#### Требования к качеству:

**Внешний вид:** картофель и овощи, нарезанные кубиком, капуста - шашками, крупа хорошо разварилась, но не потеряла форму.

**Консистенция:** картофель, коренья - мягкие, крупа - хорошо разварившаяся. **Цвет:** бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

**Вкус:** картофеля, овощей крупы умеренно солёный.

**Запах:** овощей и крупы.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №234

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Котлеты или биточки рыбные (треска). Номер рецептуры: 234.*

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2015*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц (2 шт)		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Треска	90	66	9,0	6,6
Из полуфабрикатов: треска	76	66	7,6	6,6
Из филе: треска	70	66	7,0	6,6
Батон нарезной	18	18	1,8	1,8
Молоко	26	26	2,6	2,6
Сухари	10	10	1,0	1,0
<i>Масса полуфабриката</i>		116	-	11,6
Масло растительное	10	10	1,0	1,0
<i>Масса жареных изделий</i>		100	-	10,0
<i>Масло сливочное</i>	10	10	1,0	1,0
<i>Выход: с маслом</i>	-	110	-	11,0

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):13,98
Жиры (г):7,42
Углеводы (г):19,94
Эн. ценность (ккал):240

Ca (мг):81,84
Mg (мг):55,12
Fe (мг):1,54
C (мг):1,76

### Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке чёрствым пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты (50 г) или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течении 8-10 мин., и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин. При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают маслом.

#### Требования к качеству:

**Внешний вид:** биточки-кругло-приплюснутой, котлеты-овально-приплюснутой формы с заострённым концом, аккуратно уложены, сбоку-гарнир и соус. **Консистенция:** сочная, однородная.

**Цвет:** корочки-золотистый, на разрезе-светло-серый.

**Вкус:** жареной рыбной котлетной массы, умеренно солёный. **Запах:** приятный, рыбы и соуса.

### Технологическая карта кулинарного изделия(блюда) №288

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Куриные окорочка отварные с маслом* Номер рецептуры: 288.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. -М.:ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Куриные окорочка	142	128	14,2	12,8
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Петрушка (корень)	3	2	0,3	0,2
Масса варёной птицы	-	100		1000
Выход:	-	100		1000

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):23,46
Жиры (г):25,82
Углеводы (г):0,5
Эн. ценность (ккал): 328,00

Ca (мг):56,0
Mg (мг):20,28
Fe (мг):1,82
C (мг):23,50

#### Технология приготовления:

Подготовленные окорочка кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, нарезанные корни, лук, и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть. Хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде, предварительно прокипятив. При отпуске отварную птицу гарнируют и поливают маслом.

#### Требование к качеству:

**Внешний вид:** куски равномерные, не разваренные, одинакового размера (окорочок), уложенные на тарелку, сбоку гарнир.

**Консистенция:** мягкая, сочная.

**Цвет:** сероватый.

**Вкус:** умеренно солёный.

**Запах:** свойственный мясу отварной птицы.



### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №389

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок фруктовый (яблочный) Номер рецептуры: 389

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:Делу плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок фруктовый	200	200	20	20
Выход	200	200	20	20

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):1
Жиры (г):0
Углеводы (г):20,2
Эн. ценность (ккал): 84,8

Ca (мг):14
Mg (мг):8
Fe (мг):2,8
C (мг):6

#### Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 200мл непосредственно перед отпуском

Требования к качеству: Внешний вид:

сок налит в стакан Консистенция:

жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №389

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок фруктовый (абrikосовый, грушевый) Номер рецептуры: 389

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:Делу плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок фруктовый	200	200	20	20
Выход	200	200	20	20

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (по яблочному соку)

Белки (г):1
Жиры (г):0
Углеводы (г):20,2
Эн. ценность (ккал): 84,8

Ca (мг):14
Mg (мг):8
Fe (мг):2,8
C (мг):6

#### Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 200мл непосредственно перед отпуском

Требования к качеству: Внешний вид:

сок налит в стакан Консистенция:

жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №139

Наименование кулинарного изделия (блюда): Капуста тушёная.

Номер рецептуры: 139.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	1 порц Нетто, г	Брутто, кг	100 порц Нетто, кг
Капуста белокочанная свежая	142	114	14,2	11,4
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Морковь	3	2,5	0,3	0,25
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Томатное пюре	6	6	0,6	0,6
Раствор лимонной кислоты 3%-ный	3	3	0,3	0,3
Мука пшеничная	1	1	0,1	0,1
Сахар	3	3	0,3	0,3
Лавровый лист	0,008	0,008	0,0008	0,0008
<i>Выход:</i>	-	100	-	10

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):2,04	Ca (мг):58,75
Жиры (г):3,68	Mg (мг):20,85
Углеводы (г):7,89	Fe (мг):0,83
Эн. ценность (ккал):77,00	C (мг):17,08

### Технология приготовления:

Нарезанную соломкой капусту кладут в котёл слоем до 30 см, добавляют воду, лимонную кислоту, масло сливочное, пассированное томатное пюре и тушат полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассированные нарезанные соломкой морковь, лук репчатый и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассировкой, добавляют сахар, перец, лавровый лист, и доводят до кипения.

**При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью**

Требования к качеству:

**Внешний вид:** смесь тушёной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь в виде соломки.

**Консистенция:** сочная, слабо хрустящая.

**Цвет:** светло - коричневый.

**Вкус:** свойственный капусте и продуктам, входящим в состав блюда, умеренно солёный, кисло-сладкий.

**Запах:** тушёной капусты с ароматом томата, овощей.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №375 Чай заварка

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай заварка.

Номер рецептуры: 375.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай высшего или 1 сорта	2	2	0,20	0,20
Вода	216	216	21,60	21,60
Выход:	-	200	-	20,00

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):0,40	Ca (мг): 19,62
Жиры (г): 0,10	Mg (мг): 8,80
Углеводы (г):0,08	Fe (мг): 1,64
Эн. ценность (ккал):6,4	C (мг): 0,20

### Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определённое количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объёма чайника. Настаивают 5- 10 мин. и доливают кипятком

На порцию чая (200 мл.) расходуют 50 мл. заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Требования к качеству:

**Внешний вид:** жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

**Консистенция:** жидкая.

**Цвет:** золотисто-коричневый.

**Вкус** чуть терпкий.

**Запах:** свойственный чаю.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 342

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Компот из свежих яблок.*

Номер рецептуры: 342.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.- М.:ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки	45,4	40	4,6	4,0
Вода	172	172	17,2	17,2
Сахар	24	24	2,4	2,4
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
<i>Выход</i>	-	200	-	20

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):0,16	Ca (мг): 14,18
Жиры (г):0,16	Mg (мг): 5,14
Углеводы (г):27,88	Fe (мг): 0,95
Эн. ценность (ккал):114,60	C (мг): 0,90

Технология приготовления:

Яблоки или груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Для того, чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят при слабом кипении 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. Вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; сливы, персики, абрикосы перебирают. Моют, нарезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сироп и доводят до кипения, затем готовые компоты охлаждают.

Требования к качеству:

Цвет сиропа - прозрачный, желтоватый. Фрукты должны сохранять форму нарезки

**1.Стоимость одного человеко-дня по организации второго завтрака обучающихся 1-4 классов в МОУ СОШ №14**

Сроки оказания услуг	Количество человеко- дней по организации второго завтрака	Стоимость питания 1 чел.дн, руб.*	Цена, руб. (гр.2*гр.3*)
1	2	3	4
с 03.09.2018 г. 27.12.2018 г. ежедневно, с понедельника по пятницу, за исключением дней школьных каникул (с 29.10.2018 г по 05.11.2018 года), выходных и праздничных дней.	40636	29,9945175138	1218857,22

**2.Стоимость одного человеко-дня по организации горячего обеда для обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации в МОУ СОШ №14**

Сроки оказания услуг	Количество человеко-дней по организации обедов для обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации	Стоимость питания 1 чел.дн., руб.*	Цена, руб. (гр.2*гр.3*)
1	2	3	4
с 03.09.2018 г. 27.12.2018 г. ежедневно, с понедельника по пятницу, за исключением дней школьных каникул (с 29.10.2018 г по 05.11.2018 года), выходных и праздничных дней.	4836	59,9890350276	290106,97

*\*При заключении контракта для установления стоимости единицы оказания услуг, рассчитывается коэффициент снижения цены контракта по результатам конкурса с ограниченным участием от начальной (максимальной) цены контракта. Стоимость единицы услуги (указана в Приложении № 2 к конкурсной документации), снижается на рассчитанный коэффициент прямо пропорционально по каждой позиции.*

Исполнитель:  
**ООО «ЛИМАН»**  
170001, г.Тверь, переулок Красной Слободы 1-Й, дом 7/1,  
оф.321  
ИНН 6901062934, КПП 695001001,  
ОГРН 1046900074583,  
р/с 40702810505000042172 в банке Филiaal Центральный  
ЦАО БАНКА "ФК ОТКРЫТИЕ" г.МОСКВА  
к/с 30101810945250000297  
БИК 044525297  
Тел. 78-44-29

Директор ООО «ЛИМАН»  
  
А.И. Мистрякова

Заказчик:  
**МОУ СОШ №14**  
Адрес: 170002 г.Тверь, ул.1-ая Суворова, 19  
Телефон: 8(4822) 35-67-43; 32-01-63  
ИНН 6905056226  
КПП 695001001  
з/сч 004.09.080.7:004.09.080.8 в Департаменте финансов  
администрации г.Тверь



